



CENA ALAYA

6:00 PM - 9:00 PM

TOSTADAS DE ATÚN \$280

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

ENSALADA DE CITRICOS \$230

Mezcla de lechuga con espinaca, queso de cabra, nuez y supremas de cítricos
Acompañado con aderezo de mostaza.

ENSALADA DEL CHEF \$230

Lechuga, pepino, queso parmesano, crotones, tomate con aderezo balsámico.

HAMBURGUESA ALAYA \$380

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

PASTA AL GUSTO \$250

Al Pesto / Pomodoro / Al burro

SOPA DE MILPA \$200

Consomé de pollo hecho en casa con granos de elote, chaya, cebolla, tomate.

ENCHILADAS \$240

Verdes, rojas o suizas. De pollo o vegetales, acompañada de queso, crema y cebolla.

ARROZ AL PIPIÁN \$250

Duo de salsa de semillas de calabaza, verde y rojo con arroz acompañado de vegetales a la parrila.

NEW YORK PRIME STEAK \$690

Acompañado de pure de papa casero y vegetales asados.

POLLO AL TIKIN XIC \$320

Pechuga de pollo marinada con salsa de chile guajillo, naranja y tomate.mayonesa.

FILETE DE PESCADO \$410

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

TOSTADA DE TINGA DE ZANAHORIA \$240

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

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 anticipacion)

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



ALAYA DINNER

6:00 PM - 9:00 PM

TUNA TOSTADAS \$280

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

CITRUS SALAD \$230

Mix of lettuce with spinach, goat cheese, walnut and citrus supreme.
Accompanied with mustard dressing.

CHEF'S SALAD \$230

Lettuce, cucumber, parmesan cheese, croutons, tomato accompanied with balsamic dressing.

ALAYA BURGER \$380

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

PASTA AS YOU LIKE \$250

Al Pesto / Pomodoro / Al burro

CORN SOUP \$200

Homemade chicken consommé with corn kernels, chaya, onion, tomato.

ENCHILADAS \$240

Green, red or suizas. With chicken or vegetables, Accompanied by cheese, cream and onion.

PIPIAN RICE \$250

Duo of pumpkin seed sauce, green and red with rice accompanied by grilled vegetables.

NEW YORK PRIME STEAK \$690

With home made mashed potatoes and grilled vegetables.

TIKIN XIC CHICKEN \$320

Marinated chicken breast with guajillo chili sauce, orange and tomato.

FISH FILLET \$410

Grilled fresh fish fillet accompanied with roasted vegetables and guacamole.

CARROT TINGA TOSTADA \$240

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

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