

La Palapa

ENTRADAS

-  **Camarones Coco \$190**
puré de papa y cilantro, relish de melón y maíz, salsa de mango y jengibre
-  **Ensalada Mazamitla \$155**
espinacas, champiñones y jitomate, vinagreta de tequila y limón
-  **Ensalada Mixta de Duraznos y Pistachos \$155**
vinagreta de champagne, reducción de jamaica
-  **Guacamole Loco \$98**
-  **Ensalada de Salmón Sellado \$195**
lechuga verde, pepino, aguacate, alcaparras, vinagreta de cítricos
-  **Sopa La Palapa \$125**
flor de calabaza, crujientes de maíz, aguacate, queso cotija, crema
-  **Sopa de Aguacate con Pollo \$105**
guacamole, chips de tortilla, panela, pollo deshebrado, cilantro y crema

CEVICHES Y RAW BAR

- *  **Ceviche Vallarta \$130**
tomate, zanahoria, serrano y aguacate
- *  **Ceviche Acapulco \$155**
pescado fresco, aceitunas, salsa de tomate dulce
- *  **Ceviche Fruta de la Pasión \$155**
camarón, pescado, callos, mango, leche de coco
- *  **Trio de Ceviches \$195**
Vallarta, Acapulco y Fruta de la Pasión
- *  **Aguachile de Camarón \$165**
limón, cebolla, pepino y chile serrano
- *  **Timbal de Atún Asiático \$185**
arroz de sushi, tres salsas, crujiente won ton
- *  **Ostiones de Baja California**
(disponibilidad por temporada)
1/2 docena \$280
1 docena \$540

Platos Vegetarianos Libre de Gluten

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

ESPECIALIDADES

- Enchiladas de Mariscos \$245**
camarón, pescado, callo, champiñones, queso, salsa de pimientos
-  **Arrachera de Res \$265**
frijoles negros, arroz, quesadilla de queso oaxaca, guacamole
-  **Filete de Pescado al Ajillo \$280**
chile guajillo, ajo, mantequilla, arroz cremoso, pimientos, calabaza, cebolla y champiñones
-  **Camarones Adobados con Enchiladas de Jaiba \$280**
salsa de frijol negro, arroz cremoso
- Quesadilla con Pollo \$210**
champiñones, huitlacoche, elote, salsa de molcajete, cebolla
-  **Fajitas**
pimientos, piña, champiñones, guacamole
-  **vegetarianas \$190**
- pollo o res \$215**
- camarones adobados \$240**
- mixtas \$280**

SANDWICHES

- Sandwich Vegetariano \$190**
portobello, pimiento morrón, queso de cabra, aioli de albahaca
- Club Sandwich \$210**
jamón selva negra, pechuga de pavo, queso monterrey jack, tocino, papas
- Hamburguesa La Palapa \$185**
queso, champiñones, jitomate, lechuga, pepinillos, cebolla, papas
- * **Sandwich de Atún Sellado \$210**
al grill, en pan focaccia, aioli de pesto, arúgula, jengibre

TACOS

-  **Tacos de Pulpo al Pastor \$210**
coulis de aguacate, piña asada
-  **Tacos de Camarón \$210**
tortilla de maíz fresca, chicharrón de queso, piña, tocino, aderezo de chipotle
-  **Tacos de Pescado \$198**
tortillas de maíz hechas a mano, salsa de molcajete, aderezo de chipotle
-  **Tacos de Arrachera \$240**
guacamole, salsa, elote, crema, paprika

Precios en Pesos
IVA incluido

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

La Palapa

STARTERS

-  **Coconut Shrimp \$190**
potato and cilantro purée, fruit and corn salsa, ginger and mango sauce
-  **Mazamitla Salad \$155**
spinach, mushrooms and jicama salad, tomatoes, tortilla crisps, tequila vinaigrette
-  **Peach And Pistachio Salad \$155**
mixed greens, champagne vinaigrette, hibiscus reduction
-  **Guacamole Loco \$98**
-  **Seared Salmon Salad \$195**
fresh lettuce, cucumber, avocado, capers, celery, citrus vinaigrette
-  **La Palapa Soup \$125**
tortilla crisp, avocado, squash blossom, epazote, cotija cheese and cream
-  **Avocado Soup with Chicken \$105**
guacamole, tortilla chips, panela cheese, shredded chicken, cilantro and cream

CEVICHEs AND RAW BAR

- *  **Ceviche Vallarta \$130**
tomato, carrot, serrano and avocado
- *  **Ceviche Acapulco \$155**
fresh local fish, olives, sweet tomato sauce
- *  **Passion Fruit Ceviche \$155**
shrimp, fresh fish, bay scallop, mango, coconut milk
- *  **Ceviche Trio \$195**
Vallarta, Acapulco and Passion Fruit
- *  **Shrimp Aguachile \$165**
raw shrimp cooked in lime juice, red onion, cucumber, serrano pepper
- *  **Asian Tuna Stack \$185**
sushi rice, three sauces, crispy won ton
- *  **Fresh Baja California Oysters**
(seasonal availability)
1/2 dozen \$280
1 dozen \$540

HOUSE SPECIALTIES


- Seafood Enchiladas \$245**
shrimp, fish, scallops, mushrooms, cheese, red bell pepper sauce
-  **Grilled Beef Arrachera \$265**
black beans, rice, oaxaca cheese, quesadilla, guacamole
-  **Fresh Fish Fillet with Ajillo Sauce \$280**
guajillo pepper, garlic, lime juice, creamy rice, peppers, zucchini, onions and mushrooms
-  **Adobado Pacific Shrimp with Crab Enchiladas \$280**
black bean sauce, creamy rice with rajas
- Chicken Quesadilla \$210**
mushroom, corn, onion, huitlacoche, molcajete sauce
-  **Sizzling Fajitas**
peppers, pineapple, mushrooms, guacamole
-  **vegetarian \$190**
chicken or beef \$215
adobo marinated shrimp \$240
mixed \$280


SANDWICHES

- Vegetarian Sandwich \$190**
portobello, bell peppers, mixed greens, goat cheese, basil aioli
- Club Sandwich \$210**
black forest ham, turkey breast, monterrey jack cheese, bacon, fries
- La Palapa Cheeseburger \$185**
grilled onions, mushroom ragout, tomato, lettuce, pickles, french fries
- * **Fresh Tuna Sandwich \$210**
on focaccia bread, pesto aioli, arugula, pickled ginger

TACOS

-  **Al Pastor Octopus Tacos \$210**
avocado coulis, roasted pineapple, chipotle
-  **Shrimp Tacos \$210**
fresh corn tortillas, chicharrón de queso, pineapple, bacon and chipotle dressing
-  **Fish Tacos \$198**
hand made corn tortillas, fresh salsa, chipotle dressing
-  **Beef Arrachera Tacos \$240**
guacamole, corn, cream, paprika

 **Vegetarian dishes**

 **Gluten Free**

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

Prices In Pesos
Taxes Included

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