

CEVICHES Y RAW BAR

- 🌿 **Ceviche Vallarta \$110**
tomate, zanahoria, serrano y aguacate
- 🌿 **Ceviche Acapulco \$120**
pescado fresco, aceitunas, salsa de tomate dulce
- 🌿 **Ceviche Fruta de la Pasión \$120**
camarón, pescado, callos, mango, leche de coco
- 🌿 **Trio de Ceviches \$155**
Vallarta, Acapulco y Fruta de la Pasión
- 🌿 **Aguachile de Camarón \$125**
limón, cebolla, pepino y chile serrano
- Timbal de Atún Asiático \$145**
arroz de sushi, tres salsas, crujiente won ton
- Tartar de Salmón \$150**
aguacate, mango, salsa de soya y salsa ponzu

- 🌿 **Ostiones de Baja California**
1/2 docena P/M
1 docena P/M
El consumo de ciertos alimentos crudos de origen animal puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria.

ENTRADAS Y SANDWICHES

- 🌿 **Camarones Coco \$135**
puré de papa y cilantro, relish de melón y maíz, salsa de mango y jengibre
- 🌿 **Queso Fundido \$155**
camarón, chorizo y champiñones, servidos con tortilla de maíz o harina
- Club Sandwich \$160**
jamón selva negra, pechuga de pavo, queso monterrey jack, tocino, papas
- Hamburguesa \$140**
cebolla asada, queso, ragout de champiñones, jitomate, lechuga, pepinillos, papas a la francesa
- 🌿 **Sandwich Vegetariano \$150**
portobello, pimienta morrón, queso de cabra, aioli de albahaca
- Sandwich de Atún Sellado \$170**
al grill, en pan focaccia, aioli de pesto, arúgula, jengibre

🌿 GUACAMOLES

- 🌿 **Guacamole Loco \$80**
- 🌿 **Guacamole de Mango \$95**
- 🌿 **Guacamole de Jalapeño \$95**
- Guacamole de Camarón \$140**
- Guacamole de Chicharrón y Tocino \$130**
- Trio de Guacamoles \$165**
su elección de tres guacamoles

ESPECIALIDADES

- Quesadilla con Pollo \$165**
champiñones, huitlacoche, elote, salsa de molcajete, cebolla
- Enchiladas de Mariscos \$198**
camarón, pescado, callo, champiñones, queso, salsa de pimientos rojos
- 🌿 **Arrachera de Res \$198**
frijoles negros, arroz, quesadilla de queso oaxaca, guacamole
- 🌿 **Filete de Pescado con Salsa de Zarandeado \$198**
horneado, verduras salteadas, plátano macho, arroz con crema y rajas
- 🌿 **Pescado Entero Frito \$260**
arroz cremoso, guacamole, salsa y frijoles
- 🌿 **Fajitas**
pimientos, piña, champiñones, guacamole
- 🌿 **vegetariano \$155**
- pollo o res \$180**
- camarones adobados \$199**
- mixto \$198**
- 🌿 **Camarones Adobados con Enchiladas de Jaiba \$220**
black bean sauce, creamy rice with rajas

TACOS, ENSALADAS Y SOPAS

- 🌿 **Ensalada Mixta de Duraznos y Pistachos \$95**
vinagreta de champagne, reducción de jamaica
- 🌿 **Ensalada de Salmón Sellado \$155**
lechuga verde, pepino, aguacate, alcapparas, vinagreta de cítricos
- 🌿 **Ensalada Mazamitla \$90**
espinacas, champiñones y jitomate, vinagreta de tequila y limón
- con camarones adobados \$120**
- atún sellado \$120**
- pollo \$98**
- 🌿 **Sopa La Palapa \$85**
flor de calabaza, crujientes de maíz, aguacate, queso cotija, crema
- 🌿 **Sopa de Aguacate con Pollo \$85**
guacamole, chips de tortilla, panela, pollo deshebrado, cilantro y crema
- 🌿 **Tacos de Pescado \$165**
tortillas de maíz hechas a mano, salsa de molcajete, aderezo de chipotle

- 🌿 **Tacos de Camarón \$175**
tortilla de maíz fresca, chicharrón de queso, piña, tocino, aderezo de chipotle
- 🌿 **Tacos de Pulpo al Pastor \$165**
coulis de aguacate, piña asada, salsa chipotle, lechuga, salsa mexicana
- 🌿 **Tacos de Arrachera \$190**
guacamole, salsa, elote, crema, paprika

