



## APPETIZERS

*🌿* **JICAMA AND SPINACH SALAD** \$125  
*tortilla crisps, marinated panela cheese, citrus and tequila vinaigrette*

*🌿* **TURKEY BREAST ENCHILADAS WITH ALMOND MOLE** \$135  
*goat cheese, almond mole and cilantro sprouts*

*🌿* **SEAFOOD BISQUE** \$198  
*xoconostle reduction, baby scallop and clams*

**GRILLED OCTOPUS** \$165  
*baby mix salad, peanuts, ginger dressing*

*🌿* **STUFFED PEPPERS** \$160  
*local blue crab and octopus, organic lettuce, mango, avocado, citrus vinaigrette*

**PORK POTSTICKERS** \$135  
*sweet and sour apricot, pineapple and serrano sauce*

*🌿* **PEACH AND PISTACHIO MIX SALAD** \$135  
*champagne vinaigrette, hibiscus reduction*

*🌿* **TORTILLA SOUP** \$95  
*squash blossom, chile guajillo, avocado, cotija cheese and cream*

**LOBSTER AND SHRIMP TAQUITOS** \$198  
*pickled onions, watercress and papaya salad, creamy chipotle dressing*

*🌿* **TUNA TATAKI** \$155  
*salicornia and smoked heirloom tomatos*

*🌿* **OVEN ROASTED BEET SALAD** \$135  
*pecan crusted goat cheese, agave honey and ancho chile vinaigrette*

*🌿* **COCONUT SHRIMP** \$155  
*potato and cilantro purée, melon, papaya and corn relish, mango and ginger sauce*

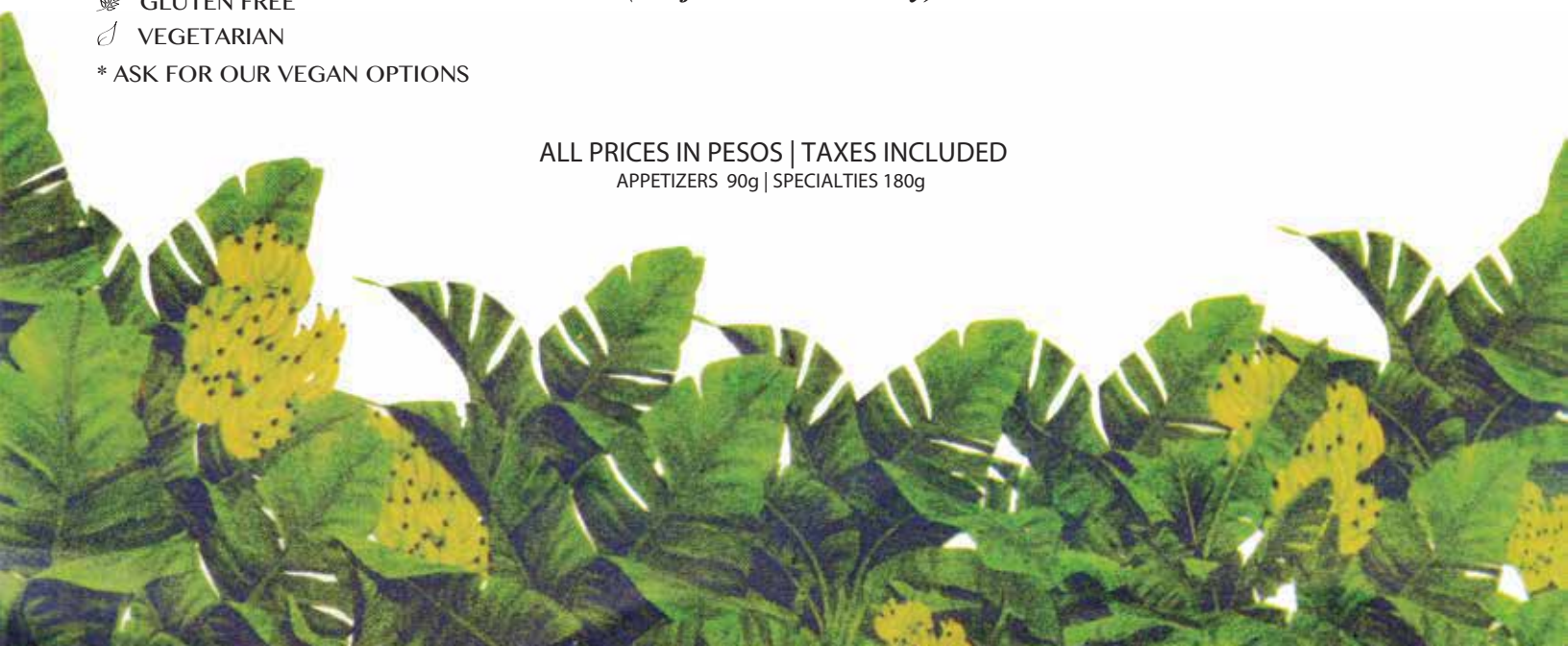
*🌿* **FRESH OYSTERS (12)** \$520  
*(subject to availability)*

