

TU SEGUNDA CASA

MENÚ

La Palapita
EST. 2016

5 COMBOS ANTES DE LAS 5

ALITAS

8 PZAS $139 MXN



Incluye: 1 aderezo ranch, papas a la francesa y refresco (355 ml) o agua fresca (500 ml)

BONELESS

300 GRS $169 MXN



Incluye: 1 aderezo ranch, papas a la francesa y refresco (355 ml) o agua fresca (500 ml)

HAMBURGUESA

CLÁSICA $139 MXN



Incluye: Papas a la francesa y refresco (355 ml) o agua fresca (500 ml)

TRÍO DE TACOS

PASTOR O ARRACHERA $129 MXN



Incluye: Frijoles refritos y refresco (355 ml) o agua fresca (500 ml)

TRÍO DE TACOS

PESCADO O CAMARÓN CAPEADO $149 MXN



Incluye: Aros de cebolla y refresco (355 ml) o agua fresca (500 ml)

CAMBIA TU BEBIDA A CERVEZA POR $25

Aliméntate sanamente - Promoción válida de 12 pm a 5 pm de lunes a viernes hasta agotar existencias - Imágenes con fines ilustrativos
Aplican términos y condiciones - Únicamente para compra en restaurante en Cancún

Zona de FUT

MENÚ GOLEADOR

POR TIEMPO LIMITADO



COMBOS ESTADIO INCLUYEN: 2 miniburguesas de pollo, papas a la francesa, 8 alitas de pollo, 1 aderezo ranch, 4 cervezas (355 ml) y nachos o 4 dedos de queso.

Aplican términos y condiciones. Imágenes con fines ilustrativos Por tiempo limitado - Sujeto a disponibilidad en sucursal.
Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx

TOP DE LA CASA

Si es tu primera vez o tu décima visita, estos platos son de carácter obligatorio. El alma de nuestra cocina servida en tu mesa. ¡No te puedes ir sin probarlos!





TRÍO DE TACOS
de camarón

1 empanizado, 1 gobernador y 1 capeado

$119



COMBO REVIVO
Docena de ostiones + tritón de 3 litros

$519

COMBO BOTANERO $909
Platón botanero + tritón de 3 litros



Incluye

- 8 alitas
- 2 banderillas
- 3 chiles rellenos
- 6 aros de cebolla
- 4 bastones de zanahoria
- 4 bastones de apio
- 4 dedos de queso
- 6 papas gajo
- 2 aderezos ranch
- Nachos con guacamole y cheddar

ALITAS, BONELESS Y TRITONES

Elige tu salsa favorita: BBQ, lemon pepper, tamarindo, palapita, mango habanero, buffalo o ruda.



• 10 piezas	$239
+ Tritón 3 litros	$509
+ Tritón 5 litros	$719





• 10 piezas	$229
+ Tritón 3 litros	$499
+ Tritón 5 litros	$699

• 20 alitas + 4 tarros*	$399
• 30 alitas + 6 tarros*	$599

* Tarro de 355 ml - No rellenable
* Paquetes de 20 & 30 alitas no incluyen papas
* a la francesa ni crudités.

• Tritón 3 litros	$299
• Tritón 5 litros	$489

La venta de bebidas alcohólicas es solo con consumo de aimentos.- Todos los tritones incluyen tarros michelados o chelados.

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

PARA EMPEZAR



Guacamole con castacán.

ENTRADAS

Ya sea la suavidad y el sabor de nuestro Guacamole especial o lo irresistible de nuestras Papas a la Francesa, nuestras entradas están diseñadas para calmar ese primer antojo. ¡Pide las tuyas al centro!

• **Guacamole**	**$89**
con castacán	**$189**
con picaña	**$269**
con arrachera	**$169**
• **Papas a la francesa**	**$79**
con queso	**$89**



Papas a la francesa con queso

LOS ANTOJOS

Déjate seducir por la frescura de nuestros Ostiones, el sabor clásico de nuestras Camaroncillas y Pescadillas, o el crujiente perfecto de los Aros de Calamar.

• **Ostiones**	
6 piezas	**$160**
12 piezas	**$299**
• **Aros de calamar**	**$169**
• **Pescadillas** 3 piezas	**$79**
• **Camaroncillas** 3 piezas	**$89**
• **Empanadas**	**$125**
Chicharrón prensado o camarón	



Ostiones

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

MARISCOS FRESCOS


Aguachile negro.


