

Alaia

BARRA COMEDOR

PARA COMPARTIR

EMPANADITAS DE CARNE > 5 UNIDADES Acompañadas de tártara y ají.	\$17.000
PAPAS FRITAS > 200g Artesanales con tártara de la casa.	\$15.000
HUMMUS DE FRIJOL VERDE Cremoso, con chips de carne Oreada, pickles y pan pita.	\$18.000
CROQUETAS DE QUESO DE HOJA Con miel especiada de panela y cenizas de capote.	\$25.000
CROQUETAS DE FALAFEL > 5 UNIDADES De garbanzos y especias con hummus de frijol verde.	\$25.000
NACHOS DE OSSOBUCO > PARA 2 PERSONAS Ossobuco de res cocción lenta en vino tinto y panela, totopos de arepa Santandereana, pico e gallo, nieve de queso Paipa y guacamole.	\$55.000
CHICHARRÓN CROCANTE Acompañado de arepa Santandereana.	\$25.000
CHORIZO CON AREPA 3 chorizos artesanales, bañados en miel panela y arepa Santandereana.	\$25.000
FISH AND CHIPS Filete de pescado blanco rebozado, papas artesanales y tártara.	\$35.000
PANCETA Panza de cerdo jugosa y crocante, mix de verdes, piñas asadas y chimichurri de cítricos.	\$25.000
ARAYES Cuartos de pita rellenos con blend de cordero y res al estilo del Medio Oriente, hummus de frijol verde y ensalada árabe.	\$30.000
PICADA PARA DOS PERSONAS 160 g de pechuga, 160 g de lomo de cerdo, 160 g de res, chorizo artesanal, 200 g de papas fritas, arepa Santandereana, ají y guacamole.	\$71.000

SABORES DEL MUNDO

BURGER DE FALAFEL (vegetariano) Carne vegetal de falafel de garbanzos y especias, crema de ajo, verdes, ensalada árabe, queso mozzarella, montada en pan brioche o pan pita a elección. Acompañada de Papas fritas artesanales.	\$33.000
BURRITO DE POLLO ROSTIZADO > 150 g Tortilla de trigo, mix de verdes, tártara, queso mozzarella, hummus de frijol, guacamole, pico e gallo, trozos de pollo rostizado en salsa cremosa y peperonata. Acompañados con totopos de arepa de maíz pelao santandereana.	\$41.000
BURRITO DE PUNTA DE ANCA > 150 g Tortilla de trigo, mix de verdes, tártara, queso mozzarella, hummus de frijol, guacamole, pico e gallo, trozos de punta de anca asada y peperonata. Acompañados con totopos de arepa de maíz pelao santandereana.	\$43.000

SALCHIPAPAS

FRIES CLÁSICAS Papas artesanales, tártara de la casa, queso mozzarella fundido, salchicha americana y tocineta ahumada.	\$30.000
FRIES POLLO FUNGHI Papas artesanales, pollo desmechado en salsa cremosa con champiñones al ajillo, tártara de la casa, queso mozzarella, salchicha americana y tocineta.	\$35.000
FRIES DE BONDIOLA Papas artesanales con julianas de bondiola de cerdo en salsa BBQ de tamarindo, tártara de la casa, queso mozzarella, chorizo artesanal y tocineta ahumada.	\$40.000

PRINCIPALES

BONDIOLA AL HORNO > 200g Bondiola horneada, salsa BBQ de tamarindo, papas fritas o puré de papa, verdes y pickles.	\$46.000
TRUCHA > 300G Trucha corte mariposa de cultivo responsable en Santander, mantequilla de hierbas y cítricos, patacón, y ensalada verde.	\$49.000
PUNTA DE ANCA > 300G Corte premium de carne de res, papas fritas artesanales, chimichurri, tártara de la casa.	\$58.000
POLLO ROSTIZADO Contramuslos de pollo (deshuesados) arroz cremoso de hongos, zapallo dulce y guisantes.	\$46.000
PECHUGA A LA PLANCHA > 300G Filete de pechuga a la plancha, papas fritas artesanales, chimichurri, tártara de la casa.	\$39.000
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS Arroz caldoso con camarón, pulpo, almejas, chips de platano, pescado crocante, arvejas y sarsa criolla.	\$56.000
PASTAS A LA CARBONARA DE PANCETA 250 g de fetuccini, 120 g de panceta curada en salsa carbonara, queso parmesano y tostadas de pan masa madre.	\$39.000
PASTAS A LA MARINERA 250 g fetuccini con camarón, pulpo, almejas, pescado crocante, en salsa marinera, queso parmesano y tostadas de pan masa madre.	\$56.000
OSSOBUCO Ossobuco cocción lenta en vino tinto y panela, chimichurri puré de papa y peperonata.	\$52.000
NEW YORK STEAK > 300g (Chata al estilo americano). Corte premium de carne de res, papas fritas artesanales, chimichurri y tártara de la casa.	\$56.000

