

ENTRADAS

Aguacate Crujiente Mexicano \$350
Aguacate frito, salsa de zarzamora y Tequila

Ensalada de Palmitos Brasileños \$350
Mezcla de hojas verdes, betabel,
hojuelas de coco, cebolla morada,
rábano, zanahorias baby, hinojo y
cachaça – aderezo de maracuyá

Mix de Vegetales
Orgánicos Locales \$420
Verduras baby locales, puré de apio,
aderezo de trufa blanca

Tiradito de Atún Ahí Chileno
(80g) \$420 (P/L)
Costra de cilantro y limón, leche de tigre

Albacor Ahumado de
Baja California (70g) – \$410
Ensalada cítrica, aceite de albahaca y limón

Almejas de Chocolate Peruanas
(3 piezas) – \$490 (P)
Salsa de habanero y cilantro

Ostiones de Baja California
(por pieza) – \$95
Servidos con mignonette,
rodajas de limón y lima

PLATOS FUERTES

(Vegano)
Mofongo Puertorriqueño \$510
Puré de coco y plátano verde, yaca, estofa-
do de frijoles, salsa criolla de tomate, chips
de plátano verde

(Vegetariano)
Tallarines Verdes Peruanos \$520
Pasta casera, pesto peruano con espinaca,
leche evaporada, nuez, albahaca

STARTERS

Mexican Crispy Avocado \$350
Fried avocado, blackberry –Tequila sauce

Brazilian Hearts of Palm Salad \$350
Mixed green leaves, beet, coconut flakes, red
onion, radish, baby carrots, fennel
& cachaça – passion fruit dressing

Local Grown Organic
Vegetable Medley \$420
Locally grown baby vegetables,
celery purée, white truffle dressing

Chilean Ahi Tuna Tiradito
(80g) \$420
Cilantro – lemon crust, leche de tigre

Baja California
Smoked Albacore (70g) \$410
Citrus salad, basil – lemon oil

Peruvian Chocolate Clams
(3pc) \$490
Habanero – coriander sauce

Baja California Oysters
(per piece) \$95
Served with mignonette,
lime & lemon wedges

MAIN DISHES

(Vegan)
Puerto Rican Mofongo \$510
Coconut – green plantain purée, jackfruit,
beans stew, creole tomato sauce,
green plantain chips

(Vegetarian)
Peruvian Tallarines Verde \$520
Homemade pasta, Peruvian pesto including
spinach, evaporated milk, walnuts, basil

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16%), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, MasterCard y American Express – No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, MasterCard and American Express – American Express – We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

Mero Colombiano (200g) \$750
Cangrejo azul, cazuela de papa y tomate

Robalo Local (200g) \$650
Puré de chícharo, espuma de papa

Callos Jumbo Chilenos (150g) \$950
Risotto de hinojo, vegetales baby

Camarones Jumbo
Ecuatorianos (150g) \$650
Risotto de pasta orzo, salvia, queso sopero

Filete Mignon Argentino
(200g) \$1200
Chimichurri, mousseline de papa,
calabaza local a la parrilla

Rib Eye Nicaragüense (260g) \$1050
Tortilla de maíz hecha en casa, ensalada
fresca de repollo, pico de gallo, jalapeño

Paleta de Cordero Mexicana para 2
(800-1000g) – \$1300
Cordero braseado lentamente por 24 horas,
ensalada de hinojo, demi-glace

Colombian Grouper (200g) \$750
Blue crab, potato-tomato casserole

Local Seabass (200g) \$650
Green pea purée, potato foam

Chilean Jumbo Scallops (150g) \$950
Fennel risotto, baby vegetables

Ecuador Jumbo Shrimps
(150g) \$650
Orzo pasta risotto, sage, sopero cheese

Argentinean Filet Mignon
(200g) \$1200
Chimichurri, potato mousseline,
grilled local squash

Nicaragua Rib Eye (260) \$1050
Homemade corn tortilla, fresh cabbage
salad, pico de gallo, jalapeño

Mexican Lamb Shoulder For 2
(800-1000g) \$1300
24 hours slowly braised lamb shoulder,
shaved fennel salad, demi-glace

POSTRES

Pastel de Chocolate Fundido \$350
Chocolate mexicano

Picarones – \$350
Buñuelo peruano de camote, calabaza
caramelizada, salsa de chancaca

Sémola \$350
Flan chileno de leche,
reducción de vino tinto

Budín de Quinoa – \$350
Especialidad boliviana, pistache, leche de
almendra, miel de agave, canela, almendras

DESSERTS

Melted Chocolate Cake \$350
Mexican chocolate

Picarones \$350
Peruvian sweet potato beignet,
caramelized pumpkins, chanaca sauce

Semola \$350
Chilean milk flan,
red wine reduction

Quinoa Bread Pudding \$350
Bolivian specialty, pistachio, almond milk,
agave honey, cinnamon, almonds

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16%), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express – No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express American Express – We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.



Alila

MAYAKOBA