



Palapa
Experience



Palapa

Experience



PARA COMPARTIR / TO SHARE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE COCA DE 6 SEMILLAS 25,00 €
ACORN-FED IBERIAN HAM WITH SIX-SEED "COCA" BREAD

ALÉRGENOS: GLUTEN, SÉSAMO
ALLERGENS: GLUTEN, SESAME

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 16,00 €
CANTABRIAN ANCHOVIES

ALÉRGENOS: GLUTEN, PESCADO
ALLERGENS: GLUTEN, FISH

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CROQUETAS DE ESPINACA Y GORGONZOLA CON SALSA ROMESCO Y ALIOLI DE AJO NEGRO 16,00 €
IBERIAN HAM CROQUETTES, SPINACH AND GORGONZOLA CROQUETTES WITH ROMESCO SAUCE AND BLACK GARLIC SAUCE

ALÉRGENOS: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA, FRUTOS SECOS, SULFITOS
ALLERGENS: GLUTEN, EGG, LACTOSE, NUTS, SULPHITES

Q ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA 16,00 €
GALICIAN CLAMS "À LA MARINIÈRE"

ALÉRGENOS: MOLUSCO, SULFITOS
ALLERGENS: MOLLUSC, SULPHITES

Q MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR CON HINOJO Y AZAFRÁN 16,00 €
STEAMED MUSSELS WITH FENNEL AND SAFFRON

ALÉRGENOS: MOLUSCO, SULFITOS
ALLERGENS: MOLLUSC, SULPHITES

FRITURA DE LA BAHÍA CON SALSA VERDE DE CILANTRO 18,00 €
FRIED FISH FROM THE BAY WITH CORIANDER SAUCE

ALÉRGENOS: PESCADO, GLUTEN, MOLUSCO, CRUSTÁCEO
ALLERGENS: FISH, GLUTEN, MOLLUSC, CRUSTACEAN

PULPO A LA GALLEGA SALTEADO 19,00 €
SAUTEED GALICIAN-STYLE OCTOPUS

ALÉRGENOS: MOLUSCO
ALLERGENS: MOLLUSC

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAHONESA DE CÚRCUMA Y YUZU 17,00 €
BATTERED CALAMARI WITH TURMERIC AND YUZU MAYONNAISE

ALÉRGENOS: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA, MOLUSCO, PESCADO, SULFITOS, SOJA
ALLERGENS: GLUTEN, EGG, LACTOSE, MOLLUSC, FISH, SULPHITES, SOY

PIMIENTOS DE PADRÓN CON ESCAMAS DE SAL MARINA AHUMADA 9,00 €
PADRÓN PEPPERS WITH SMOKED SEA SALT FLAKES

CHOPITOS REBOZADOS PINCELADOS CON TINTA DE CALAMAR 16,00 €
BATTERED BABY SQUID BRUSHED WITH SQUID INK

ALÉRGENOS: MOLUSCO, PESCADO, GLUTEN, HUEVO, LACTOSA
ALLERGENS: MOLLUSC, FISH, GLUTEN, EGG, LACTOSE

Q SALUDABLE / HEALTHY

CUBIERTO 2 € POR PERSONA CON IVA INCLUIDO / PLACE SETTING 2 € PER PERSON WITH TAXES INCLUDED
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



ENTRANTES

STARTERS

- 🍷 **GAZPACHO ANDALUZ CON SU GUARNICIÓN** 8,⁵⁰ €
ANDALUSIAN-STYLE GAZPACHO WITH ITS GARNISH
ALÉRGENOS: GLUTEN, SULFITOS
ALLERGENS: GLUTEN, SULPHITES
- 🍷 **TARTAR DE SALMÓN Y MANGO** 19,⁰⁰ €
CON CREMA DE AGUACATE Y SÉSAMO NEGRO
SALMON AND MANGO TARTARE
WITH AVOCADO CREAM AND BLACK SESAME SEEDS
ALÉRGENOS: GLUTEN, SULFITOS, PESCADO, LACTOSA, SOJA, SÉSAMO
ALLERGENS: GLUTEN, SULPHITES, FISH, LACTOSE, SOY, SESAME
- ENSALADA CÉSAR, CON PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE,
ANCHOAS, PARMESANO Y CROUTONS** 16,⁰⁰ €
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN BREAST,
ANCHOVIES, PARMESAN CHEESE AND CROUTONS
ALÉRGENOS: GLUTEN, HUEVO, PESCADO, LACTOSA, SOJA, MOSTAZA, SULFITOS
ALLERGENS: GLUTEN, EGG, FISH, LACTOSE, SOY, MUSTARD, SULPHITES
- 🍷 **ENSALADA DE BULGUR, QUINOA Y LANGOSTINOS,
CON PAPAYA Y AGUACATE** 19,⁰⁰ €
BULGUR, QUINOA AND SHRIMP SALAD WITH PAPAYA AND AVOCADO
ALÉRGENOS: GLUTEN, FRUTOS SECOS, CRUSTÁCEO, SULFITOS, SOJA
ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, CRUSTACEAN, SULPHITES, SOY
- 🍷 **CEVICHE DE ESTURIÓN CON CHILI, GRANADA Y CILANTRO** 19,⁰⁰ €
STURGEON CEVICHE WITH CHILI, POMEGRANATE AND CORIANDER
ALