

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) \$195

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) **\$220**

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 (0) (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

\$180

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 (0)

\$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.

Extras

Chaya	\$70
Frijoles / Beans	\$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	\$100
Vegetales del Día / Today's Vegetables	\$80
Granola de Autor / Home made Granola	\$100
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
Salchicha / Sausage	\$65

Bebidas / Drinks

JUGOS FRESCOS / FRESH JUICE

\$90

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

\$145

Fresa, mango, piña y naranja.

Strawberry, mango, pineapple and orange.

TULUM SUNNY

\$145

Naranja, toronja y limón.

Orange, grapefruit and lime.

GREEN DREAM

\$145

Pepino, menta, coco, stevia y limón.

Cucumber, mint, coconut, stevia and lime.

BERRY MANGO

\$165

Mango, fresa y coco.

Mango, strawberry and coconut.

PICUCHA

\$145

Piña, pepino, chaya y nopal.

Pineapple, cucumber, chaya and nopal.

YOKIBAN

\$145

Yogurt, kiwi y plátano.

Yogurt, kiwi and banana.

PASSION

\$145

Fresa, plátano, maracuyá y naranja.

Strawberry, banana, passion fruit and orange.

PEANUT BUTTER SHAKE

\$145

Mantequilla de maní y avena.

Peanut butter and oatmeal.

CAFÉ / COFFEE

AMERICANO

\$55

ESPRESSO

\$60

CAPUCCINO

\$70

ALMENDRAS / ALMONDS

\$110

SOYA / SOY

\$65

COCO / COCONUT

\$110

AVENA / OATMEAL

\$110

LATTE

\$70

ALMENDRAS / ALMONDS

\$110

SOYA / SOY

\$65

COCO / COCONUT

\$110

AVENA / OATMEAL

\$110

CAFÉ FRIO / ICED COFFEE

\$95

TÉ FRIO / ICED TEA

\$95

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) \$190

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

\$350

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

\$380

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)

\$350

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 / Camarón \$270 / Pescado \$270 / Chorizo \$220 / Flat Iron \$350

Chicken \$250 / Shrimp \$270 / Fish \$270 / Chorizo \$220 / Flat Iron \$350

TACOS VEGANOS (4 POR ORDEN)

Chorizo Vegano \$260 / Vegetales \$195 / Beyond Beef \$250 / Pastor Vegano \$240.

Vegan Chorizo \$260 / Vegetables \$195 / Beyond Beef \$250 / 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 \$280

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) \$250

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 olivo 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 crotones.

Caramelized onion, manchego cheese and croutons.

ARROZ AL PIPIÁN CON VEGETALES / PIPIAN RICE WITH VEGETABLES (V) (VG) (R) (O) \$250

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 \$390

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 \$410

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 \$140

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 \$140

Pastel de chocolate.

Chocolate cake.

HELADOS / ICE CREAM \$120

Vainilla, chocolate, coco y limón.

Vanilla, chocolate, coconut and lemon.

Extras

Arroz a la Mexicana / Mexican Rice	\$95
Albondigas / Meatballs	\$115
Flat Iron / Flat Iron	\$180
Camarón / Shrimp	\$160
Coco Tostado / Toasted Coconut	\$55
Flat Iron	\$140
Pechuga de Pollo Orgánica / Organic Chicken Breast	\$130
Pescado / Fish	\$155
Papas Caseras a la Francesa / French Fries	\$145
Carne Beyond / Beyond Beef	\$205