

LUNCH / SUPPER

12:00 PM TO 5:00 PM



GUACAMOLE

\$230

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

\$200

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

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

Accompanied with crudités and tortilla chips.

CEVICHE MEXICANO / MEXICAN CEVICHE

\$370

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

\$380

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

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

Gluten Free

Vegan

Vegetarian

*Todo alimento VEGANO tendrá un costo extra de \$20 pesos
*All VEGAN food will have an extra cost of \$20 pesos.



SOPA DE LIMA / LEMON SOUP

\$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 / MILANESA TORTA

\$280

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

\$360

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 \$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 / ROASTED CORN \$170

Elote dulce amarillo, con queso cotija, tajín y mayonesa.

Sweet yellow corn, cotija cheese, tajin and mayonnaise



ENSALADA DE QUINOA / QUINOA SALAD \$250

Quinoa con mango, aguacate, coco, pimientos y aderezo de menta.

Quinoa with mango, avocado, coconut, peppers and mint dressing.

TACOS (4 POR ORDEN)



Pollo	\$250
Camarón	\$330
Pescado	\$270
Chorizo	\$220
Flat Iron	\$350
Chicken	\$250
Shrimp	\$280
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

CAPELLINI MAR Y TIERRA/ SURF & TURF CAPELLINI \$310

Capellini casero con crema al vino blanco, acompañado de camarones y champiñones.

Homemade capellini with white wine cream, accompanied by shrimp and mushrooms.

TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOSTADAS \$280

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

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

*Pregunta a nuestro equipo por la pesca del día (únicamente de Viernes a Domingo)

*Ask our team for the catch of the day (only from Friday to Sunday)





TOSTADA DE PORTOBELLO \$259

Portobello a la mantequilla con ajo, tomate cherry, queso de cabra, y cilantro

Buttered Portobello with garlic, cherry tomato, goat cheese, and coriander

TOSTADA DE TINGA DE ZANAHORIA \$239

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

*Agrega proteína al gusto

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

*Add protein as you wish



ROLLITOS DE ARÚGULA / ARUGULA ROLLS \$219

Tres rollitos de pera, arúgula, queso de cabra y nuez, bañada con aceite al romero y reducción balsámica.

Three pear, arugula, goat cheese and walnut rolls, bathed in rosemary oil and balsamic reduction.

TRIO DE SASHIMI \$279

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

Raw fish, salmon and tuna with cilantro, cucumber, serrano pepper and ponzu sauce.

FILETE DE PESCADO / FISH FILLET \$389

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

Grilled fresh fish fillet accompanied with roasted vegetables and guacamole.



TIRADITO DE PESCADO / FISH TIRADITO \$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 \$310

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

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



CREMA DE BETABE / BEET CREAM \$190

Betabel, base de leche de coco, con cebolla, cilantro, comino, jengibre, lima y cilantro.

Beetroot, coconut milk base, with onion, cilantro, cumin, ginger, lime and coriander.

ENSALADA DE CITRICOS / CITRUS SALAD \$230

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

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

ENSALADA DEL CHEF / CHEF'S SALAD \$230

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

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

PASTAS CASERA / HOME MADE PASTA \$250

Al Pesto
Pomodoro
Putanesca

SOPA DE MILPA / CORN SOUP \$200

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

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

ENCHILADAS \$240

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

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

ARROZ AL PIPIÁN / PIPIAN RICE \$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.



NEW YORK PRIME STEAK \$690

Elige tu salsa; mostaza o queso de cabra.
Con papas cambray al romero y ensalada.

Choose your sauce; mustard or goat cheese.
With rosemary chambrey potatoes and salad.

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.

PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY \$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 / DESSERT

FONDANT DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FONDANT \$119

Pastel de chocolate.
Chocolate lava cake.

HELADO / ICE CREAM \$119

Vainilla, chocolate, coco y limón.
Vanilla, chocolate, coconut and lime.

ADICIONALES / EXTRAS

Arroz a la Mexicana / Mexican Rice	\$95
Camarón / Shrimp	\$160
Pollo Orgánica / Organic Chicken	\$130
Pescado / Fish	\$155
Papas a la Francesa / French Fries	\$145
Carne Beyond / Beyond Beef	\$205
Vegetales Asados / Roasted Veggies	\$80

*Pregunta a nuestro equipo por la pesca del día
(únicamente de Viernes a Domingo)

*Ask our team for the catch of the day
(only from Friday to Sunday)

