

Desayunos / Breakfast



(V) VEGANO / (VG) VEGETARIANO / (O) ORGANICO / (R) REGIONAL / (LG) GLUTEN FREE

BOWL DE CHÍA / CHIA BOWL (V) (O) (VG) (LG)

\$210

Chía orgánica, con fruta deshidratada y nueces.

Elige entre leche de vaca, coco, almendra o soya.

Local organic chia with dried fruits & nuts.

Choose between of cow milk, coconut, almond or soy.

AVENA ORGANICA / ORGANIC OATS (V) (O) (VG) (LG)

\$170

Avena orgánica con fruta fresca local y cúrcuma.

Elige entre leche de vaca, coco, almendra o soya.

Organic oats & seasonal fruit with turmeric.

Choose between of cow milk, coconut, almond or soy.

TOSTADAS DE AGUACATE / AVOCADO TOAST (VG) (O)

\$295

Tostada de trigo integral artesanal, cubierta con un abanico de aguacate, dos huevos orgánicos pochados, chile quebrado y cebollín.

Whole wheat toast, covered with avocado,

two poached organic eggs, broken chili and chives.

PLATO DE FRUTA FRESCA / FRESH FRUIT PLATTER (V) (VG) (O) (LG)

\$205

Selección de fruta fresca de temporada, acompañada de yogurt y granola.

A seasonal selection of the freshest local fruits available,

served with yogurt and granola.

HOT CAKES ORGANICOS / ORGANIC PANCAKES (VG) (O) (LG) (V)

\$180

Con compota de frutas y miel de agave,

Elija entre tradicionales o libre de gluten.

With fruit compote and agave honey,

Choose between traditional or gluten free.

PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST (O) (VG) \$200

Con mousse de cacao y miel de agave.

With cacao mousse and agave honey.

HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS (O) (VG) (R) \$210

Dos huevos frescos orgánicos de la granja, tortilla con frijoles, queso cotija local, salsa ranchera de casa, aguacate, cebolla curtida, crema y cilantro.

Two organic fresh eggs from the farm, tortilla with beans, local cotija cheese, homemade ranchera sauce, avocado, tanned onion, cream and cilantro.

CHILAQUILES (O) (VG) (R) \$180

Salsa verde o roja ranchera de casa, queso cotija, aguacate, cilantro, crema y cebolla.

Green sauce or red ranchera sauce, cotija cheese, avocado, coriander, cream and onion.

HUEVOS ALAYA / ALAYA EGGS (O) (VG) \$295

Dos huevos orgánicos de la granja, preparados con amor, sobre pan tostado, queso de cabra, espinacas, tomate, albahaca, salsa pesto y queso parmesano.

Two organic farm eggs prepared with love on toasted bread, goat cheese, spinach, tomato, basil, pesto sauce and parmesan cheese.

TORTA MEXICANA / MEXICAN TORTA \$240

Pan telera con dos huevos orgánicos de la granja, tocino, aguacate, tomate, frijoles refritos y queso manchego acompañados de chiles en vinagre hechos en casa

Telera bread with two organic farm eggs, bacon, avocado, tomato, refried beans and manchego cheese accompanied with homemade pickled chillies.

BURRITO (O) (VG)

\$210

Huevo revuelto con cebolla caramelizada, queso manchego, frijoles refritos, aguacate, lechuga envuelto en una totilla de harina acompañado con pico de gallo y guacamole.

Scrambled eggs with caramelized onion, manchego cheese, refried beans, avocado, lettuce wrapped in a flour tortilla accompanied with pico de gallo and guacamole.

QUESADILLAS

\$160

Quesadillas mexicanas clásicas con queso manchego, acompañadas con una guarnición pequeña de guacamole y pico de gallo, opción de tortilla de maíz o harina.

Extras: Camarón, pollo, arrachera.

Classic Mexican quesadillas with manchego cheese, accompanied with a small side of guacamole and pico de gallo, choice of corn or flour tortilla.

Extras: Shrimp, chicken, steak.

HUEVOS AL GUSTO / EGGS AS YOU LIKE THEM (O)

\$240

Dos huevos frescos orgánicos de la granja a tu estilo: revueltos, pochados o fritos, acompañados de papa de desayuno y ali oli.

Elige uno: jamón, tocino, chorizo o queso.

Elige dos: chaya, tomate, champiñones, aguacate o cebolla.

Two organic fresh eggs from the farm in your style: scrambled, poached or fried, accompanied with breakfast potato and ali oli.

Choose one: ham, bacon, chorizo or cheese.

Choose two: chaya, tomato, mushrooms, avocado or onion.

