

LUNCHALAYA

12:00 PM - 6:00 PM

GUACAMOLE \$230

Aguacate local con pico de gallo acompañado de totopos y salsa picante.

HUMMUS & SIKIIL PAK DIP \$200

Cremoso hummus y dip maya de tomate asados, pepita de calabaza y chiles asados. Acompañados de crudités y totopos.

CEVICHE MEXICANO \$370

Pesca del día, camarón o mixto, marinados en limón, pico de gallo, aguacate y aceite de cilantro.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$380

Camarones frescos cocidos en limón local, jalapeño, aguacate, cebolla morada y pepino.

SOPA DE LIMA \$175

Consomé de pollo hecho en casa, con pimientos, cebolla, lima, cilantro y tortilla crocante.

SOPA DE MARISCOS \$360

Camarón, almeja, mejillones, jaiba y pescado, con cilantro, chiles secos en un caldo de pescado al tomate.

TORTA DE MILANESA \$280

Pan telera con frijoles refritos, lechuga, milanesa de pollo, tomates, cebolla morada, aguacate y crema local.

CLUB SANDWICH ALAYA \$360

Pavo maya horneado, tocino crocante, queso manchego y mayonesa de chipotle. Acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA ALAYA \$380

Mezcla de la casa de carnes prime, aguacate, cebolla morada, jitomate, lechuga, queso manchego y tocino. Con papas fritas.

ELOTE TATEMADO \$170

Elote dulce amarillo, con queso cotija, tajín y mayonesa.

ENSALADA DE QUINOA \$250

Quinoa con mango, aguacate, coco, pimientos y aderezo de menta.

PASTA MAR Y TIERRA \$310

Pasta con crema al vino blanco, acompañado de camarones y champiñones.

TOSTADAS DE ATÚN \$280

Atún fresco marinado con salsa ponzu, con aguacate, cebolla y ajonjolí.

TOSTADA DE HONGOS \$260

Hongos a la mantequilla con ajo, tomate cherry, queso de cabra, y cilantro

TOSTADA DE TINGA DE ZANAHORIA \$240

Tortilla del día con frijoles, tinga de zanahoria, lechuga y un toque de queso y crema.

TIRADITO DE PESCADO \$280

Pescado crudo acompañado con cilantro, pepino, chile serrano y salsa ponzu.

TOSTADAS DE CAMARÓN \$310

Tortilla frita con frijoles refritos y camarones salteados con mantequilla de chipotle.

SASHIMI DE ATUN \$290

Atún crudo acompañado con aguacate, cilantro, pepino, chile serrano y salsa ponzu.

FILETE DE PESCADO \$410

Filete de pescado fresco a la parrilla con vegetales asados y guacamole.

ORDEN DE TACOS

POLLO \$250

CAMARÓN \$330

PESCADO \$270

CHORIZO \$220

FLAT IRON \$350

VEGETALES \$195

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE \$120

Pastel de chocolate.

HELADO Y SORBETE \$120

Variedad de sabores.

*Pregunta a nuestro equipo por la pesca del día (Con un día de anticipación)

ADICIONALES / EXTRAS

Arroz a la Mexicana / Mexican Rice	\$95
Camarón / Shrimp	\$160
Pollo / Chicken	\$130
Pescado / Fish	\$155
Papas a la Francesa / French Fries	\$145
Res / Beef	\$180
Vegetales Asados / Roasted Veggies	\$80



LUNCH ALAYA

12:00 PM - 6:00 PM

GUACAMOLE \$230

Local avocado with pico de gallo accompanied by tortilla chips and spicy sauce.

HUMMUS & SIKIL PAK DIP \$200

Creamy hummus and mayan dip of roasted tomatoes, pumpkin seeds and roasted peppers. Accompanied with crudité and tortilla chips.

MEXICAN CEVICHE \$370

Catch of the day, shrimp or mixed, marinated in local lime, pico de gallo, avocado and coriander oil.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$380

Fresh shrimp cooked in local lime, jalapeño, avocado, purple onion and cucumber.

LEMON SOUP \$175

Homemade chicken consomme, with peppers, onion, coriander, lime and crispy tortilla.

SEAFOOD SOUP \$360

Shrimp, clams, mussels, crab and fish, with dried coriander & chilis in a tomato fish stock.

MILANESA TORTA \$280

Telera bread with refried beans, lettuce, chicken milanesa, tomatoes, purple onion, avocado and local cream.

CLUB SANDWICH ALAYA \$360

Baked maya turkey, crispy bacon, manchego cheese and chipotle mayonnaise.

Accompanied by french fries.

HAMBURGUESA ALAYA \$380

Mix of the house of prime meat, avocado, purple onion, tomato, lettuce, manchego cheese and bacon. Accompanied by french fries

ROASTED CORN \$170

Sweet yellow corn, cotija cheese, tajin and mayonnaise

QUINOA SALAD \$250

Quinoa with mango, avocado, coconut, peppers and mint dressing.

SURF & TURF PASTA \$310

Pasta with white wine cream, accompanied by shrimp and mushrooms.

TUNA TOSTADAS \$280

Fresh tuna marinated in ponzu sauce, with avocado, onion and sesame.

SHROOM TOSTADA \$260

Buttered mushrooms with garlic, cherry tomato, goat cheese, and coriander.

CARROT TINGA TOSTADA \$240

Tortilla of the day with beans, carrot tinga, lettuce and a touch of cheese and cream.

FISH TIRADITO \$280

Raw fish accompanied with coriander, cucumber, serrano pepper and ponzu sauce.

SHRIMP TOSTADA \$310

Fried tortilla with refried beans and shrimp sautéed with chipotle butter.

TUNA SASHIMI \$290

Raw tuna with cilantro, avocado, cucumber, serrano pepper and ponzu sauce.

FISH FILLET \$410

Grilled fresh fish fillet accompanied with roasted vegetables and guacamole.

TACO ORDER

CHICKEN \$250

SHRIMP \$330

FISH \$270

CHORIZO \$220

BEEF \$350

VEGETABLES \$195

DESSERT

CHOCOLATE FONDANT \$120

Chocolate lava cake.

ICE CREAM & SORBET \$120

VARIETY OF FLAVOURS

* Ask our team for the catch of the day
(One day in advance)

ADICIONALES / EXTRAS

Arroz a la Mexicana / Mexican Rice \$95

Camarón / Shrimp \$160

Pollo / Chicken \$130

Pescado / Fish \$155

Papas a la Francesa / French Fries \$145

Res / Beef \$180

Vegetales Asados / Roasted Veggies \$80



Todos nuestros precios están en MXN e incluyen IVA
All of our prices are in MXN and include taxes