Ceviche de pescado

DEL MAR A TU MESA - 100% FRESCO

CEVICHES

De camarón, pulpo, pescado o mixto. Macerado con jugo de limón y sal, con cebolla y cilantro. Viene acompañado de crujientes totopos.

- **Camarón**
  - Para compartir (300 g) **$299**
  - Mediano (150 g) **$179**
- **Pescado**
  - Para compartir (300 g) **$199**
  - Mediano (150 g) **$99**
- **Pulpo** Mediano (150 g) **$265**
- **Mixto: Pescado y camarón**
  - Para compartir (300 g) **$269**
  - Mediano (150 g) **$169**
- **Mixto: Pulpo y camarón**
  - Para compartir (300 g) **$449**

AGUACHILES

Típico del pacifíco mexicano, preparado con camarón fresco, cebolla morada, pepino, jugo de limón, salsa de chile serrano o negra de chiles tatemados. Viene Acompañado de crujientes totopos

- **Negro de camarón** **$229**
  - Para compartir (300 g) **$399**
- **Verde de camarón** **$229**
  - Para compartir (300 g) **$399**

CÓCTELES

Macerado con jugo de limón y sal, con tomate, cebolla, pimienta y salsa coctelera de la casa de suero de camarón. Viene acompañado de crujientes totopos

- **Camarón**
  - Para compartir (300 g) **$299**
  - Mediano (150 g) **$189**
- **Pulpo** Mediano 150 g) **$269**
- **Mixto: Pulpo y camarón**
  - Para compartir (300 g) **$449**

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

LOS FAVORITOS



Taco de camarón empanizado.

TOSTADAS Y TACOS

Ya sea sobre una base crujiente o en una tortilla suave, nuestra selección combina los mejores ingredientes del mar y la parrilla. Acompañados de aderezos y guarniciones.

- **Tostadas**
  - de atún **$55**
  - de ceviche de pescado **$45**
  - de ceviche de camarón **$55**
  - de aguachile de camarón **$55**
- **Tacos**
  - de camarón capeado **$41**
  - de camarón empanizado **$39**
  - de pescado capeado **$39**
  - Gobernador de camarón **$48**
  - Gobernador de pescado **$44**

- Arrachera **$45**
- Arrachera con queso **$52**
- Carne al pastor **$35**

Tostada de atún



- **Duo de tostadas** **$99**

  A elegir:

  1 de atún y 1 de aguachile o
  1 de atún y 1 de camarón.

- **Trío de tacos**
  - 3 tacos de pastor **$99**
  - 3 tacos de arrachera **$139**
  - 3 tacos de arrachera con queso **$159**

Trío de tacos de arrachera con queso.



CALDOS

Nuestros caldos se cocinan a fuego lento durante horas para extraer todo el sabor del océano.

- **Camarón** **$159**
- **Pescado** **$129**

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

LOS FAVORITOS



Camarones al coco.

AL GUSTO

La frescura del mar preparada exactamente como a ti te gusta. Acompañados de papas a la francesa y aderezo.

- **Camarones** **$229 c/u**
  - Empanizado
  - A la plancha
  - Al mojo de ajo
  - Al ajillo
  - A la diabla
- **Al coco** **$309**

- **Filete de pescado** **$149 c/u**
  - Empanizado
  - Al mojo de ajo
  - Al ajillo
  - A la diabla

+ $12 pesos
cambia tus papas por arroz y ensalada



Camarones al ajillo



Filete de pescado empanizado



FAJITAS

Disfruta de las mejores fajitas salteadas a la perfección con crujientes pimientos y cebolla blanca, realzadas con un toque de chiltomate. Servidas con deliciosas guarniciones de guacamole cremoso y pico de gallo fresco.

- **Pollo** **$269**
- **Arrachera** **$389**
- **Camarón** **$329**
- **Premium** **$459**
  Arrachera y camarones

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

CLÁSICOS


Nachos de pastor

NACHOS

Prueba nuestros exquisitos nachos bañados con queso , frijoles refritos, pico de gallo y chile jalapeño en rodajas: Decorados con crema y guacamole

- **Pastor** $289
- **Arrachera** $299
- **Mar y tierra** $355
  Arrachera y camarones

PASTA ALFREDO

Exquisita pasta fusilli, preparada con queso parmesano, crema y cilantro picado. Viene acompañada de 2 piezas de pan de ajo.