Extras

Chaya	\$70
Coco Tostado / Toasted Coconut	\$35
Espinacas / Spinach	\$70
Aguacate / Avocado	\$70
Champiñon / Mushrooms	\$70
Chorizo	\$105
Fruta / Fruit	\$105
Huevo / Egg	\$35
Jamón / Ham	\$100
Queso de Cabra / Goat Cheese	\$80
Queso Manchego / Manchego Cheese	\$80
Tocino / Bacon	\$85
Vegetales del Día / Today's Vegetables	\$80
Granola de Autor / Home made Granola	\$60
Ingrediente Extra / Extra Ingredient	\$30
Pan Tostado / Toast	\$60
Papas de Desayuno / Breakfast Potatoes	\$70
Queso Cotija / Cotija Cheese	\$85
Yogurt Organico / Organico Yoghurt	\$65

Bebidas / Drinks

JUGOS FRESCOS / FRESH JUICE

\$120

Naranja, toronja, piña, melón, sandía, papaya, mango, mandarina (solo en temporada).

Orange, grapefruit, pineapple, melon, watermelon, papaya, mango, tangerine (seasonal only).

SMOOTHIES

SMOOTHIE ALAYA

\$165

Naranja, papaya, maracuyá y guayaba.

Orange, papaya, passion fruit and guava.

FRUITY TOOTY

\$165

Fresa, mango, piña y naranja.

Strawberry, mango, pineapple and orange.

TULUM SUNNY

\$165

Naranja, toronja y limón.

Orange, grapefruit and lime.

GREEN DREAM

\$165

Pepino, menta, coco, stevia y limón.

Cucumber, mint, coconut, stevia and lime.

BERRY MANGO

\$165

Mango, fresa y coco.

Mango, strawberry and coconut.

PICUCHA

\$165

Piña, pepino, chaya y nopal.

Pineapple, cucumber, chaya and nopal.

YOKIBAN

\$165

Yogurt, kiwi y plátano.

Yogurt, kiwi and banana.

PASSION

\$165

Fresa, plátano, maracuyá y naranja.

Strawberry, banana, passion fruit and orange.

PEANUT BUTTER SHAKE

\$165

Mantequilla de maní y avena.

Peanut butter and oatmeal.

CAFÉ / COFFEE

AMERICANO

\$65

ESPRESSO

\$70

CAPUCCINO

\$80

ALMENDRAS / ALMONDS

\$95

SOYA / SOY

\$95

COCO / COCONUT

\$95

LATTE

\$80

ALMENDRAS / ALMONDS

\$85

SOYA / SOY

\$85

COCO / COCONUT

\$85

CAFÉ FRIO / ICED COFFEE

\$95

TÉ FRIO / ICED TEA

\$110

Lunch

(V) VEGANO / (VG) VEGETARIANO / (O) ORGANICO / (R) REGIONAL / (LG) GLUTEN FREE

12:00 PM - 5:00 PM



GUACAMOLE TRADICIONAL (V) (O) (VG) (LG) (R) **\$185**

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

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

HUMMUS & SIKIIL PAK DIP (V) (O) (VG) (LG) (R) **\$190**

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

Acompañados de crudites y totopos

Creamy hummus and maya dip of roasted tomatoes, pumpkin seeds and roasted peppers.

Accompanied with crudites and tortilla chips

CEVICHE MEXICANO / MEXICAN CEVICHE (R) **\$360**

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

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

AGUACHILE DE CAMARÓN / SHRIMP AGUACHILE (R) **\$360**

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

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

SOPA DE LIMA / LEMON SOUP (O) (R) **\$175**

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

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

SOPA DE MARISCOS / SEAFOOD SOUP \$360

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

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

TORTA DE MILANESA DE POLLO / CHICKEN MILANESA TORTA (R) \$240

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

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

CLUB SANDWICH ALAYA \$250

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

Baked maya turkey, crispy bacon, manchego cheese and chipotle mayonnaise. Accompanied by french fries.

HAMBURGUESA ALAYA / ALAYA BURGER \$325

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

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

HAMBURGUESA VEGANA / VEGAN BURGER (VG) \$310

Beyond beef, lentejas, queso vegano, lechuga, tomate, cebolla, acompañado con crujientes de camote.

Beyond beef, lentils, vegan cheese, lettuce, tomato, onion, accompanied with crispy sweet potato.

ELOTE TATEMADO / TATEMADO CORN (V) (O) (VG) (R) \$160

Elote dulce amarillo, con queso cotija, tajín y mayonesa. Sweet yellow corn, cotija cheese, tajin and mayonnaise

ENSALADA DE QUINO / QUINOA SALAD (V) (O) (VG) (LG) \$250

Quinoa con mango, aguacate, coco, pimientos y aderezo de menta. Quinoa with mango, avocado, coconut, peppers and mint dressing.

