



Bistro Gastronómico Mediterráneo

Mantente Conectado!



Síguenos

be a #FamilyMember

INSTAGRAM



FACEBOOK





Desayunos

HOTCAKES \$ 185

Con frutas de estación y miel de maple

MUESLI \$185

Bowl de frutas frescas con miel, yogurt y granola.

HUEVOS AL GUSTO \$185

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

SHAKSHUKA \$195

Huevos estrellados cocido en salsa de tomate con hierbas acompañado de pan pita

DESAYUNOS TODO EL DIA

Entradas

TOAST DE BERENJENA (BABA GHANUSH) \$185

*Acompañada con queso feta
y un toque mediterraneo*

TOAST DE AGUACATE \$185

*Acompañada con huevo estrellado tierno
y vegetales frescos*

TOAST DE HUMMUS CON ANTIPASTO \$185

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

COL DE BRUSELAS ESTILO ASIÁTICO \$165

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

PALOMITAS DE COLIFLOR \$165

Coliflor tempura servido con la mayonesa picante de la casa.

ELOTE TRADICIONAL \$155

Elote a la parrilla condimentado a la mexicana.

GUACAMOLE "LAYLA" TROPICAL \$235

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

SLIDERS \$295

Tres deliciosas mini hamburguesas, ideal para degustar.

TACOS DE PESCADO \$280

Ensaladas

ENSALADA DE ALCACHOFA CROCANTE \$240

Servida sobre una cama de yogurt libanés y arúgula fresca.

ENSALADA GRIEGA \$190

Vegetales frescos con queso feta y olivos griegos.

ENSALADA TIBIA DE COL DE BRUSELAS \$190

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

ENSALADA AL ROJO VIVO \$195

Ensalada de betabel con espianacas baby, manzana, queso de cabra y nueces

Hummus

TRADICIONAL \$190

Tradicional hummus mediterráneo hecho de garbanzo y salsa de ajonjolí.

AVOCADO \$215

El hummus tradicional con aires de Caribe.

BETABEL (remolacha) \$185

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	\$90
▪ Extra Pita	\$60

Ceviches Layla

1. CEVICHE MYKONOS \$275

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

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 \$290

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 \$35

Porción extra chips de pan pita \$60



Los Especiales del Chef

KEBAB DE ROBALO Y SALMON \$340

Tzaziki; roasted vegetables.

Nuestra combinación de kebabs acompañado de tzaziki, vegetales asados.

SALMON GRILLADO \$390

Aromas mediterráneos.

Salmón fresco, pesto de sasar ajo cilantro, berenjenas, tomates y col de bruxelas.

ATUN GRILLADO \$380

Salsa de zanahorias y cardomomo; tabule tibio de hongos y coriandro.

Atún aleta amarilla en su punto con salsa de zanahorias y cardomomo; y un tabule tibio.

PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$255

Aceite de zumak orégano y salsa de soja; ratatouille y alcaparras.

Una pechuga de pollo orgánica grillada, aceite de de zumak: y un ratatouille mediterráneo.



Hamburguesas Layla

♥ 1. HAMBURGUESA FALAFEL \$225

Plato tradicional mediterráneo transformado en una hamburguesa soñada.

2. CLÁSICA HAMBURGUESA CON QUESO \$260

Hamburguesa de res prime con queso. ¡Mantenlo simple!

3. LA ELECCIÓN DE POLLO \$255

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 \$290

*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 \$420

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 \$130



Postres

KNAFE \$285

*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.*

TULUM

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

LAYLA

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

LUNA \$300

Martini Expreso de Oriente

*Ron Zacapa, reducción de cabernet
sauvignon, café expreso
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 Bacardi,
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. \$140</i>
<i>Soft drinks.....</i>	<i>350 ml. \$60</i>

AGUAS NATURAL

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

AGUAS LAYLA

Sandia & Menta \$85 • Limonada & Albahaca \$85
Mint Tonic \$85 • Palomo \$85
Jamaica & Cardamomo \$85 • Maracuya \$85
Jugo de naranja \$95

SMOOTHIES

Dark Monkey \$165 / Quetzal \$165 / Açaí \$250

CERVEZAS

<i>Cerveza barril ambar.....</i>	<i>\$85</i>
<i>Cerveza barril clara.....</i>	<i>\$85</i>
<i>Bohemia oscura</i>	<i>\$75</i>
<i>Bohemia clara.....</i>	<i>\$75</i>
<i>Corona.....</i>	<i>\$95</i>
<i>Modelo Especial.....</i>	<i>\$95</i>
<i>Ojo Rojo.....</i>	<i>\$85</i>
<i>Chelada / Michelada</i>	<i>\$45</i>

CAFÉ

<i>Expresso.....</i>	<i>\$75</i>
<i>Americano.....</i>	<i>\$75</i>
<i>Latte.....</i>	<i>\$95</i>
<i>Capuchino.....</i>	<i>\$95</i>
<i>Café Frío.....</i>	<i>\$95</i>
<i>Té.....</i>	<i>\$55</i>

Vinos, Espumosos & Champagne

VINOS BLANCOS

<i>2V Casa Madero (Chardonnay - Chenin Blanc, México)</i>	<i>Botella \$1000</i>
<i>Casa Madero (Chardonnay, México)</i>	<i>Copa \$280 / Botella \$1000</i>
<i>Monte Xanic (Chenin Colombar, México)</i>	<i>Botella \$990</i>
<i>Louis Jadot (Chardonnay, Francia)</i>	<i>Botella \$1300</i>
<i>Nicolas (Sauvignon blanc)</i>	<i>Copa \$200</i>

VINOS ROSADOS

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

VINOS TINTOS

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

VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

BLANCOS

<i>Champbrulè (Brut, México)</i>	<i>Copa \$220</i>
<i>Marquis de Rothberg (Chardonnay Ice, Francia)</i>	<i>Botella \$990</i>
<i>Viña Esmeralda (España)</i>	<i>Botella \$1100</i>
<i>Freixenet (Prosecco, Italia)</i>	<i>Botella \$1690</i>
<i>Moët Nectar Imperial (Moët&Chandon, Francia)</i>	<i>Botella \$3500</i>

ROSADOS

<i>Riunite (Llambusco Rose, Italia)</i>	<i>Copa \$200</i>
<i>Bortolomiol Filanda Rosé (Brut Riserva, Italia)</i>	<i>Botella \$1600</i>
<i>Freixenet (Italian Rosé, Italia)</i>	<i>Botella \$1690</i>
<i>Moët Nectar Imperial Rosé (Moët&Chandon, Francia)</i>	<i>Botella \$4000</i>

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>	Shot \$500 / 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 / **Ara**k / Vermuth Extra Dry (Martini seco)
Vermuth Rosso (negroni) / Campari / Aperol / Cassis*