

# Menú Español



Mantente Conectado!



Síguenos  
be a #FamilyMember

INSTAGRAM



FACEBOOK



# *Desayunos \$175*

## **HOTCAKES**

*Con frutas de estación y miel de maple*

## **MUESLI**

*Bowl de frutas frescas con miel, yogurt y granola.*

## **HUEVOS AL GUSTO**

*Omelette, estrellados ó revueltos, acompañado con papas sazonadas y hierbas frescas.*

# *Toasts \$150*

## **TOAST DE BERENJENA (BABA GHANUSH)**

*Acompañada con queso feta  
y un toque mediterraneo*

## **TOAST DE AGUACATE**

*Acompañada con huevo estrellado tierno  
y vegetales frescos*

## **TOAST DE HUMMUS con ANTIPASTO**

*Vegetales al grill con hummus  
servido en nuestro pan casero*

# *Shakshuka \$195*

*Huevo estrellado cocido en salsa de tomate con hierbas acompañado de pan pita*

# *Bebidas Mañaneras*

*Espresso \$70*

*Americano \$70*

*Latte \$95*

*Capuchino \$95*

*Café frio \$95*

*Té \$50*

*Jugo de Naranja \$95*

*Smoothies \$160/\$200*

---

**DESAYUNOS DE 8:00 A 12:00**

---

## *Entradas*

### **COL DE BRUSELAS ESTILO ASIÁTICO \$155**

*Col de Bruselas salteado con una deliciosa salsa de chile tailandés (salsa de chile dulce).*

### **PALOMITAS DE COLIFLOR \$155**

*Coliflor tempura servido con la mayonesa picante de la casa.*

### **ELOTE TRADICIONAL \$145**

*Elote a la parrilla condimentado a la mexicana.*

### **GUACAMOLE “LAYLA” TROPICAL \$230**

*El clásico guacamole acompañado de un pico de gallo de piña, una combinación exótica como lo es Layla.*

### **SLIDERS \$285**

*Tres mini hamburguesas, ideal para degustar.*

## *Ensaladas*

### **ENSALADA DE ALCACHOFA CROCANTE \$230**

*Servida sobre una cama de yogur libanés y arúgula fresca.*

### **ENSALADA GRIEGA \$180**

*Vegetales frescos con queso feta y olivos griegos.*

### **ENSALADA TIBIA DE COL DE BRUSELAS \$180**

*Crocante y caliente con lluvia de queso parmesano, una mezcla de sabores extraordinarios.*

## *Sección de Hummus*

### **TRADICIONAL \$185**

*Tradicional hummus mediterráneo hecho de garbanzo y salsa de ajonjolí.*

### **AVOCADO \$215**

*El hummus tradicional con aires de Caribe.*

### **BETABEL (remolacha) \$165**

*Nuestro hummus tradicional en su versión sensual.*

#### **AGREGA A TU HUMMUS:**

▪ Mezcla de hongos salvajes	\$95
▪ Coliflor	\$70
▪ Carne preparada a la mediterránea	\$195
▪ Falafel	\$70
▪ Extra Pita	\$50

# HAMBURGUESAS LAYLA

## 1. HAMBURGUESA FALAFEL \$200

*Plato tradicional mediterráneo transformado en una hamburguesa soñada.*

## 2. CLÁSICA HAMBURGUESA CON QUESO \$245

*Hamburguesa de res prime con queso. ¡Mantenlo simple!*

## 3. LA ELECCIÓN DE POLLO \$245

*Pechuga de pollo a la parrilla bañada de salsa pesto y acompañada de una deliciosa ensalada de arúgula y tomates secos.*

## 4. HAMBURGUESA TROPICAL HAWAIANA \$290

*Un toque de piña dulce y picante con guacamole sobre nuestra jugosa hamburguesa de res prime.*

## 5. HAMBURGUESA DE ATÚN \$285

*Nuestra deliciosa hamburguesa de atún aleta amarilla servido sobre una cama de mayonesa de wasabi, cubierta de cebolla caramelizada y vegetales frescos.*

*(La recomendada del chef!)*

## 6. HAMBURGUESA TERIYAKI DE SALMÓN \$350

*Hamburguesa de salmón bañada en salsa teriyaki acompañado de arúgula y tomate.*

## 7. HAMBURGUESA DE SETAS MÁGICAS \$290

*Nuestra hamburguesa de res prime con mezcla de hongos salvajes y aires de trufas, ¡simplemente la mejor!*

## 8. HAMBURGUESA CON SETAS SALVAJES (BEYOND BURGER) \$320

*Nuestra mezcla de hongos salvajes sobre una hamburguesa 100% vegetariana rodeada de mayonesa de trufas.*

