



APPETIZERS

🌿 **JICAMA AND SPINACH SALAD** \$95
tortilla crisps, marinated panela cheese, citrus and tequila vinaigrette

🌿 **TORTILLA SOUP** \$95
squash blossom, chile guajillo, avocado, cotija cheese and cream

PORK POTSTICKERS \$110
sweet and sour apricot, pineapple and serrano sauce

🌿 **PEACH AND PISTACHIO MIX SALAD** \$105
champagne vinaigrette, hibiscus reduction

GRILLED OCTOPUS \$135
baby mix salad, peanuts, ginger dressing

🌿 **OVEN ROASTED BEET SALAD** \$110
pecan crusted goat cheese, agave honey and ancho chile vinaigrette

🌿 **DUCK ENCHILADAS WITH ALMOND MOLE** \$120
duck confit, goat cheese, almond mole and cilantro sprouts

🌿 **SEARED TUNA** \$145
salicornia and smoked heirloom tomatos

SHRIMP TAQUITOS \$145
pickled onions, watercress and papaya salad, creamy chipotle dressing

FRESH MUSSELS \$170
white wine, creamy bell pepper sauce

🌿 **COCONUT SHRIMP** \$145
potato and cilantro purée, melon, papaya and corn relish, mango and ginger sauce

🌿 **SHRIMP BISQUE** \$125
xoconostle reduction

🌿 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIAN

* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

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





SPECIALTIES

FRESH FISH FILLET \$165 / \$290
pecan encrusted, sweet potato purée, mango and vanilla sauce

PORK TENDERLOIN \$145 / \$260
goat cheese, chorizo and pecan, sweet potato, chile mulato sauce

CHICKEN ROULADE \$145 / \$260
filled with local requesón, sunflower seeds, squash blossom and epazote, chayote gratin, chile morita and hibiscus sauce

SLOW COOKED SALMON \$165 / \$295
fine herbs, ravioli filled with ricotta cheese and artichokes, fresh chives, champagne sauce

LOCAL RED SNAPPER FILLET \$175 / \$320
creamy potatoes, chorizo, soy and sherry sauce

SEAFOOD RISOTTO \$180 / \$320
squid ink, local fresh fish, scallops, shrimp and octopus and parmesan crisps

PEPPER CRUSTED YELLOWFIN TUNA \$310
mushrooms and onions, chilpozonte sauce, potato and cranberry galette

GRILLED BEEF TENDERLOIN \$320 **US CHOICE** \$420
huitlacoche, mashed potatoes, sautéed vegetables, chile pasilla sauce

LA PALAPA SHRIMP \$320
guanabana and coconut sauce, corn and potato mash, crispy plantain

PAN SEARED SCALLOPS \$330
red bell pepper polenta, salad, miso and orange sauce

SLOW BRAISED SHORT RIB \$360
fingerling potatoes, sautéed onions, tomatillo and guava sauce

 GLUTEN FREE
 VEGETARIAN
* ASK FOR OUR VEGAN OPTIONS

ALL PRICES IN PESOS | TAXES INCLUDED
HALF PORTIONS 90g | FULL PORTIONS 180g





ENTRADAS

- 🌿* **ENSALADA DE ESPINACAS** \$95
jícama, crujientes de maíz, vinagreta de tequila, limón y jitomate
- 🌿* **SOPA DE TORTILLA** \$95
flor de calabaza, chile guajillo, aguacate, queso cotija, crema
- RAVIOLES DE CERDO** \$110
reellenos de cerdo al pastor, salsa agri dulce de chabacano, piña asada y chile serrano
- 🌿* **ENSALADA MIXTA DE DURAZNO Y PISTACHOS** \$105
vinagreta de champagne, reducción de jamaica
- PULPO ASADO** \$135
ensalada mixta, cacahuates, aderezo de jengibre
- 🌿* **ENSALADA DE BETABEL** \$110
queso de cabra con nuez, vinagreta de chile ancho y miel de agave
- 🌿* **ENCHILADAS DE PATO CON MOLE DE ALMENDRAS** \$120
pato confitado, queso de cabra, mole de almendra y retoños de cilantro
- 🌿* **ATUN SELLADO** \$145
salicornia y tomates heirloom ahumados
- TAQUITOS DE CAMARÓN** \$145
cebollitas en escabeche, ensalada de berros y papaya, aderezo de chipotle
- MEJILLONES FRESCOS** \$170
al vino blanco con salsa cremosa de morrón
- 🌿* **CAMARONES AL COCO** \$145
puré de papa y cilantro, relish de fruta tropical, salsa de mango y jengibre
- 🌿* **BISQUE DE CAMARÓN** \$125
reducción de xoconostle

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
ENTRADAS 90g | ESPECIALIDADES 180g

🌿 LIBRE DE GLUTEN
🌿 VEGETARIANO
* PREGUNTE POR NUESTRAS
OPCIONES VEGANAS





ESPECIALIDADES

❁ **FILETE DE PESCADO CON NUEZ Y SALSA DE MANGO** \$165 / \$290
verduras de la huerta, camote morado

❁ **CERDO RELLENO DE QUESO DE CABRA** \$145 / \$260
chorizo y nuez, camote, salsa de chile mulato

ROULADE DE POLLO \$145 / \$260
relleno de requeson del Tuito, semillas de girasol, flor de calabaza y epazote, gratin de chayote y salsa de chile morita y jamaica

SALMON COCINADO LENTAMENTE \$165 / \$295
finas hierbas, raviolos de queso ricota, salsa cremosa de champagne

FILETE DE HUACHINANGO Y ESPARRAGOS \$175 / \$320
chorizo, puré cremoso de papa, salsa de jerez y soya

❁ **RISOTTO CON MARISCOS** \$180 / \$320
pescado, camarón, callos y pulpo, crujiente de parmesano y pimientos escalfados

MIGNON DE ATUN CON SEMILLAS DE CHILES \$310
salsa de chilpozonte, champiñones, cebollas, galette de papa y arándano

❁ **FILETE DE RES NACIONAL** \$320 **US CHOICE** \$420
huítlacoche, puré de papa con poro, vegetales, salsa de chile pasilla

CAMARONES LA PALAPA \$320
salsa de guanábana, puré de papa y elote, crujiente de plátano

❁ **CALLOS SELLADOS AL SARTEN** \$330
polenta de morrón rojo, ensalada, salsa de naranja y miso

❁ **COSTILLAR DE RES SIN HUESO** \$360
papas y cebolla salteada, salsa de tomatillos verdes y guayaba, chilaca

❁ LIBRE DE GLUTEN
❁ VEGETARIANO
* PREGUNTE POR NUESTRAS OPCIONES VEGANAS

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
MEDIA PORCION 90g | PORCION COMPLETA 180g