ENSALADA ALAYA / ALAYA SALAD (O) (VG) (LG) \$185

Semilla de girasol, sandia, lechuga mixta, nuez, queso de cabra y aderezo de fresa. Sunflower seeds, watermelon, mixed lettuce, walnut, goat cheese and strawberry dressing.

TACOS (4 POR ORDEN)

Pollo \$250 / Flat Iron \$270 / Camarón \$270 / Pescado \$270
Chicken \$250 / Flat Iron \$270 / Shrimp \$270 / Fish \$270

TACOS VEGANOS (4 POR ORDEN)

Chorizo Vegano \$220 / Vegetales \$195 / Beyond Beef \$290 / Pastor Vegano \$240.
Vegan Chorizo \$220 / Vegetables \$195 / Beyond Beef \$290 / Vegan Pastor \$240.

PASTA POMODORO (VG) \$250

Spaguetti con nuestra salsa casera de tomate, acompañada de queso parmesano. Spaghetti with our homemade tomato sauce accompanied by parmesan cheese.

TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOAST (VG) \$260

Atún fresco marinado con salsa ponzu, con aguacate, cebolla y ajonjolí. Fresh tuna marinated in ponzu sauce, with avocado, onion and sesame.

Cena / Dinner

From / Desde 6:00 PM

(V) VEGANO / (VG) VEGETARIANO / (O) ORGANICO / (R) REGIONAL / (LG) GLUTEN FREE

TIRADITOS DE PESCADO / FISH TIRADITOS \$205

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

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

TOSTADAS DE CAMARÓN / SHRIMP TOSTADAS (LG) \$195

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

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

ENSALADA DE CÍTRICOS / CITRUS SALAD (VG) (LG) (R) \$185

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

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

ENSALADA DEL CHEF / CHEF'S SALAD (VG) \$160

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

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

GAZPACHO CASERO / HOMEMADE GAZPACHO (V) (VG) (R) \$150

Sopa fría de tomate acompañada con pimiento verde, aceite de oliva y vinagre.

Cold tomato soup accompanied with green pepper, olive oil and vinegar.

SOPA DE MILPA / CORN SOUP (R) (O) (LG) \$160

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

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

SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP (VG) \$130

Cebolla caramelizada, queso manchego y crutones.

Caramelized onion, manchego cheese and croutons.

ARROZ AL PIPIÁN CON VEGETALES / PIPIAN RICE WITH VEGETABLES (V) (VG) (R) (O) \$220

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

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

TERES MAJOR PRIME FILET \$440

Elige tu salsa; mostaza o queso de cabra, acompañado con papa al horno.

Choose your sauce; mustard or goat cheese, accompanied with baked potato.

POLLO AL TIKIN XIC / TIKIN XIC CHICKEN \$320

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

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

FILETE DE PESCADO / FISH FILLET \$390

Filete de pescado fresco a la parrilla acompañado con un espejo de guacamole.

Grilled fresh fish fillet accompanied with a mirror of guacamole.

POSTRES / DESSERTS

CARLOTA \$160

Hecho en casa, mousse de galleta.

Homemade, cookie mousse.

PUDIN DE ELOTE / CORN PUDDING \$130

Acompañado de helado de vainilla.

Accompanied by vanilla ice cream.

FONDANT DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FONDANT \$160

Pastel de chocolate.

Chocolate cake.

HELADOS / ICE CREAM \$130

Vainilla, chocolate, coco y limón.

Vanilla, chocolate, coconut and lemon.

Extras

Arroz a la Mexicana / Mexican Rice	\$95
Albondigas / Meatballs	\$115
Arrachera / Skirt Steak	\$140
Camarón / Shrimp	\$160
Coco Tostado / Toasted Coconut	\$55
Flat Iron	\$155
Pechuga de pollo orgánica / Organic chicken breast	\$130
Pescado / Fish	\$155
Papas caseras a la francesa / French fries	\$145

Vino / Wine



BLANCO / WHITE

Casa Madero, Valle de Parras, México
Chardonnay

\$1100 \$260

Lagrima, México
Sauvignon Blanc

\$750 \$260

Lagar de Cervera, España
Albariño

\$980 \$260

TINTO / RED

Solar Fortún Baya Baya, Cab. Sav, México
Petit Verdot

\$1200 \$280

Indigo Eye, E.U
Pinot Noir

\$750 \$230

ROSÉ

La Viña en Rosa, Solar Fortun, México
Mourvedre

\$1250 \$300

ESPUMOSO / SPARKLING

Scarpetta, Italia
Prosecco

\$1250 \$290

POR COPA / BY GLASS

**BLANCO / WHITE**

Sebastiani Sonoma, E.U Chardonnay	\$1000
Domaine Bonnet, Francia Muscadet	\$1450
Francoise d Allaine, Macon Pouilly, Francia Chardonnay	\$2350
Cava Maciel Venus, México Chardonnay Unoaked	\$1200
Corona del Valle, México Sauvignon Blanc	\$1350

