

ENTRADAS

- * CAMARONES COCO (4 piezas) \$195
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

CEVICHE 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 CEVICHE \$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

Precios en pesos - IVA incluido

Ceviches y Raw Bar 110g

Tacos, Ensaladas y Sopas 100g

Entradas y Sandwiches 90g

Especialidades 160g

Guacamoles 100g

 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 (3 piezas) \$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 (3 piezas) \$280
salsa de frijol negro, arroz cremoso
- * QUESADILLA CON POLLO (1 pieza) \$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, pimienta morrón, queso de cabra, aioli de albahaca
- * CLUB SANDWICH \$210
jamón selva negra, pechuga de pavo, queso Monterey 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 (2 piezas) \$210
coulis de aguacate, piña asada
- * TACOS DE CAMARÓN (3 piezas) \$210
tortilla de maíz fresca, chicharrón de queso, piña, tocino, aderezo de chipotle
- * TACOS DE PESCADO (2 piezas) \$198
tortillas de maíz hechas a mano, salsa de molcajete, aderezo de chipotle
- * TACOS DE ARRACHERA (2 piezas) \$240
guacamole, salsa, elote, crema, paprika

STARTERS

-  **COCONUT SHRIMP** (4 pieces) \$195
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

Prices in pesos - Taxes included

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

 **Vegetarian Dishes**

 **Gluten Free**

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


HOUSE SPECIALTIES

-  **SEAFOOD ENCHILADAS** (3 pieces) \$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** (3 pieces) \$280
black bean sauce, creamy rice with rajas
-  **CHICKEN QUESADILLA** (1 piece) \$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, Monterey jack cheese, bacon, fries
- LA PALAPA CHEESEBURGER** \$185
grilled onions, mushroom ragout, tomato, lettuce, pickled, french fries
- * **FRESH TUNA SANDWICH** \$210
on focaccia bread, pesto aioli, arugula, pickled ginger

TACOS

-  **AL PASTOR OCTOPUS TACOS** (2 pieces) \$210
avocado coulis, roasted pineapple, chipotle
-  **SHRIMP TACOS** (3 pieces) \$210
fresh corn tortillas, chicharrón de queso, pineapple, bacon and chipotle dressing
-  **FISH TACOS** (2 pieces) \$198
hand made corn tortillas, fresh salsa, chipotle dressing
-  **BEEF ARRACHERA TACOS** (2 pieces) \$240
guacamole, corn, cream, paprika