

# La Palapa



## CEVICHES Y RAW BAR

-  **Ceviche Vallarta \$125**  
*tomate, zanahoria, serrano y aguacate*
-  **Ceviche Acapulco \$145**  
*pescado fresco, aceitunas, salsa de tomate dulce*
-  **Ceviche Fruta de la Pasión \$145**  
*camarón, pescado, callos, mango, leche de coco*
-  **Trio de Ceviches \$185**  
*Vallarta, Acapulco y Fruta de la Pasión*
-  **Aguachile de Camarón \$150**  
*limón, cebolla, pepino y chile serrano*

## Timbal de Atún Asiático \$170

*arroz de sushi, tres salsas, crujiente won ton*

## Tartar de Salmón \$180

*aguacate, mango, salsa de soya y salsa ponzu*

## Ostiones de Baja California

*(disponibilidad por temporada)*

1/2 docena \$280

1 docena \$540

*El consumo de ciertos alimentos crudos de origen animal puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimenticia.*

## TACOS, ENSALADAS Y SOPAS

-  **Ensalada Mixta de Duraznos y Pistachos \$145**  
*vinagreta de champagne, reducción de jamaica*
-  **Ensalada de Salmón Sellado \$185**  
*lechuga verde, pepino, aguacate, alcaparras, vinagreta de cítricos*
-  **Ensalada Mazamitla \$110**  
*espinacas, champiñones y jitomate, vinagreta de tequila y limón*
- con camarones adobados \$145**
- atún sellado \$145**
- pollo \$120**
-  **Sopa La Palapa \$95**  
*flor de calabaza, crujientes de maíz, aguacate, queso cotija, crema*
-  **Sopa de Aguacate con Pollo \$98**  
*guacamole, chips de tortilla, panela, pollo deshebrado, cilantro y crema*
-  **Tacos de Pescado \$198**  
*tortillas de maíz hechas a mano, salsa de molcajete, aderezo de chipotle*
-  **Tacos de Camarón \$210**  
*tortilla de maíz fresca, chicharrón de queso, piña, tocino, aderezo de chipotle*
-  **Tacos de Pulpo al Pastor \$198**  
*coulis de aguacate, piña asada, salsa chipotle, lechuga, salsa mexicana*
-  **Tacos de Arrachera \$230**  
*guacamole, salsa, elote, crema, paprika*

## GUACAMOLES

-  **Guacamole Loco \$95**
-  **Guacamole de Jalapeño \$115**
- Guacamole de Camarón \$170**
- Guacamole de Tocino \$160**
- Trio de Guacamoles \$198**  
*su elección de tres guacamoles*

## ENTRADAS Y SANDWICHES

-  **Camarones Coco \$160**  
*puré de papa y cilantro, relish de melón y maíz, salsa de mango y jengibre*
-  **Queso Fundido \$185**  
*camarón, chorizo y champiñones, servidos con tortilla de maíz o harina*
- Club Sandwich \$190**  
*jamón selva negra, pechuga de pavo, queso monterrey jack, tocino, papas*
- Hamburguesa La Palapa \$165**  
*queso, champiñones, jitomate, lechuga, pepinillos, cebolla, papas*
-  **Sandwich Vegetariano \$180**  
*portobello, pimienta morrón, queso de cabra, aioli de albahaca*
- Sandwich de Atún Sellado \$190**  
*al grill, en pan focaccia, aioli de pesto, arúgula, jengibre*

## ESPECIALIDADES

- Quesadilla con Pollo \$198**  
*champiñones, huitlacoche, elote, salsa de molcajete, cebolla*
- Enchiladas de Mariscos \$235**  
*camarón, pescado, callo, champiñones, queso, salsa de pimientos rojos*
-  **Arrachera de Res \$240**  
*frijoles negros, arroz, quesadilla de queso oaxaca, guacamole*
-  **Filete de Pescado al Ajillo \$240**  
*chile guajillo, ajo, mantequilla, arroz cremoso, pimientos, calabaza, cebolla y champiñones*
-  **Fajitas**  
*pimientos, piña, champiñones, guacamole*
-  **vegetarianas \$185**
- pollo o res \$215**
- camarones adobados \$240**
- mixtas \$280**
-  **Camarones Adobados con Enchiladas de Jaiba \$265**  
*salsa de frijol negro, arroz cremoso*

 **Platillos Vegetarianos**  
 **Libre de Gluten**

Precios en Pesos  
IVA incluido

Ceviches y Raw Bar 110g  
Tacos, Ensaladas y Sopas 100g  
Entradas y Sandwiches 90g  
Especialidades 160g

