



## APPETIZERS

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

  **BEET SALAD** \$155  
*goat cheese / pecan / jícama / 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 / jícama / corn / tequila and lime vinaigrette*

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

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

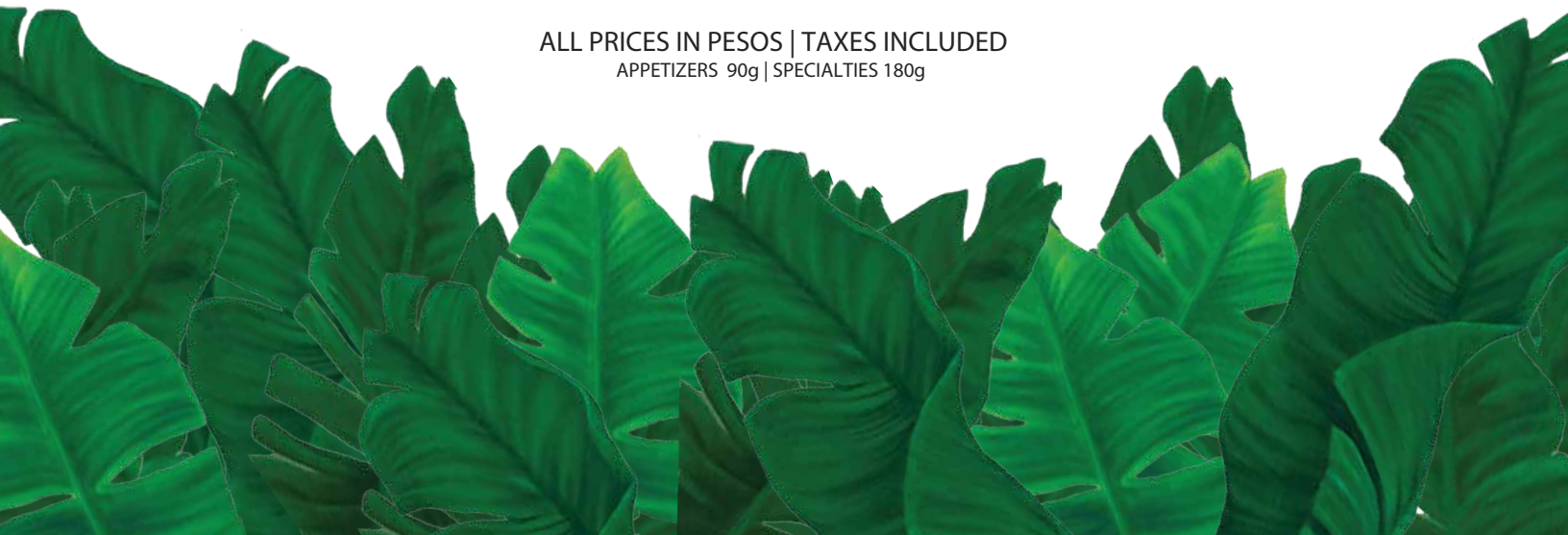
**PORK POTSTICKERS** \$145  
*chabacano / grilled pineapple / serrano pepper*

 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 / platano 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