

10:00 am - 4:00 pm

»..... **ENTRADAS**«

ENSALADA DE TEMPORADA	\$120
mango, chabacano, pera, kiwi, lechuga, queso de cabra, pistaches, vinagreta de ciruela	
GUACAMOLE CON PANELA ASADA	\$120
ajo y hierbas, jitomate marinado, queso fresco, chips de tortilla	
CALAMAR FRITO	\$165
aderezo de cilantro, salsa de molcajete, puré de aguacate, chipotle, limón real	
ENSALADA CÉSAR	\$120
lechuga romana fresca, aderezo tradicional de la casa, parmesano, crotones, teja de reggiano	
CON POLLO	\$165
CON CAMARÓN	\$195
AGUACATE RELLENO	\$185
camarón, aderezo mil islas, salsa coctelera, lechuga	
NACHOS CON POLLO	\$115
O CON ASADA	\$185
MARISCOS FRESCOS EN SALSA DE ALMENDRAS	\$265
ostión, callo, camarón, pulpo, salsa mulata de almendra	

» **SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS** «

OPCIÓN PAPAS O ENSALADA

HAMBURGUESA DE RES	\$180
pan hecho en casa, mayonesa de mostaza, queso monterey jack, jitomate y pepinillos	
CLUB SÁNDWICH	\$190
brioche, jamón de pavo, tocino, queso monterey jack, pechuga de pollo	
SÁNDWICH DE PORTOBELLO Y QUESO PANELA	\$150
pan multigrano, queso panela, guacamole, portobello, cebolla caramelizada, morrón	
HAMBURGUESA DE CAMARÓN	\$210
pan hecho en casa, queso monterey jack, tocino, piña, portobello, pepinillos, cebolla asada, mayonesa de mostaza en grano	
SÁNDWICH DE SALMÓN SELLADO	\$210
pan artesanal, requesón, betabel, mayonesa de la casa, aceituna negra	
SÁNDWICH DE COSTILLAR DE RES BRASEADO	\$195
pan artesanal, mostaza y miel, cebolla caramelizada, salsa de jitomates cherrys, queso panela de El Tuito, arúgula, chile toreado	

»..... **OSTIONES**«

FRESCOS O PARRILLADOS

1/2 DOCENA	\$280	DOCENA	\$540
-------------------------	-------	---------------------	-------

» **TACOS** «

CON TORTILLAS HECHAS A MANO

DE CARNE ASADA	\$180
frijol, guacamole, cebolla, salsa	
...	
DE CARNITAS DE CERDO	\$175
salsa mexicana, frijol, guacamole, cebolla	
...	
DE CAMARÓN O PESCADO CAPEADO	\$185
ensalada de col morada y zanahoria, puré de aguacate, crema de chipotle, salsa	
...	
DE PULPO ASADO	\$185
salsa de molcajete, cebollitas asadas, guacamole, frijol negro, queso fresco, crema de jalapeño	
...	
DE CAMARONES AL GRILL	\$185
tocino, chile poblano, salsa de tomatillo, cebolla caramelizada, panela, aguacate	
...	

» **ESPECIALIDADES** «

LONJA DE PESCADO ESTILO EL DORADO	\$290
camarones gratinados, puré de papa, vegetales, chile ancho	
CAMARONES CON MANTEQUILLA DE GUAJILLO	\$298
puré de camote, chips de guajillo, berros, cilantro	
HUACHINANGO ENTERO FRITO	\$295
arroz, vegetales asados, ensalada, guacamole, salsa de molcajete	
BURRITO "EL DORADO"	\$195
camarón, callo, marlín, pulpo, queso, aderezo de cilantro	
FILETE DE PESCADO VALLARTA	\$290
arroz, vegetales asados, mojo de ajo, ensalada de cilantro	
DEL MAR	\$290
pastas papardelle, salsa cremosa de parmesano, perejil, camarón, mejillón, callo, pulpo, espinaca, tocino, morrones, calabacita, setas	



**GRUPO
LA PALAPA**
PUERTO VALLARTA

TACOS 110 GR
ENTRADAS 90 GR
ESPECIALIDADES 160 GR
HAMBURGUESAS 160 GR
SÁNDWICHES 110 GR
CEVICHE PLATOS 110 GR
CEVICHE TOSTADAS 55 GR

»..... **DEL MAR**«

PLATO • TOSTADA

CAMARÓN ESTILO AGUACHILE	\$170	\$95
ATÚN ALETA AMARILLA	\$165	\$95
CEVICHE DE CAMARÓN CON FRUTA DE LA PASIÓN	\$170	\$95
CALLO DE HACHA CON MANGO	\$240	\$110
CEVICHE DE HUACHINANGO TIERNO	\$130	\$80
CEVICHE ESTILO VALLARTA	\$120	\$55
MARLÍN AHUMADO	\$120	\$55
CEVICHE DE PULPO	\$175	\$85



