



APPETIZERS

  **GRILLED PEACH AND PISTACHIO MIXED SALAD** \$155
champagne vinaigrette / hibiscus reduction

  **BEET SALAD** \$155
goat cheese / pecan / jicama / arugula / pepper oil / agave honey

 **GRILLED OCTOPUS** \$210
peanut oil / chistorra / creamy potato purée / radish

 **COCONUT SHRIMP** \$195
tropical fruit relish / mango / ginger

LOBSTER AND SHRIMP TAQUITOS \$210
watercress / papaya / caramelized onion / chipotle / red pepper

  **SPINACH SALAD** \$155
corn crisps / local panela cheese / jicama / corn / tequila and lime vinaigrette

 **TUNA TATAKI** \$190
smoked heirloom tomato / salicornia / almonds / gremolata

 **TORTILLA SOUP** \$125
squash blossom / guajillo / avocado / local queso fresco

PORK POTSTICKERS \$145
chabacano / grilled pineapple / serrano pepper

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN

* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

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





SPECIALTIES

CATCH OF THE DAY \$220 / \$310
chef's creation

SEARED TUNA \$380
chilpozonte / mushrooms / potato / cranberry

 **PORK TENDERLOIN** \$175 / \$310
chorizo / pecan / sweet potato / mulato pepper / goat cheese

SLOW COOKED SALMON \$530
quinoa / shiitakes / maize / cream sauce with sparkling wine

 **BRAISED BONELESS SHORT RIB** \$560
grilled green tomatillo / guava / chipotle / grilled poblano pepper / potato

 **SEAFOOD AND CORN RISOTTO** \$185 / \$355
shrimp / baby scallops / octopus / fish

LA PALAPA SHRIMP \$420
guanabana / potato / corn / cilantro / plantain / parmigiano reggiano

 **PAN SEARED SCALLOPS** \$560
red bell pepper polenta / miso and orange sauce

 **BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS** \$410
huitlacoche / potato / leek / pasilla pepper / chorizo

 **CHICKEN BREAST** \$295
panela / sundried tomatoes / caramelized onion / pinto beans / avocado purée

BAKED LOBSTER \$1,120
lobster sauce / truffle oil / Asian pear / mint / coconut / goat cheese / apple

 GLUTEN FREE

 VEGETARIAN

* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS



ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED


APPETIZERS 90g | SPECIALTIES 180g



ENTRADAS



  **ENSALADA DE DURAZNOS ASADOS** \$155
pistachos / reducción de jamaica / vinagreta de champagne

  **ENSALADA DE BETABEL** \$155
queso de cabra / arugula / jícama / nuez / aceite de mulato / miel de agave

 **PULPO ADOBADO A LAS BRASAS** \$210
chistorra / puré cremoso de papa / aceite de cacahuete / rábano sandia

 **CAMARONES AL COCO** \$195
salsa mango y jengibre / relish tropical / puré de cilantro

TAQUITOS DE LANGOSTA Y CAMARON \$210
cebolla caramelizada / chipotle / morrón / berros / papaya

  **ENSALADA DE ESPINACAS** \$155
crujiente de maíz / queso panela / esquite / vinagreta de tequila limón

 **TATAKI DE ATUN** \$190
jitomate heirloom ahumado / salicornia / almendra / gremolata

 **SOPA DE TORTILLA** \$125
flor de calabaza / guajillo / aguacate / queso fresco de El Tuito

RAVIOLES \$145
cerdo al pastor / chabacano / piña asada / serrano

 LIBRE DE GLUTEN

 VEGETARIANO

* PREGUNTE POR NUESTRAS
OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g



ESPECIALIDADES

PESCA DEL DIA \$220 / \$310
creación del chef

ATUN SELLADO \$380
chilpozonte / papa / arándano / champiñones / espinaca

 **CERDO RELLENO** \$175 / \$310
chorizo / nuez / camote / chile mulato / queso de cabra

SALMON COCINADO LENTAMENTE \$530
quinoa / shiitakes / esquite / salsa cremosa de vino espumoso

 **COSTILLAR DE RES SIN HUESO** \$560
tomatillo verde tatemado / guayaba / chipotle / chilacas asadas / papa cambray

 **RISOTTO DE MARISCOS Y ELOTE** \$185 / \$355
camarón / callo perla / pulpo / pescado

CAMARONES LA PALAPA \$420
guanabana / cilantro / elote / papa / platan macho / parmigiano reggiano

 **CALLOS SELLADOS AL SARTEN** \$560
polenta de Morrón rojo / salsa de naranja y miso / papaya / jícama / cilantro

 **MEDALLONES DE RES** \$410
huitlacoche / poro / papa / chorizo / chile pasilla

 **PECHUGA DE POLLO** \$295
jitomate deshidratado / panela / cebolla caramelizada / alubias charras / puré de aguacate

LANGOSTA AL HORNO \$1,120
salsa de langosta y aceite de trufa / pera asiática / menta / coco tierno / queso de cabra / manzana

 LIBRE DE GLUTEN

 VEGETARIANO

* PREGUNTE POR NUESTRAS
OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO

ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g