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

SÁNDWICH DE BONDIOLA BBQ Bondiola de cerdo en salsa BBQ de tamarindo, queso mozzarella, guacamole ,pickles y verdes en pan brioche de mantequilla.	\$38.000
SÁNDWICH DE PANCETA Panza de cerdo jugosa, piñas asadas, tomates horneados, queso, tártara y mix de verdes en pan brioche.	\$38.000
SÁNDWICH DE PESCADO FRITO Filete de pescado rebozado (frito), salsa tipo cóctel: rosada con cebolla roja, cilantro, limón, lonjas de aguacate, y verdes en pan brioche.	\$39.000
SÁNDWICH DE POLLO FRITO Pollo rebozado, queso mozzarella, verdes, coleslaw, tocineta y tártara de la casa en pan brioche.	\$38.000
CROISSANT POLLO FUNGHI Croissant de mantequilla, pollo desmechado en salsa blanca cremosa mezclado con champiñones frescos al ajillo, queso mozzarella, mix verdes y tomate.	\$38.000
HAMBURGUESA CLÁSICA Blend de carne 100% de res, tocineta, queso cheddar, queso mozzarella, vegetales frescos en pan brioche, pídelo termino 3/4. Pídelo con adición de pollo frito por \$10.000.	\$37.000
HAMBURGUESA TRIPMONKEY Blend de carne 100% de res, tocineta, pollo desmechado en tártara, queso cheddar, queso mozzarella, vegetales frescos y pan brioche, pídelo en término 3/4.	\$42.000
HAMBURGUESA ALAIA Blend de carne 100% de res, queso cheddar, queso mozzarella, croqueta de queso de hoja, chorizo artesanal en miel panela, cebolla roja fresca, verdes, tomate y pan brioche, pídelo en término 3/4.	\$45.000

MENÚ INFANTIL

Para niños de 3 a 12 años.

MINI BURGER Carne de res, queso mozzarella, queso chedar, mix verdes, pan broche y papas artesanales.	\$20.000
POLLO FRITO Pechuga apanada, papas artesanales y tártara de la casa.	\$20.000
FISH AND CHIPS KIDS Filete de pescado blanco rebozado, papas artesanales y tártara.	\$20.000

ADICIONALES

Pídelos para acompañar tus sandwiches, desayunos, hamburguesas y papas.

- Carne de hamburguesa 140g	\$12.000	- Pollo rebozado (frito)	\$10.000
- Ensalada de acompañamiento	\$9.000	- Tocineta lonja unidad	\$4.000
- Porción de pan masa madre	\$5.000	- Pollo desmechado	\$7.000
- Salchicha americana unidad	\$7.000	- Aguacate porción	\$5.000
- Chorizo artesanal X 2 unidades	\$12.000	- Champiñones	\$5.000
- Carne Oreada	\$9.500	- Nachos porción	\$6.000

DESAYUNOS

FRUTAS

BOWL DE FRUTAS Frutas amarillas, miel panela especiada, hierbabuena, semillas de chía, moras.	\$18.000
PORCIÓN DE FRUTA Fruta a elección.	\$8.000

DE LA CASA

BREAKFAST BURRITO Tortilla de trigo, hummus frijol verde, tres huevos revueltos, queso paipa y mozzarella, pico e gallo, acompañado con guacamole.	\$24.000
PANCAKES Dos pancakes con miel de panela y mantequilla. Pídela con adición de mermelada frutos rojos por \$3.000.	\$13.000
CROISSANT JAMÓN Y QUESO Doble jamón de cerdo, doble queso mozzarella, salsa de la casa y verdes en croissant de mantequilla.	\$18.000

CALDOS

CALDO DE COSTILLA Papa y costilla de res, tostado, cebolla, cilantro, pan o arepa.	\$26.000
CALDO CON HUEVO Papa, dos huevos, tostado, leche opcional, cebolla, cilantro, pan o arepa.	\$19.000