10:00 am - 4:00 pm

🍷... **APPETIZERS** ...🍷

- SEASONAL SALAD** \$120
mango, apricot, pear, kiwi, lettuce, goat cheese, pistachios, plum vinaigrette
- GUACAMOLE ROASTED PANELA CHEESE** ... \$120
garlic and herbs, marinated tomato, queso fresco, tortilla chips
- FRIED CALAMARI** \$165
cilantro dressing, molcajete sauce, avocado purée, chipotle, lemon
- CAESAR SALAD** \$120
fresh romaine lettuce, traditional house dressing, parmesan, croutons, reggiano crisps
- WITH CHICKEN** \$165
- WITH SHRIMP** \$195
- AVOCADO FILLED WITH SHRIMP** \$185
thousand islands dressing, cocktail sauce
- NACHOS WITH CHICKEN** \$115
- OR GRILLED BEEF** \$185
- FRESH SEAFOOD IN ALMOND SAUCE** \$265
oysters, scallops, shrimp, octopus, almond mulata sauce

🍷 **SANDWICHES AND BURGERS** 🍷

YOUR CHOICE OF FRIES OR SALAD

- CHEESEBURGER** \$180
homemade bread, mustard mayonnaise, monterey jack cheese, tomato and pickles
- CLUB SANDWICH** \$190
brioche bread, turkey ham, bacon, monterey jack cheese, chicken breast
- PORTOBELLO AND PANELA CHEESE SANDWICH** \$150
multigrain bread, panela cheese, guacamole, portobello, caramelized onion, bell pepper
- SHRIMP BURGER** \$210
homemade bread, monterey jack cheese, bacon, pineapple, portobello, pickles, roasted onions, mustard mayonnaise
- SEARED SALMON SANDWICH** \$210
artisan bread, requesón, beets, house mayonnaise, black olive
- PULLED SHORT RIB SANDWICH** \$195
artisan bread, mustard and honey, caramelized onions, tomato sauce, panela cheese from El Tuito, arugula, grilled chili

🍷... **OYSTERS** ...🍷

FRESH OR GRILLED

- 1/2 DOZEN** \$280 | **DOZEN** \$540

🍷 **TACOS** 🍷

WITH HANDMADE TORTILLAS

- WITH GRILLED BEEF** \$180
beans, guacamole, onion, salsa
- ...
- WITH PORK CARNITAS** \$175
mexican salsa, beans, guacamole, onion
- ...
- WITH BATTERED SHRIMP OR FISH** \$185
cole slaw, avocado purée, chipotle dressing, salsa
- ...
- WITH GRILLED OCTOPUS** \$185
molcajete sauce, grilled onions, guacamole, black beans, queso fresco, jalapeño cream
- ...
- WITH GRILLED SHRIMP** \$185
bacon, poblano pepper, tomatillo salsa, caramelized onion, panela chesse, avocado
- ...

🍷 **SPECIALTIES** 🍷

- FISH FILLET "EL DORADO" STYLE** \$290
shrimp au gratin, mashed potatoes, grilled vegetables, ancho pepper
- SHRIMP WITH GUAJILLO BUTTER** \$298
sweet potato purée, guajillo chips, watercress, cilantro
- FRIED TENDER LOCAL RED SNAPPER** \$295
rice, grilled vegetables, salad, guacamole, molcajete sauce
- BURRITO EL DORADO STYLE** \$195
shrimp, scallops, marlin, octopus, cheese, cilantro dressing
- VALLARTA FISH FILLET** \$290
rice, grilled vegetables, garlic sauce, cilantro salad
- FROM THE SEA** \$290
papardelle pasta, creamy parmesan sauce, parsley, shrimp, mussels, scallops, octopus, spinach, bacon, bell pepper, zucchini, mushrooms



**GRUPO
LA PALAPA**
PUERTO VALLARTA

- TACOS 110 GR
APPETIZERS 90 GR
SPECIALTIES 160 GR
BURGERS 160 GR
SANDWICHES 110 GR
CEVICHE PLATES 110 GR
CEVICHE TOSTADAS 55 GR

🍷... **DEL MAR** ...🍷

PLATE • TOSTADA

- SHRIMP AGUACHILE STYLE** \$170 \$95
- YELLOWFIN TUNA** \$165 \$95
- SHRIMP WITH PASSION FRUIT CEVICHE** \$170 \$95
- SCALLOPS WITH MANGO** \$240 \$110
- TENDER RED SNAPPER CEVICHE** \$130 \$80
- VALLARTA STYLE CEVICHE** \$120 \$55
- SMOKED MARLIN** \$120 \$55
- OCTOPUS CEVICHE** \$175 \$85

FOLLOW US



PRICES IN PESOS. TAXES INCLUDED. GRATUITIY NOT INCLUDED.

These foods may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, selffish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.



FRESH LOCAL CUISINE