

DESAYUNO / BREAKFAST



BOWL DE CHÍA / CHIA BOWL

\$210

Chía orgánica, con fruta deshidratada y nueces. Elige entre leche regular, coco, almendra o soya.

Local organic chia with dried fruits & nuts. Choose between regular 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. *Agrega proteína al gusto.

Green sauce or red ranchera sauce, cotija cheese, avocado, coriander, cream and onion. *Add whichever protein you want.

ALAYA TOAST

\$295

Queso de cabra, salmón, champiñones, huevo duro y un toque de eneldo seco. Goat cheese, salmon, mushrooms, hard-boiled egg and a touch of dried dill.



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

| | |
|--|-------|
| Espinacas / Spinach | \$70 |
| Aguacate / Avocado | \$70 |
| Champiñón / Mushrooms | \$70 |
| 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 |
| Pan Tostado / Toast | \$60 |
| Papas de Desayuno / Breakfast Potatoes | \$70 |
| Yogurt Organico / Organico Yoghurt | \$65 |

BEBIDAS / DRINKS



Agrega un Scoop de Proteína Vegana sabor Vainilla a tu Smoothie por \$120 mxn.
Add a Vanilla Flavored Vegan Protein Scoop to your Smoothie for \$120 mxn.

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.

COOKIES & CREAM \$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

