La Palapa
RESTAURANT & BAR

ENTRADAS

ENSALADA DE DURAZNOS $185
reducción de jamaica / pistaches / vinagreta de champagne / queso parmesano

ENSALADA DE BETABEL $185
arúgula / jícama / nuez / queso de cabra / aceite chile mulato / balsámico / miel de agave

ENSALADA MAZAMITLA $90 / $175
espinaca / arúgula / queso panela / chile ancho / esquites / crujiente de maíz / calabacita / tomate cherry / vinagreta de tequila y limón

JARDÍN ASIÁTICO $125 / $210
betabel arcoíris / espárragos / zanahorias / calabaza / puré de edamame

TATAKI DE ATÚN $275
salicornia / almendra / gremolata / tomate heirloom ahumado

SOPA DE TORTILLA $85 / $145
flor de calabaza / guajillo / aguacate / queso y crema frescos de El Tuito

BISQUE DE LANGOSTA $195
langosta / xoconostle caramelizado

DOBLADITAS DE CERDO AL PASTOR** (6 piezas) **$195
chabacano / piña asada / serrano / cilantro

CAMARONES AL COCO** (4 piezas) **$245
puré de cilantro / salsa de mango / jengibre / relish tropical

TAQUITOS DE LANGOSTA Y CAMARÓN** (2 piezas) **$240
cebolla caramelizada / berros / morrón / papaya / chipotle

PULPO ADOBADO A LAS BRASAS $210
chistorra / papa gajo al limón / rábano sandia

CALLOS SELLADOS** (3 piezas) **$245
polenta de morrón / naranja / miso / papaya / jícama

LIBRE DE GLUTEN
OPCIÓN VEGETARIANA
* PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN HACER VEGANOS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO | PROPINA NO INCLUIDA
Entradas 90G | Especialidades 180G

La Palapa
RESTAURANT & BAR

ESPECIALIDADES

FILETE DE PESCADO ESTILO ZARANDEADO $215 / $395
arroz negro con ajo carbonizado / esfera de plátano macho con queso de El Tuito / salsa de guajillo y cacahuate

SALMÓN SELLADO $270 / $540
ravioli relleno de alcachofa y queso ricota / salsa morrón rojo y champagne

FILETE DE HUACHINANGO $390
puré papa / pesto / espárragos / chorizo / jerez / soya

CAMARONES LA PALAPA** (5 piezas) **$575
salsa de guanábana y tequila / parmigiano reggiano / plátano macho / cilantro / papa / elote / limón real

RISOTTO DE MARISCOS $620
callo perla / pulpo / camarón / pescado / curry / té limón / leche de coco

COLA DE LANGOSTA DEL PACÍFICO $1,435
mantequilla de limón real / arúgula / manzana verde / arroz cremoso

* ***TOSTADA DE CHAMPIÑONES AL PASTOR** (2 piezas) **$290***
adobo de guajillo / cremoso de aguacate / piña asada / cebollita en salmuera

PECHUGA DE POLLO $175 / $320
gratín de chayote y papa / cebolla / espinaca / manzana / salsa de tamarindo / chile mulato

CERDO RELLENO $185 / $325
chorizo / camote / nuez / chile mulato / queso de cabra

COSTILLAR DE RES BRASEADO $580
tamal relleno de rajas poblanas / coloradito de guayaba

MEDALLONES DE RES $460
poro / papa / chorizo / huitlacoche / chile pasilla

LIBRE DE GLUTEN
OPCIÓN VEGETARIANA
* PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN HACER VEGANOS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO | PROPINA NO INCLUIDA
Entradas 90G | Especialidades 180G

La Palapa
RESTAURANT & BAR

APPETIZERS

PEACH AND PISTACHIO MIXED SALAD $185
hibiscus / pistachio / champagne vinaigrette / parmesan cheese

BEET SALAD $185
arugula / jicama / pecan / goat cheese / mulato pepper oil / balsamic / agave honey

MAZAMITLA SALAD $90 / $175
spinach / arugula / panela cheese / chile ancho / esquites / crispy corn / zucchini / cherry tomato / tequila and lemon vinaigrette

ASIAN GARDEN $125 / $210
beet / asparagus / carrots / baby squash / edamame purée

TUNA TATAKI $275
salicornia / almond / gremolata / smoked heirloom tomato

TORTILLA SOUP $85 / $145
squash blossom / guajillo / avocado / local queso fresco from El Tuito

LOBSTER BISQUE $195
lobster / caramelized xoconostle

AL PASTOR PORK DOBLADITAS** (6 pieces) **$195
apricot / roasted pineapple / serrano pepper / cilantro

COCONUT SHRIMP** (4 pieces) **$245
cilantro purée / mango sauce / ginger / tropical fruit relish

LOBSTER AND SHRIMP TAQUITOS** (2 pieces) **$240
caramelized onion / watercress / bell pepper / papaya / chipotle

BRAISED ADOBADO OCTOPUS $210
chistorra / lemon pepper potatoes / radish

SEARED SCALLOPS** (3 pieces) **$245
red bell pepper polenta / orange miso / papaya / jicama

GLUTEN FREE
VEGETARIAN OPTION
* VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN

PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED | GRATUITY NOT INCLUDED
Appetizers 90G | Especialties 180G

La Palapa
RESTAURANT & BAR

SPECIALTIES

ZARANDEADO STYLE FISH FILLET $215 / $395
black rice / garlic / plantain sphere with cheese from El Tuito / guajillo and peanut sauce

SEARED SALMON $270 / $540
filled ravioli with artichoke and ricotta cheese / red bell pepper and champagne sauce

RED SNAPPER FILLET $390
potato purée / pesto / asparagus / chorizo / sherry / soy

LA PALAPA SHRIMP (5 pieces) $575
tequila and guanabana sauce / parmigiano reggiano / plantain / cilantro / potato / corn / lime

SEAFOOD RISOTTO $620
baby scallops / octopus / shrimp / fish / curry / lemongrass / coconut milk

PACIFIC LOBSTER TAIL $1,435
lemon butter / arugula / green apple / risotto

AL PASTOR MUSHROOM TOSTADA (2 pieces) $290
guajillo adobo / avocado coulis / grilled pineapple / pickled baby onion

CHICKEN SUPREME $175 / $320
chayote and potato gratin / onion / spinach / apple / tamarind sauce / mulato pepper

PORK TENDERLOIN $185 / $325
chorizo / sweet potato / pecan / mulato pepper / goat cheese

BRAISED SHORT RIB $580
tamale filled with rajas poblanas / guava coloradito

BEEF MEDALLIONS $460
leek / potato / chorizo / huitlacoche / pasilla pepper

GLUTEN FREE
VEGETARIAN OPTION
* VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN

PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED | GRATUITY NOT INCLUDED
Appetizers 90G | Especialties 180G