



La Palapa

APPETIZERS

*   **MAZAMITLA SALAD** 160G \$285

*baby spinach / jicama / tortilla / corn / cherry tomato / mushroom / parmesan cheese /
grilled zucchini / panela cheese from El Tuito / ancho pepper oil / tequila and lime vinaigrette*

*   **PEAR SALAD** 160G \$265

*organic mixed greens / hibiscus / parmesan / pistachios /
champagne vinaigrette / cherry tomato*

AL PASTOR PORK POTSTICKERS 5PCS 140G \$275

*crispy wonton / apricot / grilled pineapple /
serrano pepper / fresh cilantro*

HEIRLOOM TOMATO SOUP 275ML \$269

*lobster medallion / rosemary oil /
sundried tomato quenelle*

 **TORTILLA SOUP** 275ML \$185

*squash blossom / guajillo / avocado /
local queso fresco from El Tuito*

*   **BEET SALAD** 250G \$295

*arugula / jicama / pecan / goat cheese / ancho pepper oil /
balsamic / agave honey*

PORK BELLY 90G \$315

sweet potato purée / red wine and apple sauce

MOLE ENCHILADAS 3PCS 140G \$325

*duck confit / homemade almond mole / corn tortillas /
pickled onion / cream and cheese from El Tuito*

 **COCONUT SHRIMP** 4PCS 90G \$325

cilantro purée / mango sauce / ginger / tropical fruit relish

 **TUNA TATAKI** 120G \$345

*salicornia / almond / gremolata / maldon sea salt /
smoked heirloom tomato*

LOBSTER AND SHRIMP TAQUITO 2PCS 90G \$355

caramelized onion / watercress / bell pepper / papaya / chipotle

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN OPTION

* VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN


Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PRICES IN MEXICAN PESOS | INCLUDE SALES TAX | DO NOT INCLUDE GRATUITY



La Palapa

SPECIALTIES

 **SEA BASS FISH FILLET** 180G \$565
*cauliflower / esquites / white truffle / celery / yellow wax peppers /
lemongrass tea / saffron / coconut*

 **ZARANDEADO STYLE LOCAL FISH FILLET** 200G \$545
garlic rice / lime / criolla salad (tomato, jalapeno pepper, onion)

*  **VEGAN PORTOBELLO RISOTTO** 200G \$425
braised vegetables / white wine / spinach / coconut milk

RED SNAPPER FILLET 180G \$545
pesto / asparagus / potato purée / chorizo / sherry / raspberry vinegar

SEARED SALMON 180G \$655
*ravioli filled with carrot / local zucchini and mascarpone cheese / shallot confit /
artichoke heart / guajillo pepper and champagne sauce*

 **LA PALAPA SHRIMP** 5PZS \$675
*parmigiano reggiano / plantain / cilantro / potato / coconut milk /
and corn purée / guanabana and tequila sauce*

 **ORGANIC CHICKEN BREAST** 180G \$475
*plantain purée / roasted cauliflower / bell pepper /
green beans / leek / green onion / citrus sauce*

PORK ROULADE 180G \$485
*chorizo / sweet potato / pecan / mulato pepper sauce /
goat cheese / braised vegetables*

 **BEEF MEDALLIONS** 180G \$625
*asparagus / leek and potato gratin / braised vegetables /
pasilla pepper and bone marrow sauce*

