



COCINA MEXICANA



APERITIVOS

OSTIONES FRITOS \$175

(5 pzas) Con salsa de chipotle y pico de gallo

CALAMARES FRITOS \$175

(120gr) Con aros de jalapeño y salsa tropical.

COSTILLAS DE CERDO \$185

Salsa BBQ de café con mermelada de naranja, espolvoreados con ajonjolí.

QUESO FUNDIDO \$165

(120grs) con su elección de chistorra o champiñones.

GUACAMOLE \$175

Preparado en su mesa.

SOPA

SOPA AZTECA \$169

(1240ml) La receta de la abuela: queso fresco, crema, aguacate, aros de chile pasilla y fuente de epazote.

ENSALADAS

CÉSAR \$165

(140grs) Lechuga romana, queso parmesano, crotones de polenta y nuestro aderezo César con un toque de tamarindo y chipotle.

CAPRESE MEXICANA \$175

(140grs) Jitomate, queso panela, aguacate, chile morrón rojo, pesto de cilantro y reducción de vinagre balsámico.

Entradas

HUMMUS \$155

Salsa de garbanzos con tahini y limón.

HUMMUS CON CARNE MOLIDA \$185

Hummus cremoso de garbanzos, con salsa tahini, limón y carne picada y piñones.

TZATSIKI \$120

Yogurt, pepino, menta y ajo.

Ensaladas

ENSALADA FATTOUSH \$175

Jitomate, lechuga romana, pepino, cebolla, pimiento rojo, rábanos, perejil, hojas de menta, ralladura de limón y pan de pita.

ENSALADA TABBULE \$165

Bulgur, cebolla, perejil fresco, menta, jitomate, zumo de limón, sal y pimienta con aceite de oliva.

Precios con IVA

PLATOS FUERTES

ARRACHERA MEXICANA \$420

(250grs) Arrachera con camarones en una crema de ajo, salsa con limón y cilantro, ajo, puré de papas y vegetales.

CHAMORRO \$349

(700grs) Horneado en salsa de adobo, servido con arroz, pico de gallo y tortillas.

POLLO PORTOBELLO \$325

(200grs) Pechuga rellena de hongo portobello, cebolla y queso, bañada con una salsa de tres quesos y chile morita servida con pure de papa y vegetales.

CAMARONES TEQUILA \$399

(200grs) Salteados con ajo, tequila, morrón rojo y champiñones, servido con arroz.

ENCHILADAS DE CAMARÓN \$350

(200gr) Dos tortillas de harina rellenas de camarones, cebolla, elote, queso y pimientos, bañadas en una salsa cremosa de chile cascabel y guajillo.

FAJITAS

Servidas con guacamole y tortillas de harina y maíz.

CAMARÓN (200GR) \$399

ARRACHERA (250G) \$399

POLLO (250GR) \$325

VEGETALES (250GR) \$299

PASTA

LAYLA'S RAVIOLES \$265

(180gr) Hechos en casa rellenos de champiñones, espinacas y queso, bañados en una salsa cremosa de tomillo.

Cocina Árabe

Platos fuertes

LAS DELICIAS DE LAYLAS \$420

Hummus, kebab de cordero y pollo a la parrilla, ensalada tabbouleh, con pasta y almendras, tahini, tzatziki, pan de pita.

PESCADO DEL MEDITERRÁNEO \$399

Filete de pescado, robalo o dorado, tomate, aceite de oliva, cúrcuma, jalapeño, cilantro, comino, servido con arroz árabe.

CAMARONES PROVENCAL \$399

Camarones salteados con ajo, mantequilla, albahaca, perejil, jitomate y zumo de limón, servidas con arroz árabe.

*Preferido de Layla's

PLATO FALAFEL \$265

Hummus, fattoush, tahini, tzatziki.

Guarniciones

BATATA HARRA \$79

Papa, con ajo, cilantro y limón.