*🌿* GLUTEN FREE

*🌿* VEGETARIAN

\* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED  
APPETIZERS 90g | SPECIALTIES 180g





## SPECIALTIES

**CHICKEN BREAST WITH TAMARIND SAUCE** \$155 / \$275  
*caramelized onions, apple from Zacatlán, fresh watercress, chayote gratin*

✿ **OVEN BAKED FRESH FISH FILLET** \$175 / \$310  
*scallop mousse, potato, sauteed vegetables, pickled fennel*

✿ **PORK TENDERLOIN** \$155 / \$275  
*goat cheese, chorizo and pecan, sweet potato, chile mulato sauce*

✿ **GUAJILLO SHRIMP** \$425  
*Spanish chorizo, dill purée, baby potatoes, lettuce, radish*

**PEPPER CRUSTED YELLOWFIN TUNA** \$335  
*mushrooms and onions, chilpozonte sauce, potato and cranberry galette*

**SLOW COOKED SALMON** \$185 / \$360  
*fine herbs, ravioli filled with ricotta cheese and artichokes, champagne sauce*

**LA PALAPA SHRIMP** \$365  
*guanabana and coconut sauce, corn and potato mash, crispy plantain*

✿ **GRILLED BEEF TENDERLOIN** \$320  
*huitlacoche, mashed potatoes, sauteéd vegetables, chile pasilla sauce*

**LOCAL RED SNAPPER FILLET** \$185 / \$360  
*creamy potatoes, chorizo, soy and sherry sauce*

✿ **PAN SEARED SCALLOPS** \$445  
*red bell pepper polenta, salad, miso and orange sauce*

✿ **SLOW BRAISED SHORT RIB** \$425  
*fingerling potatoes, sauteéd onions, tomatillo and guava sauce*

✿ **SEAFOOD RISOTTO** \$180 / \$345  
*squid ink, local fresh fish, scallops, shrimp and octopus, parmesan crisp*