 **BONELESS SHORT RIB** 180G \$685
tomatillo and guava sauce / rajas poblanas / cambray potato

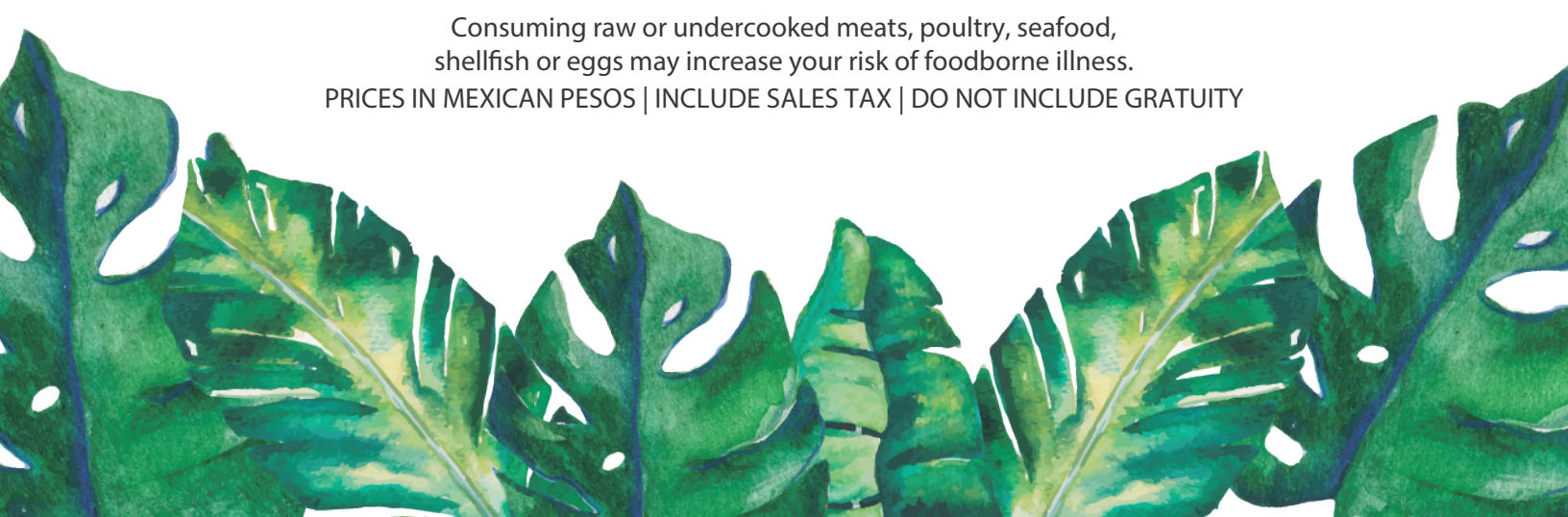
 **LOBSTER TAIL** 600G (precio de mercado)
*garlic and lemon butter / creamy rice /
arugula, green apple and spinach salad*

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN OPTION

* VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
PRICES IN MEXICAN PESOS | INCLUDE SALES TAX | DO NOT INCLUDE GRATUITY





La Palapa

ENTRADAS



*   **ENSALADA MAZAMITLA** ^{160G} \$285
espinacas baby / jícama / tortilla / elote / tomate cherry / champiñón / queso parmesano / calabacita asada / panela de El Tuito / aceite de chile ancho / vinagreta de tequila y limón

*   **ENSALADA DE PERAS** ^{160G} \$265
lechugas mixtas orgánicas / reducción de jamaica / queso parmesano / pistachos / vinagreta de champagne / tomate cherry

DOBLADITAS DE CERDO AL PASTOR ^{5PZS 140G} \$275
pasta wonton / chabacano / piña asada / chile serrano / cilantro fresco

CREMA DE TOMATE HEIRLOOM ^{275ML} \$269
medallón de langosta / aceite de romero / quenelle de tomate deshidratado


 **SOPA DE TORTILLA** ^{275ML} \$185
flor de calabaza / guajillo / aguacate / queso y crema frescos de El Tuito

*   **ENSALADA DE BETABEL** ^{250G} \$295
arúgula / jícama / nuez / queso de cabra / aceite de chile ancho / balsámico / miel de agave


PORK BELLY ^{90G} \$315
puré de camote / salsa de vino tinto y manzana

ENMOLADITAS DE PATO CONFITADO ^{3PZS 140G} \$325
mole de almendra hecho en casa / tortilla de maíz / cebolla curtida / queso y crema frescos de El Tuito

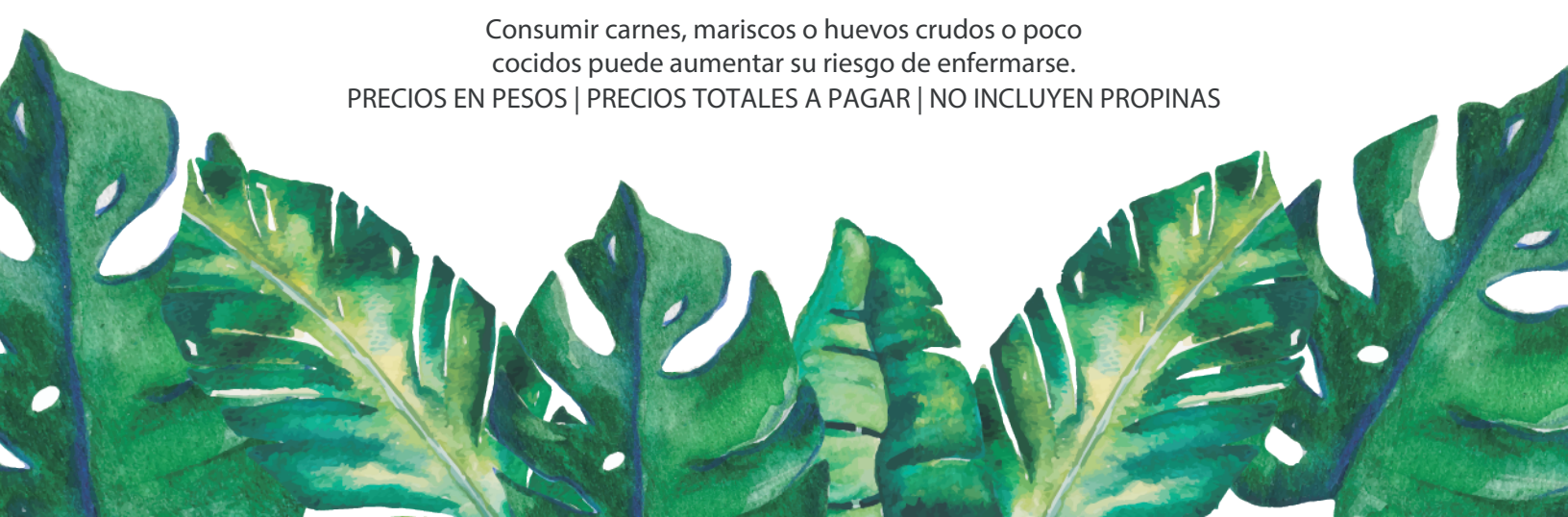
 **CAMARONES COCO** ^{4PZS 90G} \$325
puré de cilantro / salsa de mango / jengibre / relish tropical

 **TATAKI DE ATÚN** ^{120G} \$345
salicornia / almendra tostada / gremolata / sal de mar maldon / tomate heirloom ahumado

TAQUITO DE LANGOSTA Y CAMARÓN ^{2PZS 90G} \$355
cebolla caramelizada / berros / morrón / papaya / chipotle

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

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.
PRECIOS EN PESOS | PRECIOS TOTALES A PAGAR | NO INCLUYEN PROPINAS





La Palapa

ESPECIALIDADES

 **FILETE DE RÓBALO** ^{180G} \$565
*coliflor / esquites / trufa blanca / apio / chile güero /
te limón / azafrán / coco*

 **FILETE DE PESCADO LOCAL ESTILO ZARANDEADO** ^{200G} \$545
arroz al ajo / limón real / ensalada criolla (jitomate, jalapeño, cebolla)

*  **RISOTTO DE PORTOBELLO VEGANO** ^{200G} \$425
vegetales braseados / vino blanco / espinacas / leche de coco

FILETE DE HUACHINANGO ^{180G} \$545
pesto / espárragos / puré de papa / chorizo / jerez / vinagre de frambuesa

SALMÓN SELLADO ^{180G} \$655
*ravioli relleno de zanahoria / corazón de alcachofa / echalote confitado /
calabacita y queso mascarpone / salsa de guajillo y champagne*

 **CAMARONES LA PALAPA** ^{5PZS} \$675
*parmigiano reggiano / plátano macho / cilantro / leche de coco /
puré de papa y elote / salsa de guanábana y tequila*

 **PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA** ^{180G} \$475
*puré de plátano / coliflor rostizada / morrón /
ejotes / poro / cebolla verde / salsa de cítricos*

CERDO RELLENO ^{180G} \$485
*chorizo / camote / nuez / salsa chile mulato /
queso de cabra / vegetales braseados*

 **MEDALLONES DE RES** ^{180G} \$625
*espárragos / gratín de poro y papa / vegetales asados /
salsa de chile pasilla y tuétano*

 **COSTILLAR DE RES BRASEADO** ^{180G} \$685
salsa de tomatillos y guayaba / rajas poblanas / papa cambray

 **COLA DE LANGOSTA** ^{600G} (precio de mercado)
*mantequilla de ajo y limón real / arroz cremoso /
ensalada de arúgula, manzana verde y espinaca*

 LIBRE DE GLUTEN

 OPCIÓN VEGETARIANA

* PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN HACER VEGANOS

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco
cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.
PRECIOS EN PESOS | PRECIOS TOTALES A PAGAR | NO INCLUYEN PROPINAS

