

LAYLAS RESTAURANTE

APERITIVOS

OSTIONES FRITOS 185

- 5 PZS FRITOS SOBRE SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE Y PICO DE GALLO

CALAMARES FRITOS 185

- 120 GRS FRITOS CON AROS DE JALAPEÑO Y SALSA TROPICAL

COSTILLAS B.B.Q DE CAFÉ 195

- CREACIÓN DEL CHEF

ENSALADAS

ENSALADA CESAR 175

- ADEREZO CESAR RECETA ORIGINAL CON TOQUE DE CHIPOTLE Y TAMARINDO

FATTOUCH 185

- PEPINO, CEBOLLA MORADA, MIX DE LECHUGAS, PIMIENTOS, PAN PITA FRITO, RALLADURA DE LIMÓN, MENTA, PEREJIL.

PLATOS FUERTES

CAMARONES AL TEQUILA 399

- PIMIENTO ROJO, CILANTRO, ELOTE, EPAZOTE, CEBOLLA Y 200 GR DE CAMARÓN FLAMEADOS

CAMARÓN PROVENZAL 399

- 200 GRS CAMARÓN, MANTEQUILLA, ALBAHACA, JI TOMATE, LIMÓN, CILANTRO. ACOMPAÑADOS DE ARROZ ÁRABE

MEDITERRÁNEO 399

- 200 GR DE FILETE DE DORADO HORNEADO Y CUBIERTO CON NUESTRA SALSA MEDITERRANEA CON CURCUMA Y COMINO

PECHUGA RELLENA 345

- POLLO RELLENO DE PORTOBELLO, QUESO, cebolla y bañada con salsa de chile morita. PURE DE COLIFLOR Y VEGETALES

CHAMORRO 360

- 700 GR MARINADO 24 HORAS EN ADOBO HECHO EN CASA Y HORNEADO A FUEGO LENTO POR 4 HORAS ACOMPAÑADO DE ARROZ Y SALSA MEXICANA.

ARRACHERA AL CHIMICHURRI 420

- 250 GRS MARINADA CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADA DE ENSALADA Y PAPA HORNO

PLATO ARABE 420

- ENSALADA FATTOUCH, HUMMUS, taziki, salsa de ajonjoli brochetas decordero y dos de pollo

FALAFEL 295

- 5 PZS, ENSALADA FATTOUCH, HUMMUS, TAZIKI Y SALSA DE AJONJOLI

ENCHILADAS DE CAMARÓN 380

- CON TORTILLA DE HARINA Y SALSA CREMOSA DE CHILE CASCABEL Y GUAJILLO.

FAJITAS \$399

- ARRACHERA 250 DE CAMARON 200 GR Y DE POLLO 250GR VEGETALES SALTEADOS CON AJO VINO BLANCO Y MANTEQUILLA, GUACAMOLE Y TORTILLAS

LAYLAS RAVIOLIS 285

- CUBIERTOS DE SALSA CREMOSA DE TOMILLO

POSTRES

HELADO FRITO CON SALSA DE CHOCOLATE 110

FLAN DE CHOCOLATE CON CAMELO PICANTE 120

FRESAS JUBILE 110

- PREPARADAS EN SU MESA CON MANTEQUILLA, AZUCAR, BRANDY, VINO TINTO

CAFETERÍA

ARABE 85

- EXCELENTE MOMENTO PARA COMPARTIR UN DELICIOSO CAFÉ CON CARDAMOMO Y CLAVOS DE OLOR

CARAJILLO 165

- ESPRESSO, LICOR 43 Y VASO AHUMADO CON CANELA

CON PIQUETE 165

- TEQUILA, KALHUA, CHANTILLY PREPARADO EN SU MESA

AGRADECIMIENTO

- EL CHEF Y PROPIETARIO RODRIGOVILLAR QUIERE AGRADECER A TODOS SUS COLABORADORES, EN ESPECIAL A NEGRITO PALMA COCINA, LUIS COCINA Y A TODO EL PERSONAL DE LA PLANTA Y DEL RESTO DE ÁREAS, Y MUCHAS GRACIAS A CADA UNO DE NUESTROS CLIENTES AMIGOS QUE HAN HECHO QUE ESTE SUEÑO SIGA HACIÉNDOSE REALIDAD. CONTINUAREMOS TRABAJANDO CON GRAN PLACER Y PASIÓN PARA BRINDARLE UNA GRAN EXPERIENCIA.