HUEVOS

ALAIA'S EGGS Dos huevos pochados, tocineta, crema de ajo y verdes sobre pan de masa madre tostado.	\$19.000
HUEVOS AL GUSTO Tres huevos fritos, revueltos o pericos (cebolla y tomate), queso o jamón de cerdo a elección, acompañados de pan o arepa.	\$16.000
HUEVOS HORNEADOS > 15 MIN. DE PREPARACIÓN Tres huevos horneados, gratinados con queso Paipa y mozzarella, espinacas, tomates rostizados, crema de leche, acompañados de pan o arepa.	\$19.000
CALENTAO' De lentejas con arroz, dos huevos fritos, hogao campesino, acompañado de pan o arepa.	\$19.000
HUEVOS ROTOS Huevos fritos cremosos, buñuelos de arepa santandereana, peperonata, chorizo artesanal y nieve de queso Paipa.	\$24.000
HUEVOS CRUNCH Tres huevos revueltos con tocineta ahumada, trozos de tortillas de arepa de maíz pelao' crocantes.	\$16.000
HUEVOS RANCHEROS Dos tortillas de arepa de maíz montadas cada una con hummus de frijol verde, huevo frito, salsa criolla, chorizo artesanal, aguacate y nieve de queso Paipa.	\$24.000
HUEVOS CON PANCAKES O TOSTADA FRANCESA Tres huevos fritos o revueltos acompañados con tostadas francesas o pancakes según elección, tocineta ahumada crocante, miel de panela y mantequilla cremosa. Pídela con adición de mermelada frutos rojos por \$3.000.	\$22.000
TAMAL SANTANDEREANO > SOLO POR TEMPORADA Sujeto a disponibilidad, con pan o arepa.	\$19.000
OMELETTE DE HUEVOS Y CHAMPIÑONES Tres huevos en tortilla, champiñones salteados y queso fundido, acompañado de pan o arepa.	\$19.000

ADICIONALES

• Jamón de cerdo X2 unid.	\$5.000	• Queso Mozarella X2 unid.	\$5.000	• Mantequilla	\$2.000
• Salchicha americana unid.	\$7.000	• Champiñones	\$5.000	• Mermelada	\$3.000
• Arepa Santandereana unid.	\$4.500	• Tocineta unid.	\$4.000	• Pan unid.	\$2.000
• Chorizo artesanal X2 unid.	\$10.000	• Huevo unid.	\$3.000	• Pita unid.	\$2.500

BOTELLAS

CERVEZAS Y MÁS

Club Colombia	\$12.000	Heineken	\$9.000
Póker	\$9.000	Coronita	\$9.000
Costeñita	\$6.000	Corona Extra	\$15.000
Águila original o light	\$9.000	Stella Artois	\$15.000
Tres Cordilleras	\$12.000	Smirnoff Ice Roja o Verde	\$18.000
Refajo Andina	\$6.000		

OTRAS BOTELLAS

Gaseosa personal	\$6.000	Soda Hatsu	\$8.000
Agua Mineral gas 300 ml	\$7.000	Gatorade	\$8.000
Agua Mineral 500 ml	\$7.000	Electrolit	\$15.000
Agua con o sin gas	\$6.000		

POSTRES

TORRIJA DE CACAO Pan brioche molde, frutos rojos y helado de vainilla.	\$20.000
MUFFIN DE CHOCLO TRES LECHEs Muffin esponjoso de maíz tierno, bañado en tres leches y helado de vainilla.	\$18.000
FRENCH TOAST Pan brioche en canela, acompañada de confitura de frutos rojos artesanal y miel de panela.	\$17.000

BEBIDAS

CALIENTES

Americano	\$5.000	Chocolate	\$8.000
Capuccino	\$7.000	Mocaccino	\$8.000
Latte	\$7.000	Aromática de hierbas	\$5.000
Espresso	\$5.000	Aromática frutal	\$7.000
Espresso doble	\$8.000		

FRIAS

Latte Frío	\$15.000	Vaso de leche	\$4.000
Milo	\$15.000	Espresso tonic	\$16.000

JUGOS NATURALES

Mango, mora, fresa, maracuyá, guanábana, mandarina, piña, naranja, tamarindo
En Agua \$10.000 En Leche \$12.000

LIMONADAS

Natural	\$12.000	Sandía	\$14.000
Hierbabuena	\$12.000	Coco	\$16.000
Cereza	\$14.000		

SODIFICADAS

Soda bretaña, zumo de limón, confitura de fruta artesanal a elección:
Frutos rojos, maracuyá y canela o lulo con jengibre \$16.000