🌿 Platos Vegetarianos Libre de Gluten

Precios en Pesos
IVA incluido
Propina no incluida

Ceviches y Raw Bar 110g
Tacos, Ensaladas y Sopas 100g
Entradas y Sandwiches 90g
Especialidades 160g





CEVICHES AND RAW BAR

- 🌿 **Ceviche Vallarta \$110**
tomato, carrot, serrano and avocado
- 🌿 **Ceviche Acapulco \$120**
fresh local fish, olives, sweet tomato sauce
- 🌿 **Passion Fruit Ceviche \$120**
shrimp, fresh fish, bay scallop, mango, coconut milk
- 🌿 **Ceviche Trio \$155**
Vallarta, Acapulco and Passion Fruit
- 🌿 **Shrimp Aguachile \$125**
raw shrimp cooked in lime juice, red onion, cucumber, serrano pepper
- Asian Tuna Stack \$145**
sushi rice, three sauces, crispy won ton
- Salmon Tartar \$150**
avocado, mango, ponzu sauce, soy sauce

- 🌿 **Fresh Baja California Oysters**
1/2 dozen M/P
1 dozen M/P
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

STARTERS AND SANDWICHES

- 🌿 **Coconut Shrimp \$135**
potato and cilantro purée, roasted corn, cantaloupe, ginger and mango sauce
- 🌿 **Queso Fundido \$155**
melted cheese with shrimp, chorizo, mushrooms, corn or flour tortillas
- Club Sandwich \$160**
black forest ham, turkey breast, monterrey jack cheese, bacon, french fries
- La Palapa Cheeseburger \$140**
grilled onions, mushroom ragout, tomato, lettuce, pickles, french fries
- 🌿 **Vegetarian Sandwich \$150**
portobello, bell peppers, mixed greens, goat cheese, basil aioli
- Fresh Tuna Sandwich \$170**
on focaccia bread, pesto aioli, arugula, pickled ginger

GUACAMOLES

- 🌿 **Guacamole Loco \$80**
- 🌿 **Mango Guacamole \$95**
- 🌿 **Jalapeño Guacamole \$95**
- Shrimp Guacamole \$140**
- Chicharrón and Bacon Guacamole \$130**
- Guacamole Trio \$165**
your choice of three guacamoles

HOUSE SPECIALTIES

- Chicken Quesadilla \$165**
mushroom, corn, onion, huitlacoche and molcajete sauce
- Seafood Enchiladas \$198**
shrimp, fish, scallops, mushrooms, cheese, red bell pepper sauce
- 🌿 **Grilled Beef Arrachera \$198**
black beans, rice, oaxaca cheese quesadilla, guacamole
- 🌿 **Local Pescado Zarandeado \$198**
oven roasted, zarandeado sauce, sauteed vegetables, plantain, creamy rice
- 🌿 **Whole Red Snapper \$260**
creamy rice, guacamole, salsa and black beans
- 🌿 **Sizzling Fajitas**
peppers, pineapple, mushrooms, guacamole
- 🌿 **vegetarian \$155**
- chicken or beef \$180**
- adobo marinated shrimp \$199**
- mixed \$198**
- 🌿 **Adobado Pacific Shrimp with Crab Enchiladas \$220**
black bean sauce, creamy rice with rajas

TACOS, SOUPS AND SALADS

- 🌿 **Peach And Pistachio Mix Salad \$95**
champagne vinaigrette, hibiscus reduction
- 🌿 **Seared Salmon Salad \$155**
fresh lettuce, cucumber, avocado, capers, celery, citrus vinaigrette
- 🌿 **Mazamitla Salad \$90**
spinach, mushrooms and jicama salad, tomatoes, tortilla crisps, tequila vinaigrette
- add shrimp \$120**
- seared tuna \$120**
- grilled chicken \$98**
- 🌿 **La Palapa Soup \$85**
tortilla crisp, avocado, squash blossom, epazote, cotija cheese and cream

- 🌿 **Avocado Soup with Chicken \$85**
guacamole, tortilla chips, panela cheese, shredded chicken, cilantro and cream
- 🌿 **Fish Tacos \$165**
hand made corn tortillas, fresh salsa, chipotle dressing

- 🌿 **Shrimp Tacos \$175**
fresh corn tortillas, chicharrón de queso, pineapple, bacon and chipotle dressing

- 🌿 **Al Pastor Octopus Tacos \$165**
avocado coulis, roasted pineapple, chipotle, salsa, lettuce

- 🌿 **Beef Arrachera Tacos \$190**
guacamole, corn, cream, paprika

🌿 **Vegetarian dishes**
🌿 **Gluten Free**

Prices In Pesos
Taxes Included
Gratuity Not Included

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

