



APPETIZERS

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

CAMELIZED CARNITAS STEAMED BAO BUNS \$155
cucumber, grilled pineapple, cilantro, avocado coulis, green papaya and serrano salad

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

🌿 **OCTOPUS CHICHARRON** \$170
potato essence, lettuce freese, chistorra, parmesan crisp

FRESH MUSSELS \$175
white wine, creamy bell pepper sauce

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

🌿 **PEACH AND PISTACHIO MIX SALAD** \$145
champagne vinaigrette, hibiscus reduction

🌿 **TORTILLA SOUP** \$95
squash blossom, chile guajillo, avocado, queso fresco from El Tuito and cream

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

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

🌿 **SAUTEED SHRIMP (12)** \$520
shallots, tarragon, white wine, house adobo with three peppers

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

🌿 **COCONUT SHRIMP** \$160
potato and cilantro purée, melon, papaya and corn relish, mango and ginger sauce

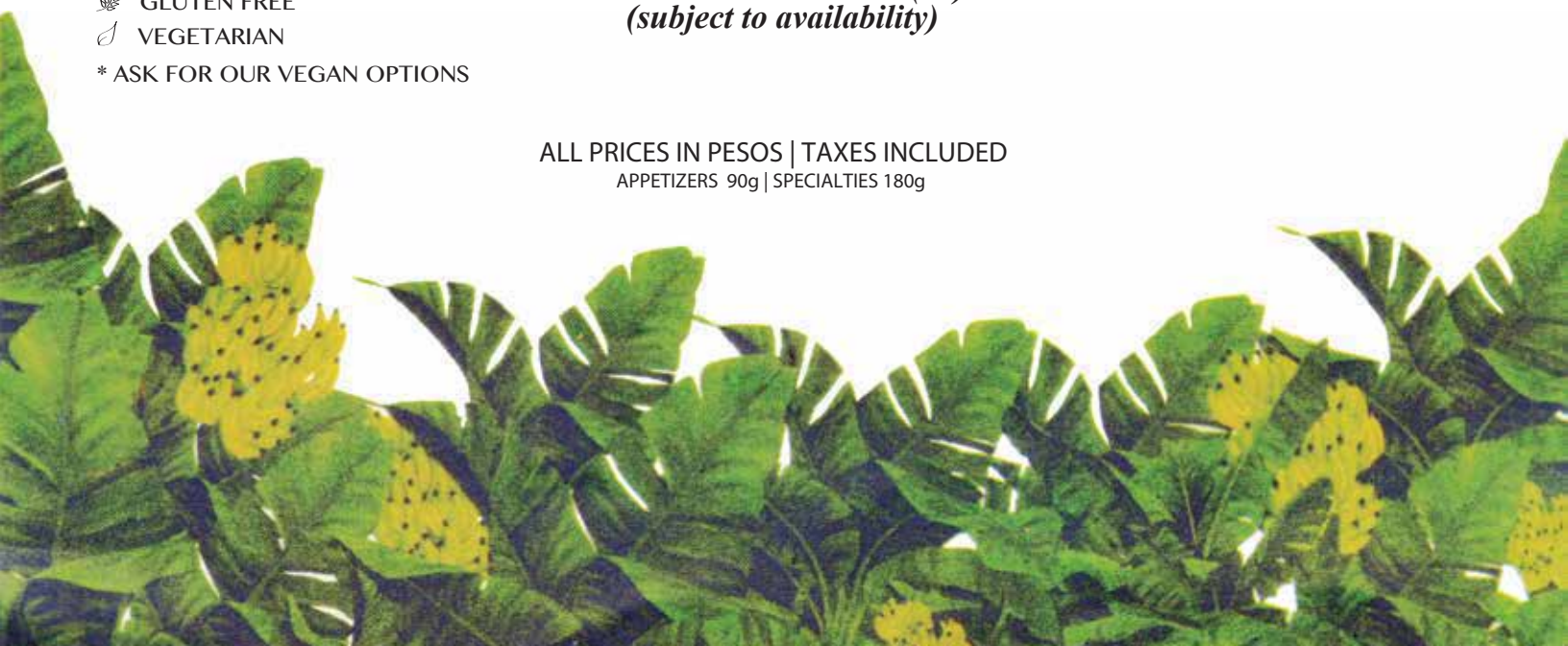
🌿 **FRESH OYSTERS (12)** \$540
(subject to availability)

🌿 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIAN

* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

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





SPECIALTIES

CATCH OF THE DAY ENCRUSTED WITH PARSLEY AND CILANTRO \$175 / \$320
corn puree, radish, grilled vegetables, pineapple and habanero sauce

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

✿ **BABY RED SNAPPER FILLET SARANDEADO STYLE** \$185 / \$365
potato, chorizo, black beach puree, chile güero, baby onion, lemon

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

✿ **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, sautéed vegetables, chile pasilla sauce

✿ **LAMB OSSOBUCO** \$450
black bean and chimole purée, sautéed brussel sprouts, radish, peppers

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

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

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

✿ 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

BOLLITOS AL VAPOR DE CARNITAS CONFITADAS \$155

pepino, piña asada, cilantro, coulis de aguacate, ensalada de papaya verde y serrano

 **BISQUE DE MARISCOS \$198**

reducción de xoconostle, callito perla y almeja chirla

 **CHICHARRÓN DE PULPO \$170**

espuma de papa, lechuga freese, chistorra, crocante de parmesano

MEJILLONES FRESCOS \$175

al vino blanco con salsa cremosa de morrón

RAVIOLES DE CERDO \$135

reellenos de cerdo al pastor, salsa agri dulce de chabacano, piña asada y chile serrano

  **ENSALADA MIXTA DE DURAZNO Y PISTACHOS \$145**

vinagreta de champagne, reducción de jamaica

 **SOPA DE TORTILLA \$95**

flor de calabaza, chile guajillo, aguacate, queso fresco de El Tuito, 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

 **CAMARONES AL SARTEN (12) \$560**

echalote, estragón, vino blanco, adobo de tres chiles

  **ENSALADA DE BETABEL \$135**

queso de cabra con nuez, vinagreta de chile ancho y miel de agave

 **CAMARONES AL COCO \$160**

puré de papa y cilantro, relish de fruta tropical, salsa de mango y jengibre

 LIBRE DE GLUTEN

 VEGETARIANO

* PREGUNTE POR NUESTRAS
OPCIONES VEGANAS

 **OSTIONES FRESCOS (12) \$540**
(sujeto a disponibilidad)

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g



ESPECIALIDADES

PESCA DÍA ENCOSTRADA CON PEREJIL Y CILANTRO \$175 / \$320
puré de elote, esquité, rábano, vegetales braseados, salsa de piña y habanero

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

✿ **FILETITOS DE HUACHINANGO CON PIEL ESTILO SARANDEADO** \$185 / \$365
papa, chorizo español, puré de frijol negro, chile güero, cebollita asada, limón real

MIGNON DE ATUN CON SEMILLAS DE CHILES \$335
salsa de chilpozonte, champiñones, cebollas, puré 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

✿ **OSSOBUCO DE CORDERO** \$450
pure de recado negro, morrón baby asado, vegetales salteados

✿ **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

✿ LIBRE DE GLUTEN

✿ VEGETARIANO

* PREGUNTE POR NUESTRAS
OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
MEDIA PORCION 90g | PORCION COMPLETA 180g