## 9. HAMBURGUESA KEBAB \$320

*Hamburguesa de cordero, servida con una salsa especial de tahini.*

## 10. HAMBURGUESA PARA AMANTES DE LA CARNE \$410

*Nuestra hamburguesa de res prime, con mucho sabor a barbacoa.*

Todas las hamburguesas vienen acompañada de papas a la francesa o camote a la francesa.  
Porción extra de papas o camote \$127

# CEVICHES LAYLA

## 1. CEVICHE MYKONOS \$250

*Ceviche de pescado, hierbas frescas, chícharos crocantes y rábanos bañados en salsa Tzaziki.*

## 2. CEVICHE MEDIO ORIENTE \$320

*Fusión única entre la tradicional ensalada Tabule de Medio Oriente sobre nuestra salsa de queso labane y pescado fresco.*

## 3. CEVICHE SALMÓN DIJON \$300

*Cubos de salmón y aguacate bañados en nuestra salsa secreta de mostaza dijon.  
(La recomendada del chef!)*

## 4. CEVICHE TROPICAL \$250

*Hierbas finas, trozos de piña, pescado fresco y “leche de tigre” de la casa sobre 3 tostadas de jícama.*

*Porción extra totopos de la casa \$30  
Porción extra chips de pan pita \$60*

## Desserts

### KNAFE \$280

*Un postre de queso caliente y agua de rosas, acompañado de helado de vainilla!  
solo en Layla y en el mediterráneo...  
(Ideal para compartir!)*

### LA PIÑATA \$210

*Cubos de fresa y piña caramelizados a la parrilla acompañados con pistachos, coco rallado y helado de vainilla. Delicioso!*

### VAINILLA LOVER \$180

*Helado de vainilla acompañado de pistachos y un toque de rosas. Hazlo simple!*

# CÓCTELES

LOS DE LAYLA \$250

## DON-HA

*Don Julio blanco, dulce de lemon grass, cítrico y dash de soda.*

## LAYLA

*Mezcal espadín Amores, infusión de la abuela: canela, jamáica, chiles secos y cítricos.*

## TULUM

*Mezcal Amores, maracuyá, jarabe de lemon grass, agua mineral.*

**LUNA \$300**

**Martini Expreso de Oriente**

*Ron Zacapa, reducción de cabernet sauvignon, café espresso y aroma de naranjas.*

**RED TONIC \$300**

*Ginebra Tanqueray Ten, té de frutos rojos, jarabe de lemon grass, agua tónica y bitter de naranja.*

LOS DE TODOS \$250

## MARGARITA

Clásica, Jamaica o Maracuyá.

*Tequila tradicional, licor de naranjas, jugo de limón.*

## MOJITO

Clásico, Maracuyá o Frutos rojos.

*Ron Havana Club 3 Años, hierba buena, jugo de limón y azúcar.*

**CAMPARI / APEROL SPRITS**

*Vino espumoso, Campari ó Aperol y soda.*

## BRAMBLE

*Licor de Cassis, ginebra Hendricks y cítricos.*

## FRENCH 75

*Vino espumoso, ginebra Tanqueray ten, jugo de limón.*

## MEZCALITA

Clásica, Maracuyá o Frutos rojos.

*Mezcal Negroni / Negroni / White Negroni / Old Fashion / Carajillo / Gin tonic / Mimosa / Daiquiri / Southside / Tom Collins / Dry Martini / Espresso Martini / Piña Colada / Caipiroska (Clásica, Frutos Rojos o Maracuyá)*

## AGUAS MINERAL & REFRESCOS

<i>Agua de piedra</i> .....	<i>650 ml.</i> \$140
<i>Perrier</i> .....	<i>330 ml.</i> \$90
<i>Soft drinks</i> .....	<i>350 ml.</i> \$50

## AGUAS NATURAL

<i>Agua de piedra</i> .....	<i>650 ml.</i> \$130
-----------------------------	----------------------

## AGUAS DE LAYLA \$80

*Sandia & Menta* • *Limonada & Albahaca*  
*Mint Tonic* • *Palomo*  
*Jamaica & Cardamomo* • *Maracuya*

## SMOOTHIES

*Dark Monkey* \$160 / *Quetzal* \$160 / *Açai* \$200

## CERVEZAS \$60

<i>Cerveza de barril Ambar</i> .....	<i>Vaso</i> \$80
<i>Cerveza de barril Clara</i> .....	<i>Vaso</i> \$80
<i>Bohemia Oscura</i> .....	<i>Botella de 355 ml.</i> \$70
<i>Bohemia Clara</i> .....	<i>Botella de 355 ml.</i> \$70
<i>Heineken</i> .....	<i>Botella de 355 ml.</i> \$85
<i>Ultra</i> .....	<i>Botella de 355 ml.</i> \$85