# La Palapa

## CEVICHES AND RAW BAR

-  **Ceviche Vallarta \$125**  
*tomato, carrot, serrano and avocado*
-  **Ceviche Acapulco \$145**  
*fresh local fish, olives, sweet tomato sauce*
-  **Passion Fruit Ceviche \$145**  
*shrimp, fresh fish, bay scallop, mango, coconut milk*
-  **Ceviche Trio \$185**  
*Vallarta, Acapulco and Passion Fruit*
-  **Shrimp Aguachile \$150**  
*raw shrimp cooked in lime juice, red onion, cucumber, serrano pepper*
- Asian Tuna Stack \$170**  
*sushi rice, three sauces, crispy won ton*
- Salmon Tartar \$180**  
*avocado, mango, ponzu sauce, soy sauce*
-  **Fresh Baja California Oysters**  
*(seasonal availability)*  
1/2 dozen \$280  
1 dozen \$540

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

## TACOS, SOUPS AND SALADS

-  **Peach And Pistachio Salad \$145**  
*mixed greens, champagne vinaigrette, hibiscus reduction*
-  **Seared Salmon Salad \$185**  
*fresh lettuce, cucumber, avocado, capers, celery, citrus vinaigrette*
-  **Mazamitla Salad \$110**  
*spinach, mushrooms and jicama salad, tomatoes, tortilla crisps, tequila vinaigrette*  
add shrimp \$145  
seared tuna \$145  
grilled chicken \$120
-  **La Palapa Soup \$95**  
*tortilla crisp, avocado, squash blossom, epazote, cotija cheese and cream*
-  **Avocado Soup with Chicken \$98**  
*guacamole, tortilla chips, panela cheese, shredded chicken, cilantro and cream*
-  **Fish Tacos \$198**  
*hand made corn tortillas, fresh salsa, chipotle dressing*
-  **Shrimp Tacos \$210**  
*fresh corn tortillas, chicharrón de queso, pineapple, bacon and chipotle dressing*
-  **Al Pastor Octopus Tacos \$198**  
*avocado coulis, roasted pineapple, chipotle, salsa, lettuce*
-  **Beef Arrachera Tacos \$230**  
*guacamole, corn, cream, paprika*

## GUACAMOLES

-  **Guacamole Loco \$95**
-  **Jalapeño Guacamole \$115**
- Shrimp Guacamole \$170**
- Bacon Guacamole \$160**
- Guacamole Trio \$198**  
*your choice of three guacamoles*

## STARTERS AND SANDWICHES

-  **Coconut Shrimp \$160**  
*potato and cilantro purée, fruit and corn salsa, ginger and mango sauce*
-  **Queso Fundido \$185**  
*melted cheese with shrimp, chorizo, mushrooms, corn or flour tortillas*
- Club Sandwich \$190**  
*black forest ham, turkey breast, monterrey jack cheese, bacon, fries*
- La Palapa Cheeseburger \$165**  
*grilled onions, mushroom ragout, tomato, lettuce, pickles, french fries*
-  **Vegetarian Sandwich \$180**  
*portobello, bell peppers, mixed greens, goat cheese, basil aioli*
- Fresh Tuna Sandwich \$190**  
*on focaccia bread, pesto aioli, arugula, pickled ginger*

## HOUSE SPECIALTIES

-  **Chicken Quesadilla \$198**  
*mushroom, corn, onion, huitlacoche, molcajete sauce*
-  **Seafood Enchiladas \$235**  
*shrimp, fish, scallops, mushrooms, cheese, red bell pepper sauce*
-  **Grilled Beef Arrachera \$240**  
*black beans, rice, oaxaca cheese, quesadilla, guacamole*
- Fresh Fish Fillet with Ajillo Sauce \$240**  
*guajillo pepper, garlic, lime juice, creamy rice, peppers, zucchini, onions and mushrooms*
- Sizzling Fajitas**  
*peppers, pineapple, mushrooms, guacamole*
-  **vegetarian \$185**  
chicken or beef \$215  
adobo marinated shrimp \$240  
mixed \$280
-  **Adobado Pacific Shrimp with Crab Enchiladas \$265**  
*black bean sauce, creamy rice with rajas*

 **Vegetarian dishes**  
 **Gluten Free**

Prices In Pesos  
Taxes Included

Ceviches and Raw Bar 110g  
Tacos Soup and Salads 100g  
Starters and Sandwiches 90g  
House Specialties 160g