



CARTA LA PALAPA

LA PALAPA

Mediterráneo. Huerta. Parrilla. Arroz.

En La Palapa creemos en una cocina que nace del respeto por el producto y por quienes lo cultivan, lo pescan y lo elaboran.

Nuestra despensa se construye alrededor de la Huerta Murciana, las aguas del Mediterráneo y los pequeños productores que dan identidad a nuestra tierra. A partir de ahí, incorporamos técnicas e influencias de otras cocinas del mundo para realzar cada ingrediente sin ocultar nunca su origen.

Cada plato pretende ser un recorrido por nuestro territorio, interpretado con personalidad, equilibrio y respeto por el producto.

Nuestro pan

Pan artesano acompañado de aceite de oliva Virgen Extra.

Servicio: 1,80 €

NUESTRA ESENCIA

Hay sabores que hablan de un territorio. Aquí reunimos algunos de los productos que mejor representan nuestra tierra y nuestra forma de entender la gastronomía: sencillez, respeto por el producto y máxima calidad.

Marinera en tosta **3,00 €**

Ensaladilla de pollo de corral, marinado chimi churri de ñoras, mayonesa trufada, hierbas provenzales y brotes de guisantes.

Marinera con Anchoa "00" **3,50 €**

La marinera más representativa de nuestra Región, terminada con anchoa del Cantábrico "00" en aceite de oliva Virgen Extra.

Anchoa "00" del Cantábrico con Tomate de la Huerta Murciana **18,90 €**

Tomate de temporada de nuestra huerta, acompañado de anchoa "00" seleccionada y aceite de oliva Virgen Extra.

Selección de Quesos Artesanos **22,90 €**

Una cuidada selección de quesos artesanos nacionales e internacionales, elegidos según temporada por su personalidad y equilibrio.

Salazones del Mar Menor **24,50 €**

Hueva de mújol, mojama extra y bonito en salazón. Litoral y tradición murciana en la mesa.

Jamón Ibérico de Cebo de Campo **28,00 €**

Selección de jamón ibérico acompañado de salmorejo de mojete murciano y pan brioche.

Caviar Osetra Imperial. **Lata de 10gr. 30,00 €**

Esturión ruso, servido con sus tradicionales acompañamientos. **Lata de 30gr. 80,00 €**

Caviar Beluga Calvisius **Lata de 30gr. 195,00 €**

La máxima expresión del caviar.

PASEO POR EL MAR

Del mar a la mesa. Desde el Mediterráneo recibimos los mejores pescados y mariscos, seleccionados por su calidad y frescura, y en La Palapa los interpretamos desde una cocina que busca potenciar el producto sin ocultar nunca su esencia.

Tartar de Atún Rojo Ricardo Fuentes 24,80 €

Atún rojo de nuestro murciano Ricardo Fuentes, marinado en salsa yakiniku y acompañado de ponzu de pimientos asados, mayonesa ahumada, pico de gallo y huevas de arenque.

Tiradito de Salmón 17,90 €

Láminas de salmón marinadas, leche de tigre cremosa, helado de aguacate ahumado y brotes de cilantro.

Tataki de Atún Rojo Ricardo Fuentes 22,90 €

Marcado a la parrilla, acompañado de salsa cítrica de soja y sake, cremoso de aguacate y coco y caviar de trucha.

Almeja Fina al Ajillo 24,50 €

Almejas finas abiertas al momento con ajo dorado y aceite de oliva Virgen Extra.

Gamba Alistada N°1 al Ajillo 23,50 €

Gamba alistada del Mediterráneo, salteada con ajo y aceite de oliva Virgen Extra.

Calamar a la Parrilla 24,50 €

Calamar marcado al carbón, terminado con emulsión de salsa verde. Producto y brasa.

Pulpo a la Brasa 28,00 €

Pulpo a la parrilla sobre cremoso de causa limeña y gel cítrico.

PARA COMPARTIR

Platos pensados para compartir alrededor de la mesa, donde el producto y la cocina invitan a disfrutar sin prisas.

Croqueta de leche fresca “EL BARRANQUILLO” de jamón ibérico 3,00 €

Croqueta elaborada con leche fresca de “*El Barranquillo*”, jamón ibérico y velo de panceta. Exterior crujiente, interior extraordinariamente cremoso.

Croqueta de leche fresca “EL BARRANQUILLO” de gamba roja 3,00 €

Croqueta elaborada con leche fresca de “*El Barranquillo*”, gamba roja del Mediterráneo y mayonesa de chipotle.