*OJO ROJO* .....\$85

*CHELADA / MICHELADA* .....\$40

## CAFÉ

<i>Expresso</i> .....	\$70
<i>Americano</i> .....	\$70
<i>Latte</i> .....	\$95
<i>Capuchino</i> .....	\$95
<i>Café Frío</i> .....	\$95
<i>Té</i> .....	\$50

# VINOS, ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

## VINOS BLANCOS

2V Casa Madero (Chardonnay - Chenin Blanc, México) ....	Copa \$280 / Botella \$1100
Casa Madero (Chardonnay, México) .....	Copa \$280 / Botella \$1100
Monte Xanic (Chenin Colombar, México) .....	Botella \$990
Don Leo (Sauvignon Blanc, México) .....	Botella \$1250
Louis Jadot (Chardonnay, Francia) .....	Botella \$1300
Masi Masianco (Pinot Grigio y Verduzzo, Italia) .....	Botella \$1490

## VINOS ROSADOS

V Casa Madero (Shiraz, México) .....	Copa \$280 / Botella \$1100
Roches-Linières (Rose D'anjou, Francia) .....	Botella \$850

## VINOS TINTOS

3V Casa Madero (Caber.Sauv.-Temp.-Merlot, México) .....	Copa \$300 / Botella \$1150
La Cetto, Reserva Privada (Nebbiolo, México) .....	Botella \$850
Reserva Casillero del Diablo (Devil's Collection, Chile).....	Botella \$990
Ensamble Arsenal (Blend, México) .....	Botella \$1450
Mariatinto (Valle de Guadalupe, México) .....	Botella \$1750
Chateau Neuf Du Pape (Francia) .....	Botella \$2350

# VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

## BLANCOS

Champbrûlé (Brut, México) .....	Copa \$220
Marquis de Rothberg (Chardonnay Ice, Francia) .....	Botella \$990
Viña Esmeralda (España) .....	Botella \$1100
Freixenet (Prosecco, Italia) .....	Botella \$1690
Moët Nectar Imperial (Moet&Chandon, Francia) .....	Botella \$3500

## ROSADOS

Riunite (Llambrusco Rose, Italia) .....	Copa \$200
Bortolomiol Filanda Rosé (Brut Riserva, Italia) .....	Botella \$1600
Freixenet (Italian Rosé, Italia) .....	Botella \$1690
Moët Nectar Imperial Rosé (Moet&Chandon, Francia) .....	Botella \$4000

# NUESTRO BAR

## TEQUILA

<i>Jose Cuervo Tradicional</i> .....	Shot \$150
<i>Don Julio Blanco</i> .....	Shot \$200
<i>Don Julio 70</i> .....	Shot \$250 / Botella \$2,550
<i>Clase Azul Reposado</i> .....	Botella \$5,900
<i>Don Julio Real</i> .....	Botella \$12,000

## GIN

<i>Hendricks</i> .....	Shot \$250 / Botella \$2,550
<i>Tanqueray Ten</i> .....	Shot \$250 / Botella \$2,400

## VODKA

<i>Ketel One</i> .....	Shot \$150 / Botella \$1,500
<i>Grey Goose</i> .....	Shot \$180 / Botella \$2,000

## MEZCAL

<i>11:11 Espadín</i> .....	Shot \$180
<i>11:11 Tobalá</i> .....	Shot \$300
<i>Ojo de Tigre</i> .....	Shot \$200 / Botella \$1,700
<i>Amarás cupreata</i> .....	Shot \$220 / Botella \$2,220
<i>Montelobos joven</i> .....	Shot \$200 / Botella \$1,700
<i>Amarás espadín joven</i> .....	Shot \$200 / Botella \$2,000
<i>Insecto Tuxca</i> .....	Shot \$250 / Botella \$2,000

## WHISKY

<i>Johnnie Walker black label</i> .....	Shot \$200 / Botella \$3,000
<i>Johnnie Walker green label</i> .....	Shot \$280 / Botella \$4,000

## RON

<i>Bacardi Blanco</i> .....	Shot \$150
<i>Havana 7</i> .....	Shot \$180 / Botella \$1,500
<i>Zacapa ambar</i> .....	Shot \$200 / Botella \$2,000

## LICORES \$180

*Baileys / Kalhúa / Licor 43 / Arak / Vermuth Extra Dry (Martini seco)*  
*Vermuth Rosso (negroni) / Campari / Aperol / Cassis*