

# AYLA



## DINNER MENU

### APPETIZERS

**CRUNCHY SHRIMP 20** (F) (S) (C)  
Crispy shredded phyllo pastry, spicy sauce

**TUNA CARPACCIO 24** (S) (D) (GF) (N)  
Green olive, pistachio, pecan,  
Mediterranean cheese, chili

**GREEN GAZPACHO 16** (GF) (S)  
Avocado, green tomatillo, jalapeño, mint

**FALAFEL 12** (GF) (V) (S)  
Chickpeas, tahini sauce, sesame, onion,  
pickles

### SOUP & MEZZE

**RED LENTIL SOUP 14** (V) (S)  
Red lentils, cumin, croutons, oregano

**HUMMUS WITH SHRIMP 24**  
**HUMMUS WITH PITA 12** (V) (C) (D) (S)  
Garlic, jalapeño, cilantro, paprika, butter

**BABA GHANOUSH 12** (D) (GF)  
Smoked eggplant, tahini, yogurt,  
pomegranate, sumac

**SPICY MOUHAMARA 14** (D) (V) (S) (N)  
Red Bell pepper, dry chili,  
pomegranate, parmesan cheese,  
garlic, walnuts, panko

### SALADS

**EGGPLANT 16** (GF) (S) (V)  
Smoked eggplant, tahini, diced vegetables,  
fresh herbs, pomegranate fruit

**BRUSSELS SPROUTS 22** (VG) (D) (N) (GF)  
Brussels sprouts, labneh, red onion, dried  
mint, walnuts, pistachios, almonds, green  
olives, apricot, dates, olive oil,  
pomegranate honey, lemon juice

**FATTOUSH 18** (D) (GF) (V)  
Romain lettuce, cucumber, tomato, spring  
onion, mint, toasted bread, pomegranate  
molasses, pomegranate fruit

**ORGANIC TOMATO 18** (V) (GF) (VG)  
Mixed of tomatoes, cucumber, parsley,  
red onion, avocado, almond and olive oil

### WOOD OVEN MEDITERRANEAN FLAT BREAD

**ZAATAR 10** (V)  
Zaatar, olive oil, white sesame, thyme

**PITA BREAD 8** (V)

**CHEESE FLAT BREAD 16** (D) (V)  
Lebanese cheese, tomato cherry, mint, dry  
zaatar, red basil, olive oil

### SHAWARMA STATION

**BEEF SHAWARMA PLATE 24** (N)  
Pita bread, shawarma, tahini sauce, grilled  
tomato, grilled onion, *bîwaz* (parsley and  
onion salad), French fries, pickles

### FROM THE KITCHEN

**MOUSSAKA 14** (D)  
Roasted eggplant layered with seasoned  
ground beef, basil, and thyme, topped with  
creamy béchamel

Chef: Mohammad Ternanni

"We proudly source our ingredients from local, seasonal markets.  
Our meats are grass-fed, and our fish come from small, sustainable local boats."

## MAIN COURSE

### **CATCH OF THE DAY 34** (GF) (NF) (D)

Fresh catch of the day served with seasonal vegetables

### **MEDITERRANEAN MIXED GRILL 80** (D) (S) (SE)

Grilled selection to share, featuring chicken skewers, lamb rack, fish skewers, and beef shawarma served with traditional sauces and seasonal accompaniments

