

# MENU

## DESAYUNOS

*Comienza tu día con el encanto mediterráneo de Layla Tulum.*

### PANCAKES LAYLA

*Disfruta de nuestros panqueques caseros cubiertos con fruta y bañados en miel de maple. Acompañados de un bowl de fruta fresca de temporada.*

### MUESLI BOWL & TOAST

*Bol de frutas frescas de temporada, yogur con granola y miel. Acompañado de mini tostadas de hummus y mini tostadas de aguacate.*

### HUEVOS AL GUSTO

*Elige entre una deliciosa omelette de queso, huevos estrellados o huevos revueltos.*

*Acompañado de: papas sazonadas, hummus tradicional, ensalada israelí y un bowl de frutas de temporada.*

BEBIDAS:

*Jugo de Frutas  
Café o Té*

*Cualquier modificación en el menú o la adición de ingredientes tendrá un costo adicional.*

*Consulte con su camarero para más detalles.*

# DESAYUNOS

## Pancakes

\$195

Con miel de maple y acompañado de frutas de temporada.

## Muesli Bowl

\$195

Bowl de Frutas frescas, miel, yogur y granola.

## Huevos al Gusto

\$195

Una opción deliciosa para el desayuno: huevos estréllados o huevos revueltos, acompañados de papas sazonadas y hierbas frescas.



## Shakshuka

\$215

Huevos estréllados cocinado en una salsa de tomate y hierbas, servido junto a pan de pita.

## CAFETERIA

### CAFE

Espresso	\$85
Americano	\$85
Latte	\$105
Capuchino	\$105
Cold Coffee	\$105
Té	\$65
Agua con Gas Artesanal	\$140
Agua Natural Artesanal	\$140

### ORIGINALES DE LAYLA

Sandia & Menta	\$95
Limonada & Albahaca	\$95
Mint Tonic	\$95
Palomo	\$95
Jamaica & Cardamomo	\$95
Maracuyá	\$95
Jugo de Naranja	\$105

### SMOOTHIES

Dark Monkey	\$175
Cacao, leche de coco, banana	
Quetzal	\$175
Pepino, espinaca, jugo de naranja	
Açaí and Berries	\$270
Banana, frutos rojos, leche de coco	

Bistro Gastronómico Mediterráneo



Especialidad del chef



Vegano

# ENTRADAS

## Baba ghanush Toast \$195

Acompañado con queso feta y un toque mediterráneo.

## Avocado Toast \$195

Acompañado de Huevos estrellados y vegetales frescos.

## ☑ Hummus Toast \$195

Vegetales al grill con Hummus servido en pan artesanal.

## Coliflor Bang Bang \$175

Palomitas de coliflor tempura servidas con mayonesa picante.

## Elote Tradicional \$165

Elote a la parrilla condimentado a la Mexicana.

## ☑ Guacamole Layla \$255

Guacamole tropical acompañado de un pico de gallo de piña..

## Sliders \$305

Tres deliciosas mini hamburguesas.

## Tacos de pescado (3) \$295

Robalo con costra de queso y poro frito.

## CEVICHE

### ☞ Mykonos Ceviche \$290

Ceviche de pescado, hierbas frescas, guisantes crujientes y rábanos, todo bañado en salsa Tzatziki.

### ☞ Ceviche Medio Oriente \$335

Ensalada Tabbouleh del Medio Oriente, servida sobre una cama de queso labneh y acompañada de pescado fresco.

### Ceviche Salmón Dijon \$355

Cubos de salmón y aguacate sumergidos en nuestra exclusiva salsa de mostaza Dijon.

### Ceviche Tropical \$305

Hierbas finas, trozos de piña, pescado fresco y nuestra leche de tigre servidos sobre tres tostadas de jícama.

## HUMMUS LAYLA

### ☞ Tradicional \$205

☑ Hummus Mediterráneo Tradicional Elaborado con Garbanzos y Salsa de Sésamo

### ☞ Hummus de Betabel \$195

☑ Versión sensual con almendras.

### ☑ Hummus de Aguacate \$235

Hummus tradicional con un toque caribeño.

## Agrega a tu hummus

Mezcla de hongos salvajes \$105 Cauliflower \$85

Receta secreta: Carne Mediterranea \$215 ☞ Falafel \$100

Extra totopos \$50 ☑ Extra pita \$75

## ENSALADAS

### Ensalada de Alcachofa \$255

Alcachofas crocantes servido sobre una cama de yogur Labneh y arúgula fresca.

### Ensalada Griega \$215

Verduras frescas con queso feta y aceitunas griegas.

### ☞ Ensalada Tibia de Col de Bruselas \$215

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

### Ensalada Red Love \$215

Ensalada de betabel con espinacas baby, manzana, queso de cabra y nueces.

