

AMARYYA

CAFE & COCINA DE COSTA



PARA COMENZAR

Oat Bowl	\$120
Granos de Avena cocidos en leche de avena, acompañada con fruta de temporada coco tostado y almendra . Oat grains cooked in oat milk, served with seasonal fruit dry coconut & sliced almond.	
Breakfast Bowl	\$130
Huevo, espicana, tocino, tomate cherry, aguacate. Egg, spinach, cherry tomato, bacon, avocado.	
Sayulita	\$130
Dos huevos estrellados, toast de crema de cacahuete, plátano y chia, fruta. Two fried eggs, peanut butter-banana & chia toast, fruit.	
Plato de Fruta	\$130
Fruta fresca, yogurt y granola. Fresh fruit, yogurt and granola.	

Rafiq Bowl	\$130
Piña, plátano, fresa, leche de almendra, granola, coco tostado y almendra rebanada. Pineapple, banana, strawberry, almond milk, granola, dry coconut & sliced almond.	
Golden Waffle	\$90
Waffle sencillo con miel de abeja y blue berry. Plain waffle with bee honey & blue berry	
Monkey Churro Waffle	\$120
Mezcla de azúcar morena con canela y plátano. Brown sugar and cinnamon with banana.	
T-Rex Waffle	\$160
Sándwich de waffle con tocino, huevo y queso. Waffle sándwich with bacon, cheese and scrambled egg.	

OVER TOAST

Over Toast	1pza \$95	2pza \$170
Bruschetta		
Aguacate, albahaca, tomate cherry, huevo, queso fetta y ajonjolí.		
Avocado, basil, cherry tomato, egg, fetta cheese and sesame seeds.		

Over Toast	1pza \$95	2pza \$170
Champiñón Power		
Huevo revuelto, champiñón, tocino, aguacate y queso. Scrambled egg, mushroom, bacon, avocado & cheese		

BAGEL

Buenos Días Bagel	\$130
Jamón de pavo, queso gratinado, espinaca, jitomate, huevo, germinado, cebolla y pepinillos. Turkey deli, melted cheese, spinach, tomato, egg, sprouts, onion & pickles.	
Azteca Bagel	\$120
Huevo revuelto, tocino, queso y aguacate. Scrambled egg, bacon, cheese & avocado.	
México Bagel	\$110
Queso crema, jitomate y aguacate. Cream cheese, tomato & avocado	
Rock & Roll Bagel	\$180
Salmon ahumado(50g), queso crema, cebolla morada, aguacate y alcaparras. Smoke salmon(50g), cream cheese, red onion, avocado and capers.	

ENGLISH MUFFIN

Chief English Muffin	\$75
Huevo, tocino y queso. Egg, bacon & cheese. in croissant \$100	
Popular English Muffin	\$75
Jamón de pavo, huevo revuelto, queso. Turkey deli, scrambled egg, cheese.	
Master English Muffin	\$110
Salmon ahumado(30g), aguacate y huevo revuelto. Smoke salmon(30g), avocado and scrambled egg.	
San Pancho English Muffin	\$75
Clara de huevo, aguacate, espinaca, jitomate y queso feta. Egg white, avocado, spinach, tomato and feta cheese.	

NUESTROS CROISSANTS

Tradicional	\$150
Dos huevos estrellados, tocino, croissant y fruta.Two fried egg, bacon, croissant and fruit.	
Fab Croissant	\$120
Jitomate, pepino, aguacate, queso de cabra.Tomato, cucumber, avocado, goat cheese.	
De la Casa Croissant	\$120
Jamón de pavo, queso gratinado, lechuga, jitomate, germinado, pepinillos y cebolla. Turkey deli, melted cheese, lettuce, tomato, sprouts, pickles and onion.	
Sweet Croissant	\$100
Fresas y nutella. Strawberry & nutella.	

DESAYUNOS/BREAKFAST

8:00 am a 1:30 pm

LO CLÁSICO

Chilaquiles \$120

Totopos caseros con salsa roja o verde, frijoles fritos, cebolla, cilantro, aguacate queso fresco, crema. Homemade tortilla chips with red or green sauce, fried beans, red onion, coriander, fresh cheese, cream and avocado.

· Con huevo o pollo. With egg or chicken(150g) \$150

· Con arrachera(150g) \$180

Omelette \$130

Tres huevos con queso gratinado o panela, mas 3 ingredientes a elegir (espinaca, champiñón, pimienta morrón, cebolla morada, tomate cherry, jamón de pavo, tocino), frijoles y papa rallada. Three eggs with melted or panela cheese, +3 ingredients to choose from (spinach, mushroom, bell pepper, red onion, cherry tomato, turkey deli, bacon) fried beans and hash brown.

