



SHARED FOOD

OSTRAS

Fine de Claire
por pieza 4,5

Elige un Topping

- clásico
- mignonette
- chile-maracuyá
- sandía-mezcal
- mojito

Degustacion de ostras 17

Cuatro ostras contoppings distintos

EMBUTIDOS

Pata Negra 13,5
iberico cebo

Bresaola 12,5

ternera curada

Charcuterie 11,5

salami de hinojo, coppa di Parma y serrano

Tabla/ degustacion de salmon 15

Tres tipos de salmón curado en casa: ahumado con café, remolacha-rábano picante y naranja-cardamomo

Tabla de Quesos 14

cuatro tipos de quesos diferentes

PAN + SALSAS

Pan 6
aceite de ajo y za'atar

Elige tu salsa:

- labneh
con *aceite condimentado y za'atar* +4
- crema de espinaca con queso feta ahumado y pinones+4,5
- tahini de cúrcuma y *jengibre con frijoles rojos picantes y cilantro* +4,5
- remolacha-rábano *picante con comino y pimentón ahumado* +4,5

ACOMPANANTES

Aceitunas Gordal 5
Aceitunas verdes andaluzas

Pimientos de Padrón 6,5

sal Maldon

Patatas Bravas 6,5

Salsa de tomate picante y alioli
• *Chorizo al horno* +3,5

Coliflor Crujiente 8,5

Noisette-yogur, chalotas encurtidas y almendras ahumadas

Eperlano frito 7

Ravigote y limón

Alcachofa Frita 13

Crema de mozzarella, anchoas y acedera

Ensalada de Granada y Zanahoria 12

Crema de jengibre y zanahoria, granada y aceite de menta

CARNE

cordero 18
Pimenton-comino, granada y crema de feta y menta

Muslos de pollo 15

Little gem, salsa de aceitunas negras y aderezo de mango

Rib-Eye 19

Chutney de calabaza, jus de veau y mostaza

Cerdo Ibérico 17

Ruibarbo, hinojo y café

PESCADO

Carpaccio de atun 16
Salsa de cítricos, aderezo de mandarina y coñac, y brotes

Ceviche de Bacalao 15

Mango fermentado, puré de cebolla quemada y aceite de cilantro

Vieira 18

Calabacín en vinagre, nueces de anacardo y crema de anguila ahumada

Róbalo 18,5

Puré de coliflor ahumada, champiñones y avellanas

OPTA POR LA EXPERIENCIA AYLA Y DEJANOS ESCOGER POR TI POR 59,50 P.P. ❤️

VEGETARIO

Burrata 14,5
Ensalada de tomates, aceite de albahaca y vinagre balsámico

Apionabo a la parrilla 15

lechuga, aderezo decebolleta y pasta de jengibre

Puerro 14

suero de leche con perejil, huevo de codorniz aceite trufado

Berenjena rellena 13

salsa de tomate, aceite de puerro y bechamel de champiñones

POSTRES

Tarta de queso quemada 9
caramelo, dátiles y pistacho

Crema Catalana 8

gajos de cítricos y fruta de la pasión

Panna Cotta de cerezas 9

pedro ximénez, compota de cerezas y chocolate negro

Lichi y chocolate blanco 9,5

helado de chocolate blanco, espuma de lichi y crumble de almendras

CÓCTELES DE LA CASA

Los spritzers de Ayla son refrescantes bebidas de inspiración mediterránea rematadas con vinos espumosos.

Todos ellos tienen un bajo contenido en alcohol, tanto como la cerveza o el vino (7% - 11%). Los spritzers son perfectos para almuerzos, brunch y aperitivos.

Mediterranean Pearl 13,5

burbujeante | afrutado | fresco ginebra

CÓCTELES DE AUTOR

El programa de cócteles de Ayla se centra en acercar el cóctel a la experiencia gastronómica. Todos los cócteles son de inspiración mediterránea, con hierbas, especias, frutas y sabores de la región mediterránea. Ninguna creación es igual. Descubra nuestro mundo de cócteles combinados.

Butter My Bun 14,5

dulce | terciopelo | malta
42 abajo vodka, licor de pera y coñac, brioche, crema agria, orégano y cava

Amaro Polo 14,5

cálido | cítrico | especiado
bacardi cuatro, avallen calvados, amaro montenegro, té negro, mandarina & bergamota

S.B.M. 16,5

afrutado | especiado | salado
makers mark bourbon, laphroaig, licor de pera y coñac, sirope de arce y jengibre

Feeling Hot 15

completo | salado | herbalkoche
mezcal elemental, tequila calle 23, pimiento morrón, vermut seco belsazar, chipotle, orégano y romero

Holy Communion 14,5

dulce | nuez | afrutado
calvados, oporto rubí, avellana y mantequilla de cacao
cóctel premiado '23

Mocktails 9,5

pida al camarero un sabor según su gusto

bombay, jerez, acqua bianca, higo, lavanda, pistacho y prosecco

Spiced 75 13

bubbly | fresh | spiced
bobby's gin, extra dry vermouth, comino, aceite de coco y prosecco

Ayla's boozy sorbet 13

burbujeante | frutos rojos | especiado
bacardi añejo cuatro, cereza merlet, vino tinto, naranja sanguina y uvas rojas
• *chupito de prosecco* 3,5

Lady Of The Night 14,5

dulce | afrutado | fullvanilla
42 below vodka, pimienta española, falemum terciopelo, saúco, la pasión, chocolate blanco y cava

Funky Florence 15

frutas del bosque | hierbas | hierba
bacardi añejo cuatro, rum agricole, saúco, porcini y salvia

Light Up My World 15,5

cítricos | frutas frescas | ginebra
bombay, grappa, kiwi y eucalipto

MOCKTAILS

El delicioso sabor de un cóctel, pero sin alcohol. 9,5

Pornstar MartiNo | Frutal

ginamis, puré de maracuyá y jarabe de chocolate blanco

Toscane Peach | Fresco

seedlip grove, martini vibrante, jarabe de higo / lavanda y tónica mediterránea

Mai No Tai | Especiado

lyre's cane sugar spirit, martini floreale y jarabe de azúcar de caña

Ginger Me | Especiado

lyre's amaretto, jarabe de arce y ginger ale

HOMEMADE LEMONADE

Limonada con jarabe de frutas frescas, equilibrada con jugo cítrico. 4,75

- mandarina y bergamota
- higo
- maracuyá en la zanja
- kiwi

Lenh

BOCADILLOS

Pueden pedirse hasta las 17:00 horas

Burrata 14

lechuga, berenjena asada, tomates y reducción de aceto

Muslos de Pollo 14

lechuga, tapenade de aceitunas y aderezo de mango

Huevo Frito 14

huevo frito, lechuga, Manchego y chalotas encurtidas

Bresaola 15

tomates cherry, aderezo de albahaca y piñones

Salmón 15

salmón fusionado con naranja y cardamomo curado en casa, queso crema con zanahoria y salsa citrica

▼ Nuestros platos pueden contener alérgenos. ¿Desea más información? ¡Pregunte al camarero!