



MANUAL DE IMAGEN CORPORATIVA









Ay, ayayay!

FINE CANTINA



Ay, ayayay!

FINE CANTINA



Ay, ayayay!

FINE CANTINA



Ay, ayayay!

FINE CANTINA







NUESTROS SEGUNDOS

ALAMBRES DE POLLO. Pollo, pimiento rojo, pimiento verde, apio y cebolla todo a la plancha con o sin queso. Todo con 4 tortitas de trigo. **10,00€**

ALAMBRES DE RES. Res con pimiento rojo, pimiento verde, apio y cebolla todo a la plancha. Acompañado de 4 tortitas de trigo. **10,00€**

ALAMBRE VEGETARIANO. Verduras frescas a la plancha con o sin queso. Pimiento rojo, verde, calabacín, zanahoria, cebolla, champiñón y apio. Acompañado de 4 tortitas de trigo. **10,00€**

ALAMBRE PASTOR. Carne pastor con pimiento rojo, verde, apio y cebolla todo a la plancha con o sin queso. Acompañado de 4 tortitas de trigo. **10,00€**

TAURINO. Corteza de puerco, tacos de res a la plancha con queso. Acompañado de 4 tortitas de maíz. **10,00€**

COCHINITA PIBIL. Asado de jamón de puerco con chiles huajillos, achiote, jugo dulce de naranja, vinagre, sal y pimienta además de cebolla morada y caramelizada. Acompañada de 4 tortitas maíz. **10,00€**

CHILES EN NOGADA. Chiles poblanos rellenos de picadillo de puerco con maíz, cebolla pochada, pimiento verde y rojo y ajos. Acompañado de salsa agria y granada. **12,00€**

CEVICHE DE MERO. Tacos de mero con cebolla morada, cilantro, sal y jugo de lima sobre unas tortitas de maíz. **12,00€**

MERO ESTILO VERACRUZ. Saquito al horno con lomo de mero zanahorias, puerro y queso semicurado. **14,00€**

RES ¡AY, AYAAY! Carne de res muy tierna y jugosa pasada por la plancha. Acompañada de lechuga verde, tomate, guacamole y totopos. **15,50€**

NOPALES MILPA. Nopales (hojas de cactus) en tiras salteadas con chicharrones de puerco, tiras de bacon y salsa jitomate. Acompañadas de guacamole y totopos. **12,00€**

NUESTROS POSTRES

PAY DE QUESO mexicano. **4,50€**

DULCE de mango *Nayarit*. **4,50€**

FLAN de limón *Tecoman*. **4,50€**

TARTA de queso. **4,50€**

CREPÉS de dulce de leche, chocolate negro o blanco. **4,50€**

HELADOS de chocolate, fresa, limón, vainilla y galleta. **4,50€**



C/ Esquíroz, 5

PAMPLONA

Tel.: 948 591 618



www.ayayaay.com



ENTRANTES

- NACHOS CON GUACAMOLE Y QUESO.** 5,00€
- NACHOS ESPECIALES.** Con queso amarillo, res, chorizo y salsa jitomate, gratinados en el grill. 10,00€
- CHILAQUILES ROJOS.** Nachos con salsa jitomate, cebolla caramelizada, crema agria y queso fresco acompañados de res, pollo o huevo frito. El queso fresco puede ser sustituido por mozzarella. 10,00€
- CHILAQUILES VERDES.** Nachos con salsa verde (tomatillo verde con cebolla y cilantro), cebolla caramelizada, crema agria y queso fresco acompañados de res, pollo o huevo. El queso fresco puede ser sustituido por mozzarella. 10,00€
- HUEVOS MEXICANA.** Revuelto de huevos con tomate, cebolla caramelizada acompañado de frijoles y tótopos. 7,00€
- ENCHILADAS DE MOLE.** Tortitas de maíz rellenas de pollo deshebrado cubierto de salsa mole y queso fresco. 13,00€
- ENCHILADA VERDE.** Tortitas de maíz rellenas de pollo deshebrado cubierto con salsa verde (tomatillo verde con cebolla y cilantro). 13,00€
- SINCRONIZADAS.** Tortillas de harina de trigo pasadas por la plancha y rellenas de jamón dulce, queso y pico de gallo. 10,00€
- FRIJOLE NEGROS.** Frijoles con tropezones de careta de puerco, chorizo, sofrito de cebolla, pimiento verde y rojo al estilo mexicano. 9,00€
- LANGOSTINOS ENDIABLADOS.** 12 colas de langostinos con salsa diablo acompañados de mango y piña sobre tortita de maíz. 14,00€
- ALITAS DE POLLO PICANTE.** 8 alitas de pollo acompañadas de ensalada. 8,00€
- ENSALADA PICO DE GALLO.** Lechuga mézclum con tomate, cebolla, albahaca y cilantro. 7,00€
- ENSALADA DE FRUTOS SECOS.** Lechuga mézclum, almendras, nueces, pasas y queso de cabra a la plancha. 7,00€
- ENSALADA ¡AY, AYAAY!** Lechuga mézclum, tomate cherry, huevo duro, atún, granada, aguacate, piña y flores de calabaza. 9,00€
- FLAUTAS DE POLLO.** Tortitas de maíz fritas en aceite de oliva, rellenas de pollo, verduras y queso acompañadas de lechuga y guacamole. 8,00€
- MOLE DE OLLA.** Estofado de carne de res joven al jugo con mazorca de maíz, verduras, patatas y chiles. 12,00€



¡ay, ayaay!