- **Arrachera o pollo** $219
- **Camarón** $239

BURRITOS

Tu relleno favorito en tortilla, el bocado perfecto

- **Arrachera** $179
- **Pollo** $169
- **Camarones** $199

- **Vegetales** $109

HAMBURGUESAS

- **Palapita** $169



Hamburguesa de pechuga de pollo capeada y bañada en la salsa de tu elección. Con lechuga, tomate, aderezo, en la tapa del bollo mayonesa con chipotle y queso gouda. Viene acompañada de papas a la francesa y aros de cebolla capeados

- **Mar y tierra** $199



Hamburguesa de carne de res Top sirloin con guacamole, tomate, camarón empanizado y aros de cebolla asados. Viene acompañada con papas a la francesa.

- **Vegetariana** $129



Hecha con lentejas sazonadas con especias de la casa, acompañada con lechuga, tomate y aguacate. Con guarnición de papas a la francesa.

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad


la Palapita
EST. 2016
MICHELADAS
Artesanales
JUEVES 2X1
Clásica, Chamoy, Mango y Tamarindo
Aplican términos y condiciones.

MIXOLOGÍA

Descubre la magia detrás de nuestra barra, donde cada cóctel está diseñado para despertar tus sentidos y complementar tu experiencia.



Piña colada

CÓCTELES



- **Piña Colada** **$99 c/u**
- **Daiquiri**
  Durazno, frutos rojos o mango
- **Gin**
  Tonic, frutos rojos o pepino
- **Margarita o mojito**
  Tradicional, tamarindo, durazno, frutos rojos o mango
- **Mezcalina**
  Tamarindo, durazno, frutos rojos, mango, hierbabuena o piña.

- **2 jagerbombs** **$209**

PREMIUM

- **Margarita oro y blanco** **$319 c/u**
  Una mezcla de Don Julio 70, con el dulzor del mango y el picante del chamoy para una experiencia atrevida.
- **Margarita golden passion** **$249 c/u**
  Vibrante donde Maestro Dobel resalta los los toques exóticos del maracuyá.
- **Margarita verde tradicional** **$159 c/u**
  Tequila tradicional combinado con el toque dulce y ácido del kiwi.

- **Montelobos tropical** **$219 c/u**
  Notas tropicales que resaltan el ahumado del mezcal Montelobos.
- **Mezcalina conejo enamorado** **$159 c/u**
  Un trago dulce, ácido y picosito con base de tamarindo y mezcal 400 conejos.
- **Mezcalina unión salvaje** **$199 c/u**
  Mezcal vibrante Unión Joven combinado con kiwi y chamoy para un trago atrevido y refrescante.



Jose Cuervo Tradicional · Don Julio 70 · Montelobos · Maestro Dobel Tequila · 400 Conejos · Mezcal Unión

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

LAS FRIAS


Litro de cerveza

MICHELADAS

Refresca tu día con nuestra receta de la casa. Servidas bien frías y coronadas con nuestro toque especial: un inigualable escarchado de ajonjolí. Pídela a tu gusto con cerveza clara u oscura.

- **Michelada de sabor** **$109 c/u**
  Clásica, chamoy, mango o tamarindo
  Servidos con hielo y 600 ml de cerveza clara u oscura

- **Miche FULL** NUEVO **$149 c/u**
  Clásica, chamoy, mango o tamarindo
  Servidos sin hielo con cerveza clara u oscura

- **Michelada coctelera** **$139 c/u**
  Con fruta o botana, servidos con hielo y 400 ml de cerveza clara u oscura
  Con camarones **$179/u**

- **Litro de cerveza** **$109 c/u**
  Clara u oscura

- **Ojo rojo** **$109 c/u**
  Servidos con hielo y 600 ml de cerveza clara u oscura

- **Chelada** **$99 c/u**
  Servidos con hielo y 600 ml de cerveza clara u oscura





CERVEZAS

PREMIUM

- **Bohemia clara** 355 ml **$69 c/u**
- **Bohemia oscura** 355 ml **$69 c/u**
- **Heineken 0** 250 ml **$59 c/u**
- **Heineken** 355 ml **$69 c/u**
- **Heineken silver** 355 ml **$69 c/u**
- **Amstel ultra** 355 ml **$69 c/u**