### **FLANK STEAK PRIME ANGUS 55** | 200 g (GF) (NF) (D)

Truffle mashed potatoes, baby carrots, herb sauce, and mustard sauce

### **LAMB RACK 48** | 260 g | New Zealand (GF) (NF) (D)

Mint sauce, sweet potato purée, roasted cauliflower

### **ANGUS BEEF TENDERLOIN 55** | 200 g (GF) (NF) (D)

Mashed potatoes, asparagus, mustard sauce, and herbs

### **GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM 18** (GF) (N) (D)

Arugula salad, Grana Padano cheese

### **JUMBO SHRIMP SKEWER 42** | 200 g (GF) (NF) (D) (S)

Selection of grilled vegetables, pineapple, and Provençal sauce

### **MEDITERRANEAN CHICKEN TAWOOK 34** | 200 g (GF) (SE) (D)

Selection of grilled vegetables and garlic sauce

## SIDES

### **SAUTEED GREEN BEANS 8** (V) (GF) (S)

Green beans, tomato, olive oil, garlic, chickpeas, spicy onion

### **BATATA HARRA 8** (S) (GF) (V)

Potatoes, garlic jalapeño, cilantro, paprika

### **MOUJADRA RICE 8** (D) (S) (V)

Rice with lentils, fried onions

### **SAUTEED VEGETABLES 8** (GF) (V)

Cauliflower, zucchini, broccoli, oyster mushrooms and bok choy

## DESSERT

### **BAKLAVA 12** (N) (D)

Crispy phyllo pastry, walnuts, orange ganache, chocolate flakes, dried rose, Mediterranean-style Ice Cream

### **KUNAFI 12** (D) (N)

Kunafa pastry, cheese, syrup, rose water, pistachios, dried rose petals

### **PISTACHIO 12** (N) (D)

Pistachio financier, praliné, caramelized pistachios, whipped ganache, red berry syrup

### **HOUSE-MADE ICE CREAMS AND SORBETS** (N) (D)

Homemade ice creams and sorbets, crafted with premium ingredients and artisanal techniques

Taxes and gratuities are not included

(GF) Gluten free | (C) Contains Crustaceans | (H) Contains Egg | (D) Contains Dairy | (V) Vegetarian  
(S) Spicy | (VG) Vegan | (N) Contains Nut | (NF) Nuts Free | (SO) Contains Soy | (SE) Contains Sesame  
(MO) Contains Molluscs | (F) Seafood

# AYLA



## MENÚ DE CENA

### ENTRADAS

**CAMARÓN CRUJIENTE 20** (F) (S) (C)  
Masa de filo, salsa picante

**CARPACCIO DE ATÚN 24** (S) (D) (GF) (N)  
Aceituna verde, pistacho, nueces pecanas, queso libanés, chile

**GAZPACHO VERDE 16** (GF) (S)  
Aguacate, tomatillo verde, jalapeño, menta

**FALAFEL 12** (GF) (V) (S)  
Garbanzos, tahini, salsa mediterránea, sésamo, cebolla encurtida

### SOPA & MEZZE

**SOPA DE LENTEJAS ROJAS 14** (V) (S)  
Lentejas rojas, comino, crotones, orégano

**HUMMUS CON CAMARONES 24**  
**HUMMUS CON PITA 12** (V) (C) (D) (S)  
Ajo, jalapeño, cilantro, paprika, mantequilla

**BABA GHANOUSH 12** (D) (GF)  
Berenjena ahumada, tahini, yogurt, granada, aceite de oliva y sumac

**MOHAMARA PICANTE 14** (D) (V) (S) (N)  
Pimiento rojo, chile seco, granada, queso parmesano, ajo, nueces, pankó

### ENSALADAS

**ENSALADA DE BERENJENA 16** (GF) (S) (V)  
Berenjena ahumada, tahini, verduras cortadas en cubitos, hierbas frescas, granada

**COLES DE BRUSELAS 22** (VG) (D) (N) (GF)  
Coles de Bruselas, labneh, cebolla morada, menta seca, nuez, pistachos, almendras, aceituna verde, albaricoque, dátiles, aceite de oliva, miel de granada, jugo de limón

**ENSALADA FATOUSH 18** (D) (GF) (V)  
Lechuga romana, pepino, tomate, cebolleta, menta, pan frito, melaza de granada, frutas de granada

**TOMATES ORGANICOS 18** (V) (VG) (GF)  
Mezcla de tomates, pepinos, perejil, cebolla morada, aguacate, almendra y aceite de oliva