Crujientes de langostino *Joël Robuchon* ½ ración (4 uds.) 9,80 € ración (8 uds.) 18,00 €

Crujientes de langostino inspirados en la receta de Joël Robuchon, de textura ligera y crujiente, acompañados de nuestra salsa de la casa.

Mejillones al curry verde 16,50 €

Mejillones abiertos al momento, acompañados de una delicada salsa de curry verde con acento mediterráneo.

Alcachofas de la Huerta Murciana 15,90 €

Alcachofas de nuestra huerta marcadas a la brasa, acompañadas de foie, panceta ibérica y queso curado.

Steak tartar a la parisina 26,50 €

Steak tartar preparado al momento al estilo parisino, acompañado de tuétano asado a la brasa y patatas paja elaboradas con patatas de *El Algar*.

OSTRAS LA PALAPA, UN VIAJE ENTRE MARES

Seleccionamos exclusivamente ostras Gillardeau N°1, reconocidas internacionalmente por su equilibrio, carnosidad y delicado sabor a mar.

Cada elaboración ha sido concebida para respetar su esencia y ofrecer un viaje gastronómico diferente.

ORIGEN - Ostra Gillardeau N°1 al Natural. 4,90 €

La máxima expresión del producto. Servida únicamente con limón de la huerta murciana, para disfrutar de toda la pureza y mineralidad de una de las mejores ostras del mundo.

ESCALA EN BRASA - Ostra Gillardeau N°1 a la Brasa 5,90 €

Marcada delicadamente a la brasa para potenciar su carácter y aportar un sutil matiz ahumado, respetando toda la jugosidad del producto.

ESCALA EN PARÍS – Ostra Gillardeau N°1 con acento francés 7,50 €

Ostra Gillardeau N°1 acompañada de la clásica “*Salsa Mignonette*” francesa y un delicado gel de lima que aporta frescura y equilibrio.

VIAJE A JAPÓN – Ostra Gillardeau N°1 con acento japoneses 8,50 €

Ostra Gillardeau N°1 acompañada de un delicado aliño de soja, yuzu y caldo dashi, terminada con huevas de trucha. Una interpretación inspirada en la tradición japonesa “*Nama Kaki*”.

LA HUERTA MURCIANA

La Huerta Murciana es una de las grandes despensas del Mediterráneo. En este apartado el producto vegetal es el verdadero protagonista, respetando siempre su estacionalidad y su origen.

Tomate de temporada de Mazarrón 17,50 €

Tomate de temporada cultivado en Mazarrón, acompañado de bonito en salazón, selección de encurtidos y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomates Cherry "Cinco Sabores" de Mazarrón 18,50 €

Selección de tomates Cherry de cinco variedades, cultivados en Mazarrón, acompañados de anguila ahumada, burratina fresca y pesto de pistacho.

Ensalada La Palapa 19,50 €

Una ensalada con identidad propia, donde la frescura del mango y los brotes se combinan con kimchi, soja, setas shiitake, panceta ibérica crujiente y camarones fritos, todo aliñado con nuestro aceite de oliva Virgen Extra.

Parrillada de Vegetales de la Huerta Murciana 14,90 €

Selección de verduras de temporada marcadas a la brasa, acompañadas de una reducción de tomate del terreno y finas hierbas aromáticas mediterráneas.

ARROCES

El arroz forma parte de la identidad gastronómica del Mediterráneo. En La Palapa los elaboramos al momento, con fondos de elaboración propia y una cuidada selección de productos que respetan la esencia de cada receta. Todos nuestros arroces se elaboran para un mínimo de dos personas.

Arroz del Senyoret 19,00 € / persona

Elaborado con un fondo tradicional de pescado, con todo el mar limpio y preparado para disfrutarlo sin necesidad de pelar el marisco.

Arroz de Pulpo y Almejas 22,90 € / persona

Arroz elaborado con pulpo y almejas, sobre un fondo marinero que realza el sabor del Mediterráneo.

Arroz de Pluma Ibérica, Setas y Piquillos Asados 22,50 € / persona

Arroz elaborado con pluma ibérica, setas de temporada y pimientos del piquillo asados, donde la jugosidad de la carne encuentra el equilibrio en el sabor de la huerta.

Arroz de Magret de Pato, Foie y Vegetales 23,50 € / persona

Arroz con magret de pato, foie y una selección de vegetales de temporada de nuestra huerta que aportan frescura y corazón al conjunto.

Arroz de Chuleta Madurada y Espárragos Trigueros 29,50 € / persona

Arroz elaborado con chuleta de vaca madurada y espárragos trigueros, aportando la brasa intensidad y carácter.