ARROZ ÁRABE \$79

Arroz, fideo, cardamomo y almendras



LAYLA'S RESTAURANTE

MEXICAN CUISINE



APPETIZERS

CRISPY FRIED OYSTERS \$175

(5pcs) Lightly fried oysters with chipotle sauce and pico de gallo.

FRIED CALAMARI \$175

(120gr) jalapeño rings and tropical dipping sauce.

STICKY SPARE RIBS \$185

BBQ pork ribs with espresso and orange glaze, sprinkled with sesame seeds.

QUESO FUNDIDO \$165

(120grs) Bubbling hot melted cheese your choice of chistorra or mushrooms.

GUACAMOLE \$175

Prepared at your table.

SOUP

AZTECA SOUP \$169

(1240ml) Our grandmother's recipe: fresh cheese, cream, avocado, rings of pasilla pepper and spring of epazote.

SALADS

SPICY CAESAR \$165

(140grs) Romanie lettuce, parmesan cheese, polenta croutons and our Caesar dressing spiked with a touch of tamarind and chipotle.

MEXICAN CAPRESE \$175

(140grs) Tomato, panela cheese, avocado, roasted bell pepper, cilantro, pesto and balsamic reduction.

LAYLA'S MEXICAN DELIGHT

MEXICAN ARRACHERA \$420

(250grs) Flank steak with shrimp in a creamy garlic, sauce with lemon, and cilantro, garlic, sauce mashed potatoe and vegetable.

PORK SHANK \$349

(700grs) Braised pork shank in an adobo sauce, served with rice, pico de gallo and tortillas.

CHICKEN PORTOBELLO \$325

(200grs) Stuffed with portobello, onion and cheese, bathed with a 3 cheese and morita pepper sauce, served with mashed potatoes and vegetables.

TEQUILA SHRIMP \$399

(200grs) Sauteed with garlic butter and tequila, red bell pepper, served with cilantro rice

SHRIMP ENCHILADAS \$350

(200grs) 2 flour tortillas stuffed with shrimp, onion, corn and cheese, bathed in a cascabel and guajillo cream sauce.

FAJITAS

Served with guacamole and corn or flour tortillas

SHRIMP (200GR) \$399

ARRACHERA (250G) \$399

CHICKEN (250GR) \$325

VEGETABLES (250GR) \$299

PASTA

LAYLA'S RAVIOLIS (180GR) \$265

Homemade raviolis stuffed with mushrooms, spinach and cheese, served in a creamy thyme sauce.

Arabian Cuisine

Appetizers

HUMMUS \$155

Chickpea tahini sauce and lemon.

HUMMUS WITH MINCED MEAT \$185

Chickpea, tahini sauce and lemon whit ground beef and pine nuts.

FALÁFEL (5PZAS) \$265

chickpea patties served with arab rice, yogurt sauce, hummus and pita bread.

TZATZIKI \$120

Yogurt, cucumber, mint and garlic.

Salads

FATTOUSH SALAD \$175

Tomato, romaine lettuce, cucumber, onion, red bell pepper, radishes, parsley, mint, lemon zest and, fried pita bread.

TABBOULEH SALAD \$165

Bulgur, onion, fresh parsley, mint, diced tomatoes, lemon juice, salt, pepper and olive oil.

Prices include VAT

Platos fuertes

ARABIAN DELIGHTS \$420

Grilled lamb and chicken kebab, hummus, tabbouleh salad, o rice with pasta and almonds, tahini sauce, yogurt with mint and cucumber, pita bread.

MEDITERRANEAN FISH \$399

Fish fillet, tomato, olive oil, turmeric, jalapeño, coriander, cumin sauce, served with Arabic rice.



SHRIMP PROVENCAL \$399

Shrimps sautéed with garlic, butter, basil, parsley, tomato, lemon juice, served with Arabic rice.

*Layla's Preference

FALAFEL PLATTER \$265

Hummus, fattoush salad, tahini sauce, yoghurt with mint and cucumber and pita bread.

Garnishes

BATATA HARRA \$79

Potato, garlic, cilantro, chill, olive oil and lemon

ARABIC RICE \$79

Rice, noodle, cardamom and almonds