### HORNO DE LEÑA

**ZAATAR 10** (V)  
Zaatar, aceite de oliva, sésamo blanco, tomillo

**PAN PITA 8** (V)

**FLAT BREAD DE QUESO 16** (D) (V)  
Queso libanés, tomate cherry, menta, zaatar seco, albahaca, aceite de oliva

### ESTACIÓN SHAWARMA

**SHAWARMA DE CARNE 24** (N)  
Pan de pita, shawarma de res, tahini, tomate asado, cebolla asada, *bîwaz* (ensalada de perejil y cebolla), papas fritas, pepinillos

### DE LA COCINA

**MOUSSAKA 14** (D)  
Berenjena asada en capas con carne picada sazónada, albahaca y tomillo, cubierta con bechamel cremosa

Chef: Mohammad Ternanni

“Con orgullo adquirimos nuestros ingredientes en mercados locales y de temporada. Nuestras carnes son alimentadas con pasto, y nuestros pescados provienen de pequeñas embarcaciones locales y sostenibles.”

## PLATOS FUERTES

### **PESCA DEL DIA 34** (GF) (NF) (D)

Pesca fresca del día con vegetales de temporada

### **PARRILLADA MIXTA MEDITERRÁNEA 80** (D) (S) (SE)

Selecciones mediterráneas a la parrilla para compartir, servidas con brocheta de pollo, costilla de cordero, brocheta de pescado, shawarma de res, salsas tradicionales y guarniciones de temporada

### **VACÍO PRIME ANGUS 55** | 200 g (GF) (NF) (D)

Puré de papa con aceite de trufa, zanahorias baby, salsa de hierbas y salsa de mostaza

### **COSTILLA DE CORDERO 48** | 260 g | New Zealand (GF) (NF) (D)

Salsa de menta, puré de camote, coliflor rostizada

### **LOMITO ANGUS 55** | 200 g (GF) (NF) (D)

Puré de papa, espárragos, salsa de mostaza y hierbas

### **HONGO PORTOBELLO GRILLADO 18** (GF) (N) (D)

Ensalada de arúgula, queso Grana Padano

### **PINCHO DE CAMARONES JUMBO 42** | 200 g (GF) (NF) (D) (S)

Selección de vegetales grillados, piña, salsa Provenzal

### **POLLO TAWOOK MEDITERRÁNEO 34** | 200 g (GF) (SE) (D)

Selección de vegetales grillados, salsa de ajo

## GUARNICIONES

### **VAINICAS SALTEADAS 8** (V) (GF) (S)

Vainicas, tomate, aceite de oliva, ajo, jalapeño, garbanzo, cebolla morada, cilantro

### **BATATA HARRA 8** (S) (GF) (V)

Papas, ajo, jalapeño, cilantro, paprika, aceite de oliva

### **ARROZ MOUJADRA 8** (D) (S) (V)

Arroz, lentejas, cebolla frita, comino

### **VEGETALES SALTEADOS 8** (GF) (V)

Brócoli, bok choy, hongos ostra, coliflor, ajo, aceite de oliva, mantequilla

## POSTRES

### **BAKLAVA 12** (N) (D)

Pasta filo crujiente, nuez, ganache de naranja, escamas de chocolate, rosa seca, helado de mediterraneo

### **KUNAFÁ 12** (D) (N)

Masa de kunafá, queso, sirope, agua de rosas, pistachos, pétalos de rosa secos

### **PISTACHO 12** (N) (D)

Pistachio financier, praliné, pistachos caramelizados, ganache batida, sirope de frutos rojos

### **HELADOS Y SORBETES DE LA CASA** (N) (D)

Helados y sorbetes caseros, elaborados con ingredientes premium y técnicas artesanales

Impuestos y propinas no están incluidos

(GF) Libre de Gluten | (C) Contiene Crustáceos | (H) Contiene Huevo | (D) Contiene Lactosa |  
(V) Vegetariano | (S) Picante | (VG) Vegano | (NF) Libre de Nuez | (N) Contiene Nuez | (SO) Contiene Soja  
(SE) Contiene Sésamo | (MO) Contiene Moluscos | (F) Mariscos