

ENTRADAS

✳️ ✂️ **ENSALADA DE ESPINACAS \$175**
queso panela / chile ancho / esquite / crujiente de maíz / vinagreta tequila y limón

✳️ ✂️ **ENSALADA DE BETABEL \$185**
arúgula / jicama / nuez / queso de cabra / aceite chile mulato / balsámico / miel de agave

✳️ **CAMARONES AL COCO (4 piezas) \$210**
puré de cilantro / salsa mango jengibre / relish tropical

✳️ **SOPA DE TORTILLA \$145**
flor de calabaza / guajillo / aguacate / queso y crema frescos de El Tuito

✳️ **BISQUE DE LANGOSTA \$195**
langosta / xoconostle caramelizado

✳️ ✂️ **ENSALADA DE DURAZNOS \$185**
reducción de jamaica / pistachos / vinagreta de champagne / queso parmesano

✳️ **PULPO ADOBADO A LAS BRASAS \$210**
chistorra / aceite de cacahuete / cebolla

TAQUITOS DE LANGOSTA Y CAMARÓN (2 piezas) \$240
cebolla caramelizada / berros / morrón / papaya / chipotle

DOBLADITAS (6 piezas) \$195
cerdo / chabacano / piña asada / serrano / cilantro

CALLOS SELLADOS (3 piezas) \$245
polenta de morrón / naranja / miso / papaya / jicama

✳️ **TATAKI DE ATÚN \$245**
salicornia / almendra / gremolata / tomate heirloom ahumado

✳️ ✂️ **JARDÍN ASLÁTICO \$210**
*calabaza / brócoli / edamame / coliflor / zanahoria /
aceite de ajonjolí / salsa de soya virgen*

✳️ LIBRE DE GLUTEN

✂️ OPCIÓN VEGETARIANA

* PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN HACER VEGANOS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO | PROPINA NO INCLUIDA

Entradas 90G | Especialidades 180G



APPETIZERS

∩ SPINACH SALAD \$175
corn crisps / local panela cheese / jicama / corn / tequila and lime vinaigrette

∩ BEET SALAD \$185
goat cheese / pecan / jicama / arugula / pepper oil / agave honey

COCONUT SHRIMP (4 pieces) \$210
tropical fruit relish / mango / ginger / leek

TORTILLA SOUP \$145
squash blossom / guajillo / avocado / local queso fresco from El Tuito

LOBSTER BISQUE \$195
caramelized xoconostle

∩ PEACH AND PISTACHIO MIXED SALAD \$185
champagne vinaigrette / hibiscus reduction

GRILLED OCTOPUS \$210
chistorra / peanut oil / onion

LOBSTER AND SHRIMP TAQUITOS (2 pieces) \$240
watercress / papaya / caramelized onion / chipotle / red pepper

DOBLADITAS (6 pieces) \$195
pork / apricot / grilled pineapple / serrano pepper / cilantro

SEARED SCALLOPS (3 pieces) \$245
bell pepper polenta / orange / miso / papaya / jicama

TUNA TATAKI \$245
salicornia / almond / gremolata / smoked heirloom tomato

∩ ASIAN GARDEN \$210
*zucchini / broccoli / edamame / cauliflower /
carrot / sesame oil / virgin soy sauce*

- # GLUTEN FREE
- ∩ VEGETARIAN OPTION
- * VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN

PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED | GRATUITY NOT INCLUDED
Appetizers 90G | Especialties 180G

ESPECIALIDADES

ESPECIAL DEL CHEF

cambia todos los días / pregunte a su anfitrión

CAMARONES LA PALAPA (6 piezas) \$430
parmigiano reggiano / plátano macho / cilantro / papa / elote / guanábana

*** CERDO RELLENO \$185 / \$325**
chorizo / camote / nuez / chile mulato / queso de cabra

*** 🥗 TOSTADA DE SETAS AL PASTOR (1 pieza) \$290**
cremoso de aguacate / piña asada / cebollita en salmuera

*** FILETE DE HUACHINANGO \$390**
puré papa / pesto / espárragos / chorizo / jerez / soya

SALMÓN SELLADO \$270 / \$540
ravioli relleno de alcachofa y queso ricota / salsa morrón rojo y champagne

*** COSTILLAR DE RES SIN HUESO \$580**
tomatillo verde / guayaba / chilacas con crema / papa cambray / chipotle

RISOTTO DE MARISCOS \$580
callo de hacha / pulpo / camarón / chistorra / pimienta roja

*** MEDALLONES DE RES \$460**
poro / papa / chorizo / huitlacoche / chile pasilla

*** LANGOSTA \$1,230**
mantequilla de limón real / pera asiática / arroz cremoso

*** PECHUGA DE POLLO \$320**
gratin de pera y papa / cebolla caramelizada / espinaca / manzana / salsa de tamarindo y chile mulato

* LIBRE DE GLUTEN

* OPCION VEGETARIANA

* PLATILLOS VEGETARIANOS SE PUEDEN HACER VEGANOS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO | PROPINA NO INCLUIDA

Entradas 90G | Especialidades 180G



SPECIALTIES

CHEF'S DAILY SPECIAL

changes daily / please ask your server

LA PALAPA SHRIMP (6 pieces) \$430

guanabana / potato / corn / cilantro / plantain / parmigiano reggiano

** PORK TENDERLOIN \$185 / \$325*

chorizo / pecan / sweet potato / mulato pepper / goat cheese

** VEGETARIAN WILD MUSHROOMS AL PASTOR TOSTADA (1 piece) \$290*

creamy avocado / grilled pineapple / pickled baby onion / cilantro

** RED SNAPPER FILLET \$390*

potato purée / pesto / asparagus / chorizo / sherry / soy

SEARED SALMON \$270 / \$540

ravioli filled with artichoke and ricotta cheese / red bell pepper and champagne sauce

** BRAISED BONELESS SHORT RIB \$580*

grilled green tomatillo / guava / chipotle / grilled poblano pepper / potato

SEAFOOD RISOTTO \$580

scallops / octopus / shrimp / chistorra / red bell pepper

** BEEF MEDALLIONS \$460*

leek / potato / chorizo / huitlacoche / pasilla pepper

** LOBSTER \$1,230*

butter with lemon / asian pear / creamy rice

** CHICKEN BREAST \$320*

potato and pear gratin / caramelized onion / watercress / apple / tamarind and mulato pepper sauce

** GLUTEN FREE*

VEGETARIAN OPTION

** VEGETARIAN DISHES CAN BE MADE VEGAN*

PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED | GRATUITY NOT INCLUDED

Appetizers 90G | Especialties 180G