LAYLAS SALON GRILL

APERITIVOS

- PULPO CAJUN A LAS BRASAS** 220
 • MONTADO SOBRE PAPA CAMBRAY DORADA ESPECIAS CAJUN Y ADEREZO DE MAYONESA CON SIRACHA
- GUACAMOLE ANCESTRAL** 195
 • PREPARADO EN SU MESA AGUACATE, CILANTRO, CEBOLLA, JITOMATE, HABANERO Y CHAPULINES SALTARINES
- COSTILLAS BUFALO** 185
 • MARINADAS CON ESPECIAS ESPECIALES DEL CHEF Y BAÑADAS DE SALSAS BUFALO.
- CHISTORRA MEDIOS CHILES** 185
 • CHISTORRA SALTEADA CON AROS DE CHILE GUAJILLO ,AJO Y JUGO DE LIMON CON UN TOQUE DE CERVEZA
- PANELA ASADA** 175

ENSALADAS

- ENSALADA VERDE CON MANZANA** 195
 • MIX DE LECHUGAS, ESPINACA, MANZANA,PASAS, PEPITAS DORADAS Y QESO FETA VINAGRETA DE BALSAMICO
- ENSALADA MAYA** 175
 • MIX DE LECGUGAS, FRIJOLES NEGROS, GRANOS DE ELOTE ASADOS, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA ROJA, CILANTRO PICADO, AGUACATE, PANELA. JUGO DE LIMON, ACEITE DE OLIVA, SAL Y PIMIENTA

SOPAS

- SOPA DEL DIA HECHA CON AMOR** 169
 • SOPA DEL DIA ELABORADA CON INGREDIENTES FRESCOS E INSPIRADA POR EL CALOR DE HOGAR

PLATOS PRINCIPALES

- SALMON TROPICAL** 490
 • AL HORNO CON PIEL CRUJIENTE MONTADO SOBRE UNA SALSAS DE COCO Y ACOMPAÑADO CON UN PURE DE FRIJOL NEGRO CON PLATANO
- CHICHARRON DE PESCADO** 349
 • DELICIOSO CHICHARRON DE PESCADO ACOMPAÑADO DE SALSAS MEXICANA , GUACAMOLE Y TORTILLAS
- DORADO A LA VERACRUZANA** 399
 • FILETE DEDORADO CON LA TRADICIONAL SALSAS CON PIMIENTOS,CEBOLLA, AJO, ALCAPARRAS, ACEITUNAS VINO BLANCO PURE DE TOMATE Y MANTEQUILLA . ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO
- CAMARONES BORRACHOS** 499
 • CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y CHILES SECOS UN TOQUE DE JUGO DE LIMON Y FLAMEADOS CON MEZCAL.
- PARA CHUPARSE LOS DEDOS** 399
 • CAMARONES SARANDEADOS SOBRE UNA CAMA DE ARROZ

- CAMARONES CANTINEROS** 399
 • CAMARONES REBOSADOS EN SALSAS CANTINERA LIMON, CEBOLLA ROJA, SALSAS INGLESA , SALSAS DE SOYA , CILANTRO.

- LA CHINGONA DEL ASADOR** 420
 • 250 GRS MARINADA CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADA DE ENSALADA Y PAPA HORNO

- EL NEGRO CONSENTIDO** 445
 • VACIO 250 GR SOBRE UNA SALSAS DE HUITLACOCHES CON PURE DE COLIFLOR Y VEGETALES

- POLLO AL PIRI PIRI** 359
 • MEDIO POLLO ASADO EN SALSAS PICANTE PIRI PIRI PURE DE COLIFLOR Y VEGETALES

- MOLE ANCESTRAL DE OAXACA CON POLLO** 359
 • MEDIO POLLO DESHUESADO CON MOLE DE OAXACA , AJONJOLI Y ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y TORTILLAS

RECOMENDACION DEL CHEF

- PARA COMPARTIR ENTRE CUATES** 2000
 • 4 PERSONAS ARRACHERA O VACIO, BROCHETAS DE POLLO, CAMARONES SALTEADOS CON LA SALSAS DE SARANDEADO Y HABANERO, UNA CHISTORRA, COSTILLAS BUFALO, QUESADILLAS, FRIJOLES PUERCOS, RAJAS POBLANAS, ENSALADA Y JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO

- AGUACHILE DE RIB EYE** 585
 • FLAMEADO CON MEZCAL Y BAÑADO CON UNA SALSAS NEGRA ACOMPAÑADO DE ENSALADA

- COSTILLAS DE CORDERO** 620
 • MARINADAS CON UNA SALSAS ESPECIAL MEXICANA ACOMPAÑADA DE UNA ENSALADA MIXTA CON CILANTRO Y AROS DE CHILE GUAJILLO .