☑ All salads can be made in a vegan version.

Bistro Gastronómico Mediterráneo

☞ Especialidad del chef

☑ Vegano

# LAYLA ORIGINALS

## KEBAB DE ROBALO Y SALMON \$360

Nuestra deliciosa combinación de kebabs, acompañados de tzatziki y verduras asadas.

## SALMON AL GRILL \$415

Aromas Mediterraneos.

Salmón fresco, pesto de ajo y cilantro, berenjenas, tomates y coles de Bruselas.

## ATUN AL GRILL \$395

Salsa de zanahoria y cardamomo, tabulé de champiñones tibio y cilantro.

Atún de aleta amarilla perfectamente cocido, acompañado de salsa de zanahoria y cardamomo, y tabulé caliente.

## PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$270

Aceite de zumac orégano y salsa de soja; ratatouille y alcaparras.  
Pechuga de pollo orgánica a la parrilla, aceite de sumac y ratatouille mediterráneo.




# BURGER BAR

- |   |  |       |  |  |  |
|---|--|-------|--|--|--|
|    | <b>Hamburguesa Falafel</b>   | \$240 |  |  |  |
|    | Un plato mediterráneo tradicional transformado en una hamburguesa de ensueño.  |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa clásica con queso</b>   | \$295 |  |  |  |
|   | Hamburguesa de carne de res premium con queso  |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa de Pollo</b>  | \$270 |  |  |  |
|   | Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa pesto, acompañada de una deliciosa ensalada de rúcula y tomates secos.                                    |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa Tropical Hawaiana</b>   | \$315 |  |  |  |
|   | Una combinación dulce y picante de piña con guacamole sobre nuestra jugosa hamburguesa de carne de res de prime.   |       |  |  |  |
|  | <b>Hamburguesa de Atún</b>   | \$315 |  |  |  |
|   | Nuestra deliciosa hamburguesa prime, atún amarillo servido sobre una cama de mayonesa de wasabi, adornada con cebollas caramelizadas y verduras frescas. |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa de Salmón Teriyaki</b>  | \$375 |  |  |  |
|   | Hamburguesa de salmón bañada en salsa teriyaki, acompañada de rúcula y tomate.   |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa de Hongos Mágicos</b>   | \$315 |  |  |  |
|   | Disfruta de nuestra hamburguesa de carne premium, combinada con una mezcla de setas silvestres y trufas.   |       |  |  |  |
|   | <b>Beyond Burger</b>   | \$340 |  |  |  |
|   | Una deliciosa mezcla de setas silvestres sobre una hamburguesa 100% vegetariana, acompañada de mayonesa de trufa.  |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa Kebab</b>   | \$340 |  |  |  |
|   | Hamburguesa de cordero, acompañada de una deliciosa salsa de tahini.   |       |  |  |  |
|   | <b>Hamburguesa para Amantes de la Carne</b>  | \$435 |  |  |  |
|   | 180 gramos de hamburguesa de carne de res de primera calidad con un intenso sabor a barbacoa.  |       |  |  |  |

Todas las hamburguesas vienen con la opción de papas fritas o papas fritas de camote.

Papas fritas extra: \$145

## POSTRES

- |   |   |       |   |       |  |       |
|---|---|-------|---|-------|--|-------|
|  | <b>Knafe</b>  | \$295 | <b>La Piñata</b>  | \$235 | <b>Vainilla Lover</b>  | \$195 |
|   | Un delicioso postre que presenta queso caliente infusionado con agua de rosas, perfectamente acompañado de cremoso helado de vainilla |       | Cubos de fresa y piña caramelizados a la parrilla acompañados con pistachos, coco rallado y helado de vainilla. |       | Helado de vainilla acompañado de pistachos y un toque de rosas.. |       |

Bistro Gastronómico Mediterráneo



*Especialidad del chef*



*Vegano*

# BAR

## COCTELES

<b>Margarita</b>	\$250
Jamaica, limon o Maracuyá	
<b>Mojito</b>	\$250
Clasico, Maracuyá o frutos rojos	
<b>Campari</b>	\$250
<b>Aperol Sprits</b>	\$250
<b>Negroni</b>	\$250
<b>White Negroni</b>	\$250
<b>Mezcalita</b>	\$250
Jamaica, limon o Maracuyá	
<b>Mezcal Negroni</b>	\$250
<b>Espresso Martini</b>	\$250
<b>Dry martini</b>	\$250
<b>Carajillo</b>	\$250
<b>French 75</b>	\$250
<b>Bramble</b>	\$250
<b>GinTonic</b>	\$250
<b>Piña Colada</b>	\$250
<b>Daiquiri</b>	\$250
<b>Tom Collins</b>	\$250
<b>French 75</b>	\$250
<b>Mimosas</b>	\$250
<b>Licor 43</b>	\$190
<b>Arak</b>	\$190
<b>Kaluha</b>	\$190
<b>Baileys</b>	\$190
<b>Vermut</b>	\$190

