

AMARYYA

CAFE & COCINA DE COSTA



QUE NUNCA NOS FALTE AMOR, MAR Y CAFÉ

DESAYUNOS // BREAKFAST

8:00am a 1:30pm

Para Comenzar

OAT BOWL

Granos de Avena cocidos en leche de avena, acompañada con fruta de temporada coco tostado y almendra . Oat grains cooked in oatmilk, served with seasonal fruit dry coconut & sliced almond.

BREAKFAST BOWL

Huevo, espinaca, tocino, tomate cherry, aguacate.
Egg, spinach, cherry tomato, bacon, avocado.

SAYULITA

Dos huevos estrellados, toast de crema de cacahuate, plátano y chia, fruta.
Two fried eggs, peanut butter-banana & chia toast, fruit.

PLATO DE FRUTA

Fruta fresca, yogurt y granola.
Fresh fruit, yogurt and granola.

RAFIQ BOWL

Piña, plátano, fresa, leche de almendra, granola, coco tostado y almendra rebanada.
Pineapple, banana, strawberry, almond milk, granola, dry coconut & sliced almond.

OVER TOAST

OVER TOAST BRUSCHETA

1pz \$95 2pz \$170

Aguacate, albahaca, tomate cherry, huevo, queso fetta y ajonjolí.
Avocado, basil, cherry tomato, egg, fetta cheese and sesame seeds.

OVER TOAST CHAMPIÑÓN POWER

1pz \$95 2pz \$170

Huevo revuelto, champiñón, tocino, aguacate y queso.
Scrambled egg, mushroom, bacon, avocado & cheese.

ACAÍ BOWL

\$120

Batido súper saludable que contiene frutos rojos, polvo de acai, plátano, fresa, crema de cacahuate y semillas.
Super healthy smoothie containing berries, acai powder, banana, strawberry, peanut butter, and seeds.

GOLDEN WAFFLE

\$130

Waffle sencillo con miel de abeja y blue berry.
Plain waffle with bee honey and blue berry.

MONKEY CHURRO WAFFLE

\$130

Mezcla de azúcar morena con canela y plátano.
Brown sugar and cinnamon with banana.

T-REX WAFFLE

\$130

Sandwich de waffle con tocino, huevo y queso.
Waffle sandwich with bacon, cheese and scrambled egg.

PANCAKES

\$130

Dos piezas de hotcakes con frutos rojos y crema batida.
Two pancakes with berries and whipped cream.

TRADICIONAL PANCAKES

\$170

Dos piezas de hotcakes, fruta de temporada, dos huevos y tocino.
One piece of hotcake, seasonal fruit, two eggs, and bacon.

\$160

\$90

\$120

\$160

\$110

\$170



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

Jamon 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.

**QUE NUNCA
NOS FALTE
AMOR, MAR Y
CAFÉ**

San Pancho, Nayarit

ENGLISH MUFFIN

CHIEF ENGLISH MUFFIN \$75 \$100 in

Huevo, tocino y queso.

Egg, bacon & cheese.

Croissant

POPULAR ENGLISH MUFFIN \$75

Jamon 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.*



BAGEL

BUENOS DIAS BAGEL \$130

Jamon 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.

MEXICO 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.



LO CLÁSICO

CHILAQUILES

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

\$120

OMELETTE

Tres huevos con queso gratinado o panela, mas 3 ingredientes a elegir (espinaca, champiñon, pimiento morron, 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

\$130

HUEVOS AHOGADOS

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.

\$120

MACHACA

Carne de res deshebrada revuelto con huevo, cebolla y tomate. Acompañado con frijoles y tortilla de harina.

Shredded beef scrambled with egg, onion, and tomato. Served with beans and a flour tortilla.

\$180

HUEVOS RANCHEROS

Dos piezas de tortilla dorada, salsa ranchera y dos huevos. Servidos con frijoles y aguacate.

Two pieces of fried tortilla, ranchera sauce, and two eggs. Served with beans and avocado.

\$120

HUEVOS AL GUSTO

Preparados a elección del cliente revueltos con tocino, a la mexicana, con jamón, vegetales, etc... servidos con frijoles.

Prepared to the customer's choice, scrambled with bacon, Mexican style, with ham, vegetables, etc., served with beans.

\$110

Extras:

Aguacate | Avocado \$40

Huevo | Egg \$15

Salmon(50g) \$70

Gluten Free Bread \$50



TOSTADAS

AGUA DE LUNA

Camaron cocido, cebolla morada curtida, pepino fresco y aguacate, servido con salsa verde aguachile.

Boiled shrimp, red onion, cucumber, avocado, served with green spicy sauce.

\$100

AMARYYA

Mezcla de atun fresco, cebolla, pepino, cacahuate y aguacate, marinado con salsa soya y limon.

Fresh tuna, red onion, cucumber, peanut and avocado with soya sauce & lemon juice.

\$110



BRUNCH

12:00pm a 3:30pm

TUNA BOWL

\$160

Espinaca, tomate cherry, aguacate, filete de atun, ajonjoli.

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

HAMBURGESA / HAMBURGER

Servida con papas francesa y vegetales.

Served with french fries and vegetables.

Res I Beef \$180

Pollo I Chicken \$170

Camaron I Shrimp \$210

TACOS TEMPURA

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-jalapeno sauce, mexican sauce.

Pescado I Fish \$150

Camaron I Shrimp \$170

PASTA

\$170

Pasta corta con salsa: alfredo, pomodoro o pesto.

Short pasta with sauce: alfredo, pomodoro or pesto.

Pollo I Chicken \$220 Camaron I 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.



AMARYYA

CAFE & COCINA DE COSTA



+52 322 194 8079



@amar.y.ya.cafe

7:30 am - 4:00 pm

Asia #8 San Francisco, Nayarit.

AMARYYA
CAFE & COCINA DE COSTA

BEBIDAS // DRINKS

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-MO KA \$110

Plátano, Cacao, Leche de Almendra,
Miel Abeja y Crema Avellana
Banana, Cocoa, Almond milk, Honey and
Hazelnut Cream

SMOTHIE POWER. \$150

Plátano, fresa, leche coco y proteína.

Extras bebidas

Proteína 30 g \$50



FRIO/ COLD

Cold Brew	\$75
Americano Frio	\$55
Latte Cold Brew	\$85
Latte frío espresso	\$75
Cold Brew Tonic	\$85
Espresso Over Ice	\$55
Iced moka	\$85
Frappe	\$85
Latte tiramisú	\$120
Affogato	\$100
Jugo de Naranja	\$55
Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Limonada Con	
Frambuesa y Menta	\$75
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
Latte Pumpkin	\$120
Matcha Latte	\$90
Bayleys Latte	\$110
Chocolate	\$80
Infusion	\$45
Tizana	\$70
Bullet Proof	\$90

EXTRAS

Bayleys	\$45
Vainilla	\$15
Caramelo	\$15
Amareto	\$15
Extra shot	\$25
Leche Vegetal	\$15
No Dairy	
Leche deslactosada	\$15
Lactosa Free	

SLOW BAR

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

TRAE TU CERVEZA O VINO // DESCORGCHE LIBRE
Bring your beer or wine // Free corkage