- MOLCAJETE DE MARISCOS** 410
 • CAMARON, PULPO, FILETE DE PESCADO,ALMEJAS Y MEJILLONES EN SALSAS DE CHILES SECOS

- LA MAMALONA** 249
 • HAMBURGUESA DE RES GIGANTE CON QUESO AMERICANO, AROS DE CEBOLLA, GUACAMOLE, LECHUGA, JITOMATE BAÑADA DE SALSAS BUFALO Y CORONADA CON JALAPEÑO ASADO. ACOMPAÑADA CON PAPAS GAJO

LOS CHINGONES DE CANTINA

- SANGRIA** 180
 • RECETA DE LA CASA
- TOM COLLINS** 180
 • JUGO DE LIMON,JARABE NATURAL,VODKA Y TEHUACAN
- SUBMARINO** 180
 • CABALLITO DE TEQUILA REPOSADO Y CERVEZA OSCURA
- LAGARTIJA** 180
 • HIERBABUENA, LIMON, JARABE NATURAL, RON BLANCO, AGUA MINERAL Y LICOR DE MENTA.

- SOLO PARA VALIENTES (CUCARACHA FLAMEADA)** 180
 • KAHLUA, VODKA, BRANDY , RON Y TEQUILA

- BULL** 180
 • VASO ESCARCHADO CON SAL, JUGO DE LIMON,JARABE NATURAL, RON BLANCO Y CERVEZA OSCURA

- BLODY MERRY** 180
 • JUGO DE TOMATE, SALSAS INGLESA, SALSAS TABASCO, JUGO DE LIMON, SAL Y PIMIENTA VODKA SMIRNOE.

- PARA LOS CRUDOS** 180
 • TEQUILA, ANIS Y FERNET

LOS DE MEZCAL

- PARA LA NIÑA** 210
 • PIÑA, CILANTRO, JALAPEÑO, MENTA, JARABE NATURAL Y MEZCAL

- SANGRE AZTECA** 210
 • MEZCAL, JUGO DE LIMON, JARABE NATURAL, FRUTOS ROJOS Y LICOR DE NARANJA. FROZEN

LA RAICILLA

- JAMAQUINA** 210
 • RAICILLA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMON, JAMAICA , JARABE NATURAL Y LICOR DE NARANJA

- TORITO** 180
 • BEBIDA ARTESANAL PREPARADA CON RAICILLA. DE CAFÉ, CACAHUATE Y VAINILLA Y SABOR COCO

A CHUPAR CON TEQUILA

- MARGARITA TRADICIONAL** 180
 • TODAS NUESTRAS MARGARITAS SON AL GUSTO. YA SEA CON TEQUILA, MEZCAL O RAICILLA. JUGO DE LIMON, JARABE NATURAL, LICOR DE NARANJA. LS MAS FRESCAS DE VALLARTA

- DIABLO** 210
 • PIÑA,FRESA Y JALAPEÑO , JUGO DE LIMON,JARABE NATURAL, LICOR DE NARANJA Y ESCARCHADA CON AZUCAR Y PIMIENTA

- PEPINO** 210
 • PEPINO, CILANTRO, JUGO DE LIMON Y JARABE NATURAL . ESCARCHADA CON VINAGRE BALSAMICO Y SAL

CERVEZA

- LA INCONDICIONAL** 249
 • LITRO DE CERVEZA CLARA U BSCURA PREPARADA CON SALSAS DE LA CASA ,CLAMATO Y JUGO DE TOMATE CON CAMARONES SALTEADOS, NARANJA, PEPINO CACAHUATES O PALOMITAS Y FRITURAS
- LITRO DE CERVEZA CLARA U OSCURA** 155
- NEGRA MODELO Y MODELO ESPECIAL** 65
- CORONA,CORONA LIGHT , PACIFICO** 55