## TEQUILA

	Shot	Botella
<b>Jose Cuervo</b>	\$160	
<b>Don Julio Blanco</b>	\$210	
<b>Don Julio 70</b>	\$260	\$2,650
<b>Clase Azul Reposado</b>	\$520	\$6,000

## MEZCAL

	Shot	Botella
<b>11:11 Tobalá</b>	\$310	
<b>Ojo de Tigre</b>	\$210	\$1,800
<b>Amaras Espadin</b>	\$210	\$1,800
<b>Amaras Cupreata</b>	\$230	\$2,320
<b>Montelobos Joven</b>	\$210	\$1,800

## GIN

	Shot	Botella
<b>Hendricks</b>	\$260	\$2,650
<b>Tanqueray Ten</b>	\$260	\$2,500

## VODKA

	Shot	Botella
<b>Ketel One</b>	\$260	\$1,600
<b>Grey goose</b>	\$190	\$2,000

## CERVEZA

<b>Cerveza de barril</b>	\$95
Oscura o Clara	
<b>Bohemia Oscura</b>	\$85
<b>Bohemia Clara</b>	\$85
<b>Corona</b>	\$105
<b>Modelo Especial</b>	\$105
<b>Ojo Rojo</b>	\$85
<b>Chelada/Michelada</b>	\$85

## WHISKY

	Shot	Botella
<b>Johnnie Walker Black label</b>	\$220	\$3,000
<b>Johnnie Walker Green label</b>	\$350	\$6,000

## RON

	Shot	Botella
<b>Bacardi</b>	\$160	
<b>Havana 7</b>	\$190	\$1,600

## ORIGINALES DE LAYLA

**Don- Ha** \$260  
Tequila Don Julio, hierba limón, cítricos y un toque de soda.

**Layla** \$260  
Mezcal Espadín Amores  
Una infusión de canela, jamaica, chiles secos y cítricos, al estilo de la abuela.

**Tulum** \$260  
Mezcal Espadín, maracuyá, hierba de limón y agua con gas.

**Martini Orient Express** \$300  
Ron Zacapa con una reducción de cabernet sauvignon, café espresso y un toque de naranja.

**Redtonic** \$300  
Gin Tanqueray Ten, té de frutas rojas, hierba de limón, agua tónica y amargos de naranja.

## HAPPY HOUR

Todos los días 6:00pm a 8:00pm 2x1  
Mezcalita, Margaritas, Mojito, Aperol Sprits, Gin Tonic, Draft beer.

# WINE BAR

## VINO BLANCO

	Copa	Botella
<b>2V Casa Madero</b> Chardonnay Chenin Blanc, México		\$1,150
<b>Casa Madero</b> Chardonnay México	\$300	\$1,150
<b>Louis Jadot</b> Chardonnay, France		\$1,400
<b>Monte Xanic</b> Chenin Colombar México		\$1,000
<b>Nicolas</b> Sauvignon Blanc	\$220	

## ROSÉ

<b>V Casa Madero</b> Shiraz, México	\$320	\$1,250
<b>Roches-Linieres</b> Rose D'anjou, France		\$950

## VINO TINTO

	Copa	Botella
<b>3V Casa Madero</b> Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, México	\$320	\$1,250
<b>La Cetto, Reserva Privada</b> Nebbiolo, México		\$950
<b>Reserva Casillero del Diablo</b> Chile		\$1,100
<b>Ensamble Arsenal</b> Blend, México		\$1,550
<b>Mariatinto</b> Valle Del Guadalupe México		\$1,850
<b>Chateau Neuf Du Pape</b> France		\$2,450

## VINOS ESPUMOSOS

### BLANCOS

	Copa	Botella
<b>Champbrule</b> Brut, México	\$230	
<b>Marquis de Rothberg</b> Chardonnay Ice, France		\$1,100
<b>Viña Esmeralda</b> Spain		\$1,200
<b>Freixenet</b> Prosecco, Italy		\$1,790
<b>Moët Nectar Imperial</b> Moët & Chandon, France		\$3,600

### ROSÉ

	Copa	Botella
<b>Riunite</b> Lambrusco Rose, Italy	\$220	
<b>Bortolomiol Filanda Rosé</b> Brut, Riserva, Italy		\$1,700
<b>Freixenet</b> Italian Rosé, Italy		\$1,790
<b>Moët Nectar Impérial Rosé</b> Moët & Chandon, France		\$4,100

## HAPPY HOUR

Todos os días 6:00pm a 8:00pm 2x1

Mezcalita, Margaritas, Mojito, Aperol Sprits, Gin Tonic, Draft beer.