4 tortitas extra 1,50€



Salsa extra 1,50€

TACOS

FINE CANTINA

8,00€

La ración de tacos lleva 4 tortitas de maíz y van acompañados de cilantro, piña, cebolla y salsas picantes

- 1 - TACO DEL PASTOR. Cabezada de puerco adobada con achiote, jugo de naranja, orégano, pimienta blanca negra, comino.
- 2 - TACO POLLO MOLE. Pollo plancha con su jugo y salsa de cacao con chiles.
- 3 - TACO TAURINO. Corteza de puerco con res a la plancha mezclado con jitomate y queso.
- 4 - TACO DE RES. Res con pico de gallo y crema de nata y yogurt con toque de lima.
- 5 - TACO CHORIQUESO. Chorizo y queso.
- 6 - TACO POLLO CHIPLOTE. Pollo a la plancha con salsa de chiles chiploques ahumados.
- 7 - TACO QUITLACOCHÉ. Quitlacoche (hongo del maíz) a la plancha salteado con granos de maíz.
- 8 - TACO ROPA VIEJA. Guisado de falda de res con pimientos y jitomate
- 9 - TACO POLLO SUAVE. Pollo a la plancha con lechuga y salsa de yogurt.
- 10 - TACO DE PUERCO. Muslo de puerco asado con chiles deshebrado con guacamole y jugo de lima.
- 11 - TACO POLLO OAXACA. Pollo plancha con lechuga y piña en su jugo natural.
- 12 - TACO POLLO MEXICANO. Pollo salteado con ron y acompañado de guacamole.
- 13 - TACO CARNITAS. Carnitas (codillo de puerco deshebrado) y salsa de pico de gallo (tomate en trozo con cebolla y cilantro).
- 14 - TACO DE PUERCO MOLE. Muslo de puerco asado con chiles, achiote, con salsa de mole y salsa de piña.
- 15 - TACO FAJITAS. Fajitas de res con cebolla caramelizada.
- 16 - TACO POLLO CHIMICHURRI. Pollo a la plancha con salsa chimichurri acompañado de pimientos rojos y verdes cebolla y un toque de apio.

QUESADILLAS

8,00€

2 tortillas de trigo siempre con queso y acompañadas de distintas salsas además de cebolla cilantro y piña

- 30 - SOLA. Quesadillas de quesos mozzarella y emmental.
- 31 - FRIJOLE. Quesos con crema de frijoles.
- 32 - CHORIZO. Quesos con chorizo a la plancha.
- 33 - POLLO CHIPLOTE. Pollo a la plancha con su jugo además de salsa de chiploques ahumados y queso.
- 34 - QUITLACOCHÉ. Quesos con hongo quitlacoche.
- 35 - VERDURITAS. Quesos con verduras salteadas (pimiento rojo, verde, cebolla, apio, calabacín, zanahoria y champiñones).
- 36 - COCHINITA PIBIL. Jamón de puerco asado con achiote, zumo de naranja, chiles y queso.
- 37 - POLLO CREMOSO. Pollo con crema agria y queso.
- 38 - CARNITAS. Carne deshebrada del codillo del puerco y queso.
- 39 - ROPA VIEJA. Carne de falda de ternera con pimientos, cebolla y queso.

BURRITOS

7,00€

Tortilla de trigo rellena de 25 cm. de diámetro acompañada de guacamole y frijoles

- 41 - POLLO MEXICANO. Tiras de pollo en su jugo con lechuga, queso y salsa de jitomate.
- 42 - COCHINITA PIBIL. Puerco asado con achiote, zumo de naranja y chiles, lechuga queso y salsa jitomate.
- 43 - RES. Tiras de res con lechuga, queso y salsa jitomate.
- 44 - VEGETAL. Pimiento rojo, verde, apio, cebolla, calabacín, zanahoria, champiñones, lechuga, queso y salsa jitomate.
- 45 - CARNITAS. Carne muy jugosa del codillo del puerco con lechuga, queso y salsa jitomate.
- 46 - FAJITAS DE RES. Tiras de res salteadas con verduras.
- 47 - PASTOR. Cabezada de puerco adobada, lechuga, queso y salsa jitomate.

Menú infantil

8,50€

Burrito charro relleno de pollo, jamón dulce y queso, nachos con queso, 3 alitas de pollo y postre lácteo.