TINTO / RED

Casa Madero 3V, México Cab - Merlot - Temp	\$1500
Francois D Allaine Sur le Fruit, Francia Pinot Noir	\$1850
Viñar Ardanza, España Reserva	\$2900
Solar Fortun, México Syrah	\$1300
Sebastiani Sonoma, E.U Cabernet	\$1350
Megacero, México Syrah - Cabernet	\$2460
F. Rubio Herencia, México Cabernet - Merlot	\$2100
Lechuza Los Amantes, México Cabernet - Nebbiolo	\$3200



CHAMPAGNE & SPARKLING	Chakana Frizzante Rose, Argentina Tannat	\$900
	Collevento 921, Italia Brut - Glera - Chardonnay	\$950
	Il Follo Rosado Prosecco	\$1100
	Cava Jazz Nature, España Pinot Noir	\$1700
	Gatti Piero, Frizzante Semi-Dulce Brachetto	\$1500
	Moet Imperial Rose, Champagne Brut	\$4000
	Veuve Cliquoct, Champagne Brut	\$4000
	Domaine Henri Giraud, Champagne Brut	\$3700
	Dom Perignon Prestige Cuvee Brut	\$9000
	Moet Imperial, Champagne Brut	\$4000
ROSÉ	Domaine de Laporte, Francia Sancerre Rose	\$2900
	Corona del Valle, México Grenache	\$1700

Licores / Spirits



750 ml



2 oz

MEZCAL	AMORES CUPREATA	\$2200	\$220
	AMORES ESPADÍN	\$2000	\$220
	CENIZO CLASE AZUL	\$12,000	\$1000
RON	RON HAVANA 7 AÑOS	\$1900	\$205
WHISKY	JOHNNY WALKER BLACK LABEL	\$2900	\$305
	JACK DANIELS	\$2100	\$220
VODKA	GREY GOOSE	\$3000	\$230
	STOLICHNAYA	\$1350	\$175
GIN	BOMBAY	\$2200	\$205
	TANQUERAY	\$1900	\$205
TEQUILA	MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$2000	\$190
	MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$3000	\$280
	DOBEL DIAMANTE CRISTALINO	\$2900	\$240
	CLASE AZUL REPOSADO	\$4800	\$420
	CLASE AZUL BLANCO	\$4000	\$350
	DON JULIO BLANCO	\$2200	\$195
DON JULIO REPOSADO	\$2500	\$230	
DON JULIO 1942 AÑEJO	\$8000	\$800	

Cócteles Clásicos / Classic Cocktails

MARGARITA CLASICA	\$195
MARGARITA DE SABORES Jamaica, tamarindo, maracuya, sandía, fresa, mango, piña. Hibiscus, tamarind, passion fruit, watermelon, strawberry, mango, pineapple.	\$195
MOJITO CLASICO	\$195
MOJITO DE SABORES Jamaica, maracuya, fresa, mango, piña, gengibre. Hibiscus, passion fruit, strawberry, mango, pineapple, ginger.	\$195
DAIQUIRI DE SABORES Fresa, limón, mango, maracuya, sandía, piña. Strawberry, lime, mango, passion fruit, watermelon, pineapple.	\$195
MEZCALINA	\$195
PIÑA COLADA	\$195
SANGRIA	\$195
COCO LOCO	\$240
COCO FIZZ	\$205
MAI TAI	\$195
TEQUILA SUNRISE	\$195
CERVEZAS NACIONALES / NATIONAL BEER	\$70

Cócteles Exclusivos / Signature Cocktails

SPICY JICAMA MARGARITA Tequila, jicama, limón y habanero. Tequila, jicama, lemon and habanero.	\$275
GREEN LIFE Vodka, midori, limón, pepino y agua mineral. Vodka, midori, lemon, cucumber and mineral water.	\$275
RED PASSION Gin, frutos rojos y agua quina. Gin, red fruits and tonic water.	\$275
MINTY LIME Gin, limón, gengibre y curacao azul. Gin, lemon, ginger and blue curacao.	\$275
HONEY BEACH Mezcal, miel, naranja, mandarina y toronja. Mezcal, honey, orange, mandarin and grapefruit.	\$275
COCO NANA Ron, plátano, crema de coco y limón. Rum, banana, coconut cream and lemon.	\$275