Arroz de Carabinero 28,80 € / persona

Arroz elaborado con carabinero, panceta ibérica y huevo de campo, una combinación donde la intensidad del mar descansa sobre los sabores más tradicionales de la tierra.

*Nuestros arroces se elaboran al momento y se terminan en sala siguiendo el protocolo de servicio de La Palapa, para garantizar que cada comensal disfrute de una experiencia única desde la paella hasta el plato.

PESCADOS

El Mediterráneo es nuestra mayor despensa. Seleccionamos pescados de máxima calidad y los cocinamos con el máximo respeto, utilizando la brasa como hilo conductor y elaboraciones que realzan su sabor sin ocultar nunca su esencia.

Parpatana de Atún Rojo Ricardo Fuentes 27,50 €

Parpatana de atún rojo de nuestro productor murciano *Ricardo Fuentes*, cocinada a la parrilla y acompañada de salsa romesco, crema de ajo ligeramente avainillada y parmentier de patata de *El Algar*.

Rodaballo al Carbón 26,80 €

Rodaballo cocinado al carbón, acompañado de un guiso de setas y patatas y terminado con una delicada mahonesa de plancton que aporta un sutil recuerdo al mar.

Gallo Pedro a la Brasa 28,50 €

Gallo Pedro cocinado a la brasa, acompañado de emulsión de ají amarillo, aire de mantequilla ahumada y cúrcuma y un delicado royal de mostaza.

Salmón a la Parrilla 22,90 €

Lomo de salmón marcado a la parrilla, acompañado de vegetales de temporada y una salsa de chile con mantequilla ligeramente picante.

NUESTRAS CARNES A LA PARRILLA

La parrilla es una de las señas de identidad de La Palapa. Seleccionamos carnes de máxima calidad y las cocinamos al fuego para potenciar su sabor, respetando siempre el producto y acompañándolas de guarniciones sencillas que nunca le resten protagonismo.

Chuleta de Vaca Madurada a la Parrilla **70,00 €**

Chuleta de vaca madurada cocinada a la parrilla, acompañada de pimientos del piquillo caramelizados y nuestras patatas fritas caseras de *El Algar*.

Entrecot de Ternera a la Parrilla **27,50 €**

Entrecot de ternera cocinado a la parrilla, acompañado de patatas fritas caseras de *El Algar* y pimientos de Padrón.

Solomillo de Ternera a la Parrilla **26,50 €**

Solomillo de ternera cocinado a la parrilla, acompañado de patatas fritas caseras de *El Algar* y pimientos de Padrón.

Pluma Ibérica de Bellota a la Parrilla **26,50 €**

Pluma ibérica cocinada a la parrilla, acompañada de patatas fritas caseras de *El Algar* y pimientos de Padrón.

Hamburguesa Rossini **19,90 €**

Carne de vacuno a la parrilla, foie, lascas de parmesano, pepinillo alemán y cebolla caramelizada, servida en pan brioche.

*Todas nuestras carnes se sirven acompañadas de patatas fritas caseras elaboradas con patata de El Algar y pimientos de Padrón.

PARA ACOMPAÑAR

Patatas de El Algar fritas al momento	5,00 €
Vegetales de la Huerta Murciana a la Parrilla	14,90 €
Pimientos del piquillo caramelizados lentamente	6,50 €
Parmentier de patata elaborado con mantequilla y AOVE	5,00 €

NUESTRAS SALSAS

Elaboradas en nuestra cocina para acompañar la parrilla respetando siempre el protagonismo de la carne.

Pimienta Verde	5,00 €
Foyot	5,00 €
Demiglace	5,00 €
Gribiche	5,00 €
Bearnesa	5,00 €

POSTRES

El mejor final es aquel que permanece en la memoria. Nuestros postres se elaboran en nuestra cocina, inspirados en la tradición, el producto de temporada y el equilibrio entre técnica y sencillez.

Tarta Cremosa de Queso al horno 7,50 €

Nuestra tarta de queso de textura extraordinariamente cremosa, acompañada de helado artesanal de frambuesa.

Torrija de Brioche Caramelizada 7,50 €

Brioche caramelizado al momento, acompañado de helado artesanal de leche merengada.

Pan, Chocolate y Aceite 7,50 €

Una reinterpretación de uno de los sabores más reconocibles de nuestra infancia, elaborada con diferentes texturas y acompañada de helado artesanal de chocolate.

Cítricos de Temporada de la Huerta Murciana 7,50 €

Una selección de cítricos de temporada trabajados en distintas texturas para ofrecer un postre fresco, ligero y profundamente mediterráneo.

Coulant de Chocolate 7,50 €

Bizcocho de chocolate de corazón fundente acompañado de helado artesanal de vainilla.