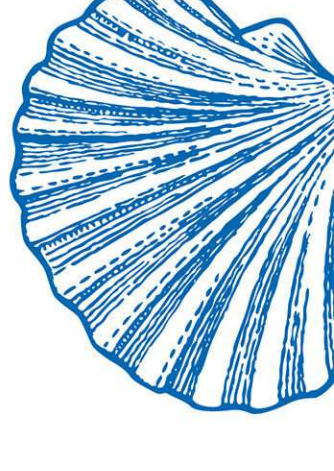


LA PALAPA

THE ROYAL CANCUN®



Entradas

PAPA NACHO 269

Papás a la francesa con chilli beans, queso cheddar, crema, salsa mexicana y jalapeños

CRUJIENTE DE PESCADO (6 pzas.) 269

Deliciosas tiras de pescado empanizadas con polenta, acompañadas de papas gajo y esencia de chile jalapeño

TOSTADA DE PULPO (2 pzas.) 299

Exquisitas tostadas de pulpo estilo yucateco con un toque picante de chile xcatix y aguacate

CHORIPAN 199

Asado tradicional de chorizo argentino (100g) sobre pan francés y chimichurri

AGUA CHILE DE CAMARÓN (150g) 399

Tradicional aguachile verde de camarón, con espuma de coco y chips de plátano

OJO ROJO DE MARISCOS (150g) 359

Mariscos mixtos, marinados con limón, ajo y sal, bañados con ojo rojo y hojas frescas de cilantro

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR 189

Tiernas hojas de lechuga, acompañadas de crujientes crotones y con suave brisa de parmesano

• Con 150g de pollo \$299

• Con 150g de camarón \$339

LA REINA ROJA 229

Láminas de betabel con ensalada de espinacas baby, arúgula, durazno asado, aderezada con miel y aceite de oliva y nuez

LA GRIEGA 229

Tradicional mezcla de lechugas acompañada de pepino, pimientos de colores, aceituna negras y cubos de queso feta

Sopas

SOPA DEL DÍA 189

CREMA DE ELOTE 189

Crema de elote con finas tiras de poblano, maíz asado y esencia de guajillo, crujientes crotones

Sándwiches

CHAPATTA 269

Suave chapata de arándano y chía rellena de vegetales asados, aderezo de ajo y jengibre. Servida con ensalada verde

BAGUETE DE BRISQUET 379

130g de brisquet ahumado servido sobre pan de papa, champiñones y cebolla salteada y gratinadas con queso, acompañadas de papas a la francesa

TOSTADO DE SALMÓN 359

Tostado de pan marmoleado, con cama de aguacate, acompañado de 100g de salmón ahumado coronado con hojas de espinaca, arúgula y tomates salteados

HAMBURGUESA (200g) 369

200g de carne de hamburguesa de res en pan brioche, gratinada con queso suizo y cebollas crujientes acompañada de papas waffle



Los Favoritos



FAJITAS RES, POLLO O CAMARÓN

Delicadas tiras de res o pollo con pimientos y cebolla, acompañadas de guacamole, arroz y frijol

• Con 200g de pollo 379

• Con 200g de res 469

• Con 200g de camarón 399

ARRACHERA RANCHERA 499

220g de arrachera a la parrilla, servida con papa al horno, crema ácida y chiles toreados

TACOS GOBERNADOR (3 pzas) 339

Deliciosos tacos de camarón en tortilla de maíz o harina, con queso Oaxaca, salsa verde, ensalada de col y una ligera mayonesa de chile xcatix

Platos Fuertes

POLLO JERK (220G) 299

Delicioso pollo a la parrilla con suave arroz al coco, tostones de plátano y un ligero puré de camote

CAMARONES ENVUELTOS (6 PZAS.) 499

Camarones envueltos en tocino, barnizados con miel de maple, acompañados de arroz y vegetales

CAMARONES AL COCO (6 PZAS.) 499

Deliciosos camarones empanizados en coco, montados sobre una cama de arroz, con fresca ensalada de lechugas y chutney de mango

SALMÓN (210G) 599

Salmón parrillado con cremosa salsa de albahaca, acompañados de coliflor rostizada

PESCADO AL GUSTO (210g) 540

Pescado al mojo de ajo, ajillo o a la parrilla, acompañado de arroz y verduras

STEAK DE LA CASA 599

220g de res con espárragos y cebollita cambray, bañada en salsa de champiñón y mostaza

COSTILLAS BBQ (320G) 510

Suaves costillas BBQ acompañadas de macarrones con queso

LANGOSTA CARIBEÑA

Precio del mercado por peso

Langosta cocinada a su elección, servida con puré de papa y verdura baby

*Cargo adicional precio del mercado por peso

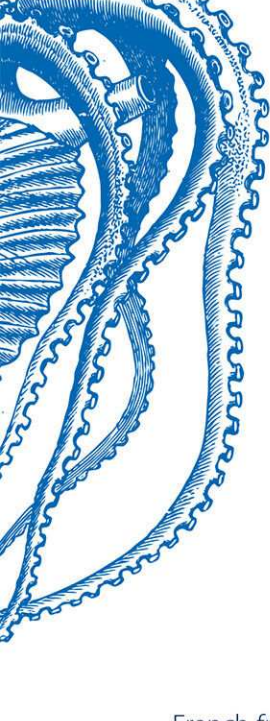
RIB EYE WAGYU A LA PARRILLA (450G) 2,930