SIEMPRE EN LOS MEJORES MOMENTOS UN BUEN CAFÉ. AL DESPERTAR UN BUEN CAFÉ PARA CARGAR PILA UN BUEN CAFÉ. MUY ACALORADO UN BUEN COLD BREW. DIFERENTES TOSTADOS, REGIONES, MOLIDOS . CADA CAFÉ TIENE IDENTIDAD PROPIA. QUE MEJOR MOMENTO QUE ESTE PARA DISFRUTAR UN BUEN CAFÉ PREGUNTE POR NUESTRA VARIEDAD

CAFÉ DE OLLA \$55

— SIN LIMITE. DISFRUTE NUESTRO CAFÉ —
— CAFÉ DE GRANO RECIEN MOLIDO, PILONCILLO, CANELA, CLAVOS DE OLOR Y ANIS —

CAFÉ AMERICANO CALIDAD NEXPRESO \$45

— CONTAMOS CON VARIEDAD DE CAFÉ AMERICANO DE GRAN CALIDAD . PREGUNTE POR LOS DIFERENTES TIPOS E INTENCIDAD —

CAFÉ ESPRESSO CALIDAD NEXPRESO \$45

— PARA LOS QUE LES AGRADA LA INTENCIDAD DEL SABOR Y CONSISTENCIA Y CUERPO. PREGUTA POR NUESTRA VARIEDAD —

CAFÉ ESPRESSO DOBLE \$69

— FLAMEADO EN SU MESA —
— CAFÉ AMERICANO INTENSO, LICOR DE CAFÉ, TEQUILA, CREMA BATIDA Y CANELA EN POLVO —

CARAJILLO \$180

— CAFÉ ESPRESSO , LICOR 43 Y VASO AHUMADO CON CANELA —

CAFÉ ARABE SEGUN LA TRADICION EL MOMENTO PERFECTO PARA COMPARTIR E INVITAR A TOMAR EL CAFÉ \$85

— CAFÉ ESPECIADO CON CARDAMOMO, CLAVOS DE OLOR —

CAPUCCINO \$49

COLD BREW COLD BREW DE CAMELO \$69

— HIELO, COLD BREW, JARABE DE LECHE, VAINILLA, CAMELO Y CREMA BATIDA —

CAFÉ , TES, POSTRES Y MAS

COLD BREW MOCHA \$69

— HIELO, COLD BREW, JARABE DE LECHE, HELADO DE CHOCOLATE Y CHOCOLATE —

COLD BREW AFFOGATO \$69

— HIELO, COLD BREW Y HELADO DE VAINILLA —

INFUSIONES, NO SOLO DELICIOSAS TAMBIEN LOS BENEFICIOS QUE APORTAN A TU SALUD. !DISFRUTALAS! TENEMOS VARIEDAD DE ELLAS \$49

JUGOS

JUGO DE NARANJA \$69

— FRESCO —

JUGO VERDE \$79

— PIÑA, APIO, ESPINACA Y JUGO DE NARANJA —

LOS SALUDABLES " SMOOTHIES" ESTOS APORTAN MULTIPLES BENEFICIOS APARTE DE SER DELICIOSOS. ANTIOXIDANTES, VITAMINAS, ENERGIA, REGULAN EL METABOLISMO MEJORANDO LA DIGESTION Y APORTANDO A CONTROLAR EL PESO

MANZANA Y BANANA \$85

— MANZANA, BANANA, AVENA, YOGURTH Y MIEL —

CHOCOALMENDRA \$79

— PLATANO, CHOCOLATE, YOGURTH, MIEL —

DE CAFÉ \$85

— CAFÉ, YOGURTH, PLATANO , AVENA , CANELA MOLIDA, AZUCAR —

EL ANTIOXIDANTE \$95

— FRUTOS ROJOS, YOGURTH, JUGO DE LIMON, VAINILLA , MIEL —

POSTRES

BUÑUELOS \$85

— MIEL Y PILONCILLO CON HELADO DE VAINILLA —

PASTEL DE ELOTE CON SALSA DE ROMPOPE \$85

HELADO FRITO CON SALSA DE CHOCOLATE \$95

FLAN DE CHOCOLATE CON CAMELO PICANTE \$95