- **XX lager** 325 ml **$49 c/u**
- **XX ámbar** 325 ml **$49 c/u**
- **Indio** 325 ml **$49 c/u**
- **Tecate clásica** 325 ml **$45 c/u**
- **Tecate Light** 325 ml **$45 c/u**

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

PARA SACIAR LA SED


Mojito

SIN ALCOHOL

- **Refrescos** $49
  Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Fresca, Mundet o Sprite.
- **Naranjada o limonada** $49
  Natural o mineral
- **Agua** 500 ml $49
- **Topochico** 600 ml $89
- **Agua quina** 300 ml $59
- **Agua mineral** 355 ml $49
- **Jugo** $49
  Arándano, naranja o piña.
- **Clamato preparado** 1 lt $120
- **Clamato preparado** 500 ml $60
- **Suero** $59





OTROS

- **Boost** 235 ml $99
- **Jack daniels** - Coca Cola 355 ml $99

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad

BOTELLAS



TEQUILA	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
JOSE CUERVO ESPECIAL	$75	$999 695 ML
JOSE CUERVO TRADICIONAL	$109	$1,500 695 ML
JOSE CUERVO T. PLATA	$89	$1,199 750 ML
DON JULIO BLANCO	$119	$1,899 700 ML
DON JULIO REPOSADO	$149	$2,100 700 ML
DON JULIO 70	$169	$2,999 700 ML
MAESTRO DOBEL	$149	$2,100 750 ML

RON	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
BACARDI AÑEJO	$75	$1,100 750 ML
MATUSALEM PLATINO	$75	$1,100 750 ML
HAVANA 3 AÑOS	$75	$1,100 700 ML
KRAKEN	$75	$990 750 ML
KRAKEN WHITE	$75	$990 750 ML
BACARDI	$75	$1,100 750 ML
CAPTAIN MORGAN	$69	$999 700 ML
MATUSALEM CLÁSICO	$75	$1,100 750 ML
ZACAPA AMBAR	$119	$1,799 750 ML

MEZCAL	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
MEZCAL DE LA CASA	$75	$999 750 ML
400 CONEJOS ESPADÍN	$109	$1,700 750 ML
MEZCAL UNION JOVEN	$109	$1,499 700 ML
MEZCAL AMORES JOVEN	$109	$1,599 750 ML
MEZCAL MONTELOBOS JOVEN	$129	$1,900 750 ML

GIN	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
BOMBAY SAPPHIRE	$119	$1,699 750 ML
TANQUERAY	$119	$1,979 700 ML

VODKA	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
SMIRNOFF	$75	$999 700 ML
SMIRNOFF X-1	$75	$999 750 ML
ABSOLUT AZUL	$79	$1,199 750 ML
ABSOLUT SABORES	$79	$1,199 750 ML
STOLICHNAYA	$95	$1,300 750 ML
GREY GOOSE	$139	$1,999 750 ML

WHISKY	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
FIREBALL	$89	$1,299 750 ML
BLACK & WHITE	$69	$999 750 ML
RED LABEL	$95	$1,299 700 ML
JOHNNIE WALKER BLONDE	$139	$2,200 700 ML
JACK DANIELS	$139	$1,900 700 ML
JACK DANIELS HONEY	$139	$1,900 700 ML
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$149	$2,100 750 ML
BUCHANANS 12	$179	$2,700 750 ML
BLACK LABEL	$119	$2,199 750 ML
BUCHANANS TWO SOULS	$159	$2,390 750 ML

LICORES	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
JAGERMEISTER	$119	$1,800 700 ML
BAILEYS	$109	$1,399 700 ML
KAHLÚA	$99	$899 1 LITRO
MALIBU	$75	$1,199 750 ML

BRANDY	SHOT 1.5 OZ	BOTELLA
TORRES 10	$89	$1,399 700 ML

VINO	BOTELLA 750 ML
DE LA CASA	$599

LA SEGUNDA BOTELLA AL 50%

ANTES DE LAS 10:00 PM

- Jose Cuervo Tradicional
- Don Julio 70
- Torres 10
- Buchanans 12
- Jack Daniels Honey
- Red Label
- Stolichnaya
- Smirnoff X-1 Tamarindo
- Jose Cuervo Especial
- Mezcal 400 Conejos
- Maestro Dobel
- Black & White
- Jack Daniels
- Bacardi
- Havana 3 Años
- Captain Morgan
- Smirnoff

Imágenes con fines ilustrativos. Sujeto a disponibilidad