Rib Eye cocinado a la parrilla, acompañado de camote y zanahorias baby

*Cargo adicional 1,900

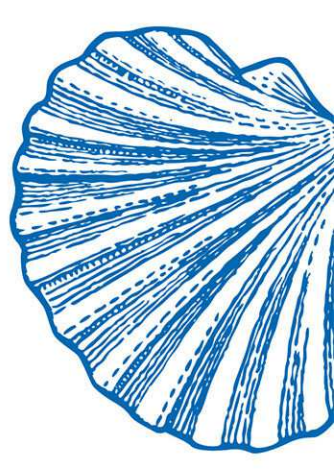


Menú disponible de 5:30 a 10 p.m.
Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
*Cargo aplicable a huéspedes con paquete Todo-Incluido. Sujeto a cambios sin previo aviso.



LA PALAPA

THE ROYAL CANCUN®



Appetizers

NACHO FRIES 269

French fries with chili beans, Cheddar cheese, sour cream pico de gallo and jalapeños

CRISPY FISH FINGERS (Order of 6) 269

Delicious fish fingers breaded in polenta and golden-fried, served with potato wedges and jalapeño essence

OCTOPUS TOSTADA (Order of 2) 299

Flavorful Yucatecan-style octopus tostadas with a touch of spicy xcatix chili and avocado

CHORIPAN 199

Traditional grilled Argentinian sausage 100g served on a baguette with chimichurri sauce

SHRIMP AGUACHILE 150g 399

Traditional green aguachile with shrimp, coconut foam and plantain chips

OJO ROJO SEAFOOD COCKTAIL 150g 359

Mixed seafood marinated in lime juice, garlic and salt with ojo rojo sauce and coriander

Salads

CAESAR SALAD 189

Lettuce with croutons and a hint of Parmesan cheese

• With chicken 150g \$299

• With shrimp 150g \$339

THE RED QUEEN 229

Sliced beets with baby spinach, arugula, grilled peach, nuts and honey dressing

GREEK 229

The traditional recipe, mixed lettuce, cucumber, bell peppers, black olives and diced feta

Sandwiches

CIABATTA 269

Cranberry and chia ciabatta filled with grilled vegetables, drizzled with garlic and ginger dressing and served with green salad

BRISKET BAGUETTE 379

Smoked brisket slices piled on potato bread with sautéed mushrooms and onions au gratin and French fries

SALMON TOAST 359

Toasted marbled bread and mashed avocado topped with smoked salmon, spinach, arugula and sautéed tomatoes

HAMBURGER (200g) 369

Juicy beef burger in a brioche bun with Swiss cheese au gratin and crisp onions, served with waffle potatoes



The Favorites



BEEF, CHICKEN OR SHRIMP FAJITAS

Grilled beef or chicken on a bed of sautéed bell peppers and onion, served with guacamole, rice and refried beans

• With chicken 200g 379

• With beef 200g 469

• With shrimp 200g 399

RANCH-STYLE SKIRT STEAK 499

Grilled arrachera steak with a baked potato, sour cream and pan-fried chilis

TACOS DEL GOBERNADOR (order of 3) 339

Tasty shrimp in corn or flour tortillas with Oaxaca cheese, green salsa, cabbage salad and a light xcatix chili mayonnaise

Main Courses

JERK CHICKEN (220g) 299

Marinated grilled chicken with coconut rice, plantain chips and mashed sweet potato

SHRIMP BUNDLES (Order of 6) 499

Shrimp wrapped in bacon, glazed with maple syrup, served with rice and vegetables

COCONUT SHRIMP (Order of 6) 499

Delicious coconut-breaded, golden-fried shrimp served on a bed of rice with mixed lettuce salad and mango chutney

SALMON (210g) 599

Grilled salmon served with creamy basil sauce and roast cauliflower

FISH FILLET TO ORDER (210g) 540

Cooked in garlic butter, in ajillo sauce or grilled, served with rice and vegetables

HOUSE STEAK (220g) 599

Juicy steak served with asparagus and baby onions, drizzled with mushroom and mustard sauce

BBQ RIBS (320g) 510

Baby back ribs served with macaroni cheese

CARIBBEAN LOBSTER

Market price, charged by weight

Lobster cooked to order, served with mashed potato and baby vegetables

*Surcharge for guests with the All-inclusive package, charged by market price and weight

GRILLED WAGYU RIB EYE (450g) 2,930

Cooked on the grill and served with mashed sweet potato and baby vegetables

*All-inclusive surcharge 1,900



Menu available from 5:30 to 10 p.m.
Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.
The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness.
*Some dishes have surcharges for guests with the All-Inclusive package. Subject to changes without prior notice.