

# DESAYUNO / BREAKFAST



## BOWL DE CHÍA / CHIA BOWL

\$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 cow milk, coconut, almond or soy.



## AVENA ORGANICA / ORGANIC OATS

\$200

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

\$310

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, chili quebrado and chives.



## FRUTA FRESCA / FRESH FRUIT

\$260

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.

Gluten Free

Vegan

Vegetarian



## HOT CAKES ORGANICOS / ORGANIC PANCAKES

\$220

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

\$240

Con mousse de cacao y miel de agave.

With cacao mousse and agave honey.

## HUEVOS RANCHEROS / RANCHERO EGGS

\$240

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 / CHILAQUILES

\$250

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 \$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 \$250

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 ORGANICO / ORGANIC BURRITO \$275

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 / QUESADILLAS \$230

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 \$250

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.



## ADICIONALES / EXTRAS

Chaya / Chaya	\$70
Frijoles / Beans	\$70
Coco Tostado / Toasted Coconut	\$35
Espinacas / Spinach	\$70
Aguacate / Avocado	\$70
Champiñón / Mushrooms	\$70
Chorizo / 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



## SMOOTHIE ALAYA \$210

Naranja, papaya, maracuyá y guayaba.  
Orange, papaya, passion fruit and guava.

## FRUITY TOOTY \$210

Fresa, mango, piña y naranja.  
Strawberry, mango, pineapple and orange.

## SUNNY TULUM \$210

Naranja, toronja y limón.  
Orange, grapefruit and lime.

## GREEN DREAM \$210

Pepino, menta, coco, stevia y limón.  
Cucumber, mint, coconut, stevia and lime.

## BERRY MANGO \$210

Mango, fresa y coco.  
Mango, strawberry and coconut.

## PICUCHA \$210

Piña, pepino, chaya y nopal.  
Pineapple, cucumber, chaya and nopal.

## YOKIBAN \$210

Yogurt, kiwi y plátano.  
Yogurt, kiwi and banana.

## PASSION \$210

Fresa, plátano, maracuyá y naranja.  
Strawberry, banana, passion fruit and orange.

## PEANUT BUTTER SHAKE \$210

Mantequilla de cacahuete y avena.  
Peanut butter and oatmeal.

## JUGO FRESCO / FRESH JUICE \$120

Naranja, toronja, piña, melón, sandía,  
papaya, mango, mandarina.  
Orange, grapefruit, pineapple, melon,  
watermelon, papaya, mango, tangerine.

## CAFÉ / COFFEE

AMERICANO \$90

ESPRESSO \$90

CAPUCCINO \$115

LATTE \$115

CAFÉ FRIO / ICED COFFEE \$110

TÉ FRIO / ICED TEA \$95

## LECHES / MILKS

Almendras / Almonds \$125

Soya / Soy \$105

Coco / Coconut \$125

Avena / Oatmeal \$125