✿ **WHOLE LOCAL RED SNAPPER** \$390  
*creamy rice, organic vegetables*

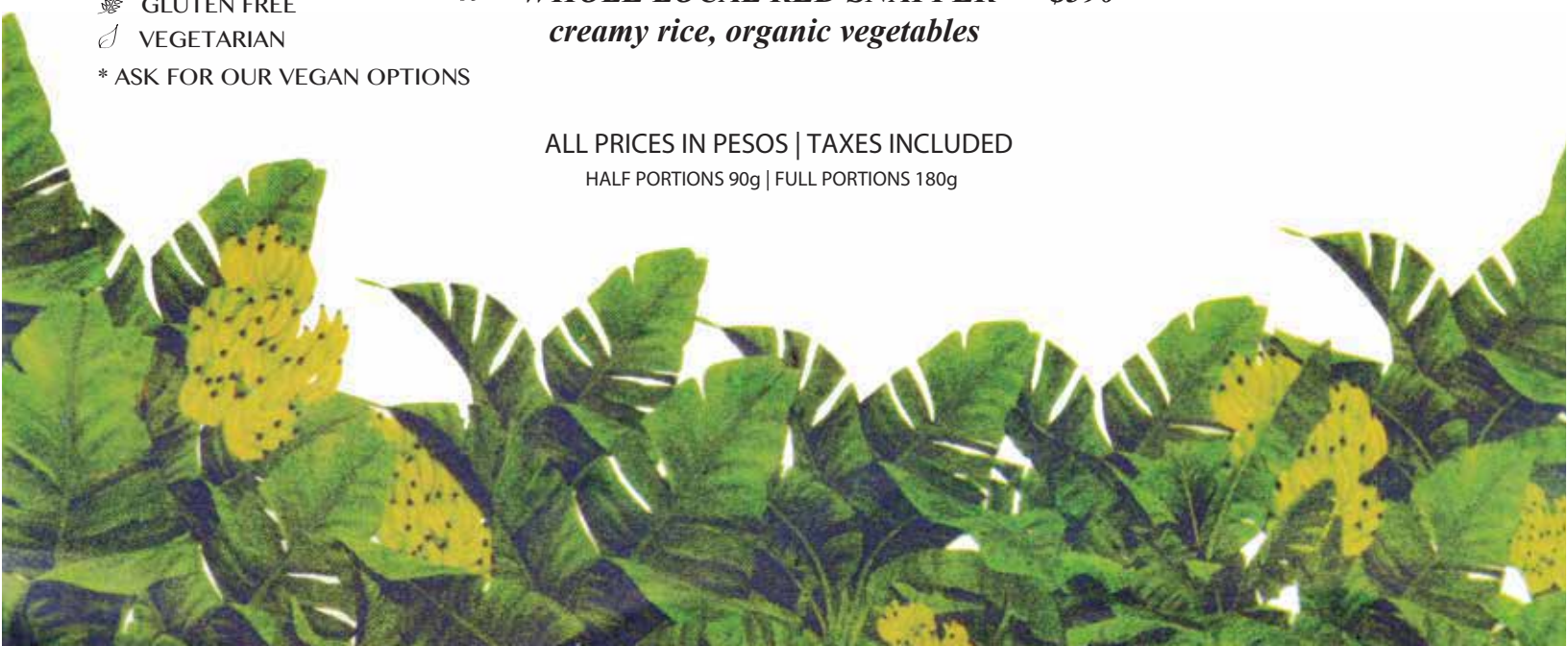
✿ GLUTEN FREE

✿ VEGETARIAN

\* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED

HALF PORTIONS 90g | FULL PORTIONS 180g





## ENTRADAS

- 🌿* **ENSALADA DE ESPINACAS** \$125  
*jícama, crujientes de maíz, vinagreta de tequila, limón y jitomate*
- 🌿* **ENCHILADAS DE PECHUGA DE PAVO CON MOLE DE ALMENDRAS** \$135  
*queso de cabra, mole de almendra y retoños de cilantro*
- 🌿* **BISQUE DE MARISCOS** \$198  
*reducción de xoconostle, callito perla y almeja chirla*
- PULPO ASADO** \$165  
*ensalada mixta, cacahuates, aderezo de jengibre*
- 🌿* **CHILES GUEROS RELLENOS** \$160  
*jaiba y pulpo, lechuga orgánica, láminas de mango y aguacate, vinagreta de cítricos*
- RAVIOLES DE CERDO** \$135  
*rellenos de cerdo al pastor, salsa agri dulce de chabacano, piña asada y chile serrano*
- 🌿* **ENSALADA MIXTA DE DURAZNO Y PISTACHOS** \$135  
*vinagreta de champagne, reducción de jamaica*
- 🌿* **SOPA DE TORTILLA** \$95  
*flor de calabaza, chile guajillo, aguacate, queso cotija, crema*
- TAQUITOS DE LANGOSTA Y CAMARON** \$198  
*cebollitas en escabeche, ensalada de berros y papaya, aderezo de chipotle*
- 🌿* **TATAKI DE ATUN** \$155  
*salicornia y tomates heirloom ahumados*
- 🌿* **ENSALADA DE BETABEL** \$135  
*queso de cabra con nuez, vinagreta de chile ancho y miel de agave*
- 🌿* **CAMARONES AL COCO** \$155  
*puré de papa y cilantro, relish de fruta tropical, salsa de mango y jengibre*
- 🌿* **OSTIONES FRESCOS (12)** \$520  
*(sujeto a disponibilidad)*

*🌿* LIBRE DE GLUTEN

*🌿* VEGETARIANO

\* PREGUNTE POR NUESTRAS  
OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g



## ESPECIALIDADES

**PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE TAMARINDO** \$155 / \$275  
*cebolla caramelizada, manzana de Zacatlán, berros frescos, gratín de chayote*

✿ **FILETE DE PESCADO AL HORNO** \$175 / \$310  
*mousse de callo, hojuelas de papa, verduras salteadas, hinojo confitado*

✿ **CERDO RELLENO DE QUESO DE CABRA** \$155 / \$275  
*chorizo y nuez, camote, salsa de chile mulato*

✿ **CAMARONES AL GUAJILLO** \$425  
*chorizo español, puré de eneldo, papa cambray, lechuga frisee, rábano*

**MIGNON DE ATUN CON SEMILLAS DE CHILES** \$335  
*salsa de chilpozonte, champiñones, cebollas, galette de papa y arándano*

**SALMON COCINADO LENTAMENTE** \$185 / \$360  
*finas hierbas, ravioles de queso ricota, salsa cremosa de champagne*

**CAMARONES LA PALAPA** \$365  
*salsa de guanábana, puré de papa y elote, crujiente de plátano*

✿ **FILETE DE RES** \$320  
*huitlacoche, puré de papa con poro, vegetales, salsa de chile pasilla*

**FILETE DE HUACHINANGO Y ESPARRAGOS** \$185 / \$360  
*chorizo, puré cremoso de papa, salsa de jerez y soya*

✿ **CALLOS SELLADOS AL SARTEN** \$445  
*polenta de morrón rojo, ensalada, salsa de naranja y miso*

✿ **COSTILLAR DE RES SIN HUESO** \$425  
*papas y cebolla salteada, salsa de tomatillos verdes y guayaba, chilaca*

✿ **RISOTTO CON MARISCOS** \$180 / \$345  
*tinta de calamar, pescado, camarón, callos y pulpo, crujiente de parmesano*

✿ **HUACHINANGO ENTERO** \$390  
*sarandeado o frito, arroz cremoso, verduras de la huerta*

✿ LIBRE DE GLUTEN

✿ VEGETARIANO

\* PREGUNTE POR NUESTRAS OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

MEDIA PORCION 90g | PORCION COMPLETA 180g