· Con claras. With egg whites \$145

Huevos Ahogados \$120

2 huevos fritos o revueltos, salsa roja casera, cilantro, queso fresco, frijoles y papa rallada Two fried or scrambled egg, red sauce, coriander, fresh cheese, fried beans & hash brown.

Extras:

Aguacate| Avocado \$40 Huevo | Egg \$15 Salmón(50g) \$70 Gluten Free Bread \$50

BRUNCH

12:00 pm a 2:30 pm

Tuna Bowl \$160

Espinaca, tomate cherry, aguacate, filete de atún, ajonjolí.

Spinach, cherry tomato, avocado, tuna, sesame seeds.

Hamburguesas / Hamburgers Res|Beef \$180 Pollo|Chicken \$170 Camarón|Shrimp \$210

Servida con papas francesas y vegetales.

Served with french fries and vegetables.

Tacos Tempura Pescado|Fish \$150 Camarón|Shrimp \$170

Dos tacos capeados, tortilla casera, mix de coles y zanahoria, salsa de aguacate con jalapeño, salsa mexicana. Two tempura tacos, homemade tortilla, col and carrot mix, avocado-jalapeño sauce, mexican sauce.

Pasta \$170

Pasta corta con salsa: alfredo, pomodoro o pesto.

Pollo|Chicken \$220

Short pasta with sauce: alfredo, pomodoro or pesto.

Camarón|Shrimp \$250

Ceviche \$210

Ceviche de camarón o pescado fresco curtido en limón, platanitos crujientes, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro fresco. Fresh shrimp o fish ceviche marinated in lemon juice, banana fried, cucumber, red onion, tomato and coriander.

TOSTADAS

Agua de Luna \$100

Camarón cocido, cebolla morada curtida, Pepino fresco y aguacate, servido con salsa verde aguachile. Boiled shrimp, red onion, cucumber, avocado, served with green spicy sauce.

Amar y Ya \$110

Mezcla de atún fresco, cebolla, pepino, cacahuete y aguacate, marinado con salsa soya y limón. Fresh tuna, red onion, cucumber, peanut and avocado with soya sauce & lemon juice.

BREAKFAST & LUNCH

AMARYYA

CAFE & COCINA DE COSTA

Que bueno verte en AMARYYA CAFE & COCINA DE COSTA. Tenemos gran variedad de bebidas para ti. Haznos saber si tienes alguna alergia. ¡Que tengas un excelente día!

SMOOTHIES.

AGUA DE LUNA \$110
Frutos Rojos con Agua, Yogurt o Leche
Berries Mix with (Water, Yogurt or Milk)

AMAR Y YA \$110
Plátano, Mango, Piña, Cúrcuma, Polen de Abeja, Jugo Naranja
Banana, Mango, Pineapple, Bee Pollen, Orange Juice

VERDE \$110
Espinaca, Apio, Piña, Aguacate, Jugo Naranja y Jengibre
Spinach, Celery, Pineapple, Avocado, Orange Juice, Ginger

BANANA-MOKA \$110
Plátano, Cacao, Leche Almendra, Miel Abeja y Crema Avellana
Banana, Cocoa, Almond milk, Honey and Hazelnut Cream

TO DRINK.

FRIO / COLD

Cold Brew	\$75
Americano Frio	\$50
Latte Cold Brew	\$85
Cold brew Tonic	\$85
Espresso Over Ice	\$55
Iced moka	\$85
Frapuccino	\$85
Jugo de Naranja	\$55
Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Limonada	\$75
con Frambuesa y Menta	
Mocktail	\$70
Kombucha	\$70
Agua Fresca del Día	\$40
Mojito de Maracuyá	\$70
No Alcohol	
Piñada	\$75
Refrescos	\$35
Botella de Agua	\$15

CALIENTE / HOT

Americano	\$50
Long Black	\$50
Espresso	\$55
Espresso Doble	\$55
Macchiato	\$55
Cortado	\$55
Latte	\$65
Flat White	\$65
Capuccino	\$65
Mokaccino	\$85
Chai Latte	\$95
Dirty Chai Latte	\$105
Matcha Latte	\$90
Bayleys Latte	\$110
Chocolate	\$80
Infusion	\$45
Tizana	\$70
Bullet Proof	\$90

EXTRAS

Bayleys	\$45
Vainilla	\$15
Caramelo	\$15
Amaretto	\$15
Extra shot	\$25
Leche vegetal	\$20
Not Dairy	
Leche Deslactosada	\$15
Lactose Free	

SLOW BAR

Chemex	\$90
400ml agua / 41g Café	
Pour Over V-60	\$90
400ml agua / 26g Café	
Clever Dripper	\$90
400ml agua / 30g Café	

TRAJE TU CERVEZA O VINO // DESCORCHE LIBRE
BRING YOUR BEER OR WINE // FREE CORKAGE