

La Palapa

STARTERS

- GUACAMOLE LOCO** 200G  \$215
panela cheese, ancho pepper
- 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
- BEET SALAD** 250G  \$295
arugula, jicama, pecan, goat cheese, ancho pepper oil, balsamic, agave honey
- COCONUT SHRIMP** 4PCS 90G  \$325
cilantro potato mash, mango sauce, ginger, tropical relish
- TORTILLA SOUP** 275G  \$185
squash blossom, guajillo, avocado, cheese and cream from El Tuito
- VALLARTA FISH CEVICHE** 150G *  \$215
fresh lime, carrot, tomato, onion, cilantro, avocado
- SHRIMP AGUACHILE** 90G *  \$285
lime, cucumber, onion and serrano pepper
- TROPICAL CEVICHE** 110G *  \$265
shrimp, scallops, octopus, mango, passion fruit, coconut milk
- TUNA STACK** 110G * \$250
wonton crisps, asian rice, three sauces
- BRAISED ADOBADO OCTOPUS** 250 - 350G \$395
chistorra, lemon potato, grilled onion

SANDWICHES

- CHEESEBURGER** 170G \$295
mushroom, onion rings, monterey jack cheese, pickles, lettuce, tomato
- FRESH TUNA SANDWICH** 120G *  \$345
focaccia, pesto aioli, arugula, ginger
- CLUB SANDWICH** 110G \$325
brioche bread, black forest ham, turkey breast, bacon, manchego cheese

Prices in Mexican Pesos. Include sales tax.
Do not include gratuity.

 Vegetarian Dishes

 Gluten Free

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

TACOS

- FISH TACOS** 2PCS 120G  \$230
cinnamon marinade, coleslaw, molcajete salsa
- OCTOPUS TACOS** 2PCS 120G  \$280
butter marinade, avocado coulis, roasted pineapple, chipotle, lettuce
- SHRIMP TACOS** 3PCS 120G  \$270
chicharrón de queso, pineapple, bacon, chipotle dressing

SPECIALTIES

- SEAFOOD ENCHILADAS** 3PCS 160G \$335
shrimp, fish, scallops, mushrooms, monterey jack cheese, red bell pepper sauce
- WHOLE FISH** 600G  \$595
fried or zarandeado, creamy rice, fresh tomato salad, onion, jalapeño pepper, sprouts
- ADOBADO PACIFIC SHRIMP WITH CRAB ENCHILADAS** 3PCS 160G  \$360
black bean sauce, creamy rice with rajas
- ARRACHERA BEEF** 160G  \$435
monterey jack cheese quesadilla, rice, guacamole, mexican salsa, black beans
- SIZZLING FAJITAS** 160G  \$280
peppers, pineapple, mushroom, guacamole
- CHICKEN OR BEEF** \$280 **ADOBO SHRIMP** \$315
MIXED \$345 **VEGETARIAN** \$255
- CHICKEN QUESADILLA** 3PCS 160G \$240
mushroom, huitlacoche, esquite, martajada sauce, lettuce
- LA PALAPA SHRIMP** 5PCS 180G  \$685
parmigiano reggiano, plantain, cilantro, potato and corn purée, guanabana and tequila sauce
- SEARED SALMON** 180G \$650
ravioli stuffed with carrot, zucchini and mascarpone cheese, confit shallot, fresh artichoke heart, guajillo sauce and champagne
- LOBSTER TAIL** 700 - 800G  (market price)
garlic and lemon butter, creamy rice, arugula salad, green apple and spinach

La Palapa



ENTRADAS

GUACAMOLE LOCO 200G   \$215
panela en chile ancho

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 BETABEL 250G  \$295
arúgula, jícama, nuez, queso de cabra, aceite de chile ancho, balsámico, miel de agave

CAMARONES COCO 4PZS 90G  \$325
puré de cilantro, salsa de mango, jengibre, relish tropical

SOPA DE TORTILLA 275G  \$185
flor de calabaza, guajillo, aguacate, queso y crema frescos de El tuito

CEVICHE DE PESCADO VALLARTA 150G *   \$215
limón fresco, zanahoria, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate

AGUACHILE DE CAMARÓN 90G *   \$285
limón, pepino, cebolla y chile serrano

CEVICHE TROPICAL 110G *   \$265
camarón, callos, pulpo, mango, maracuyá, leche de coco

TIMBAL DE ATÚN ASIÁTICO 110G * \$250
crujiente wonton, arroz de sushi, tres salsas

PULPO ADOBADO A LAS BRASAS 250 - 350G \$395
chistorra, papa gajo al limón, cebollita asada

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA LA PALAPA 170G \$295
champiñones, aros de cebolla, queso monterey jack, pepinillos, lechuga, jitomate

SÁNDWICH DE ATÚN 120G * \$345
pan focaccia, aioli de pesto, arúgula, jengibre

CLUB SÁNDWICH 110G \$325
pan brioche, jamón selva negra, tocino, pechuga de pavo, queso manchego

*Precios en Pesos. Precios totales a pagar.
No incluyen propinas.*


 Platos Vegetarianos

 Libre de Gluten

* Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.

TACOS


TACOS DE PESCADO 2PZS 120G  \$230
adobo de canela, col morada, salsa de molcajete

TACOS DE PULPO 2PZS 120G  \$280
adobo de mantequilla, coulis de aguacate, piña asada, chipotle, lechuga


TACOS DE CAMARÓN 3PZS 120G  \$270
chicharrón de queso, piña, tocino, aderezo de chipotle

ESPECIALIDADES

ENCHILADAS DE MARISCOS 3PZS 160G \$335
camarón, pescado, callo, champiñones, queso monterey jack, salsa de pimienta roja


PESCADO ENTERO 600G  \$595
frito o zarandeado, arroz cremoso, ensalada de jitomate fresco, cebolla, jalapeño y brotes

CAMARONES ADOBADOS CON ENCHILADAS DE JAIBA 3PZS 160G  \$360
salsa de frijol negro, arroz cremoso


ARRACHERA DE RES 160G  \$435
quesadilla de queso monterey jack, salsa mexicana, guacamole, arroz, frijoles negros

FAJITAS 160G  \$280
pimientos, piña, champiñones, guacamole
POLLO O RES \$280 **CAMARONES ADOBADOS** \$315
MIXTAS \$345 **VEGETARIANAS** \$255

QUESADILLA DE POLLO 3PZS 160G \$240
champiñones, huitlacoche, esquite, salsa martajada, lechuga

CAMARONES LA PALAPA 5PZS 180G  \$685
parmigiano reggiano, plátano macho, cilantro, puré de papa y elote, salsa de guanábana y tequila

SALMÓN SELLADO 180G \$650
ravioli relleno de zanahoria, calabacita y queso mascarpone, corazón de alcachofa fresca, echalote confitado, salsa de guajillo y champagne

COLA DE LANGOSTA (precio de mercado)
700 - 800G 
mantequilla de ajo y limón real, arroz cremoso, ensalada de arúgula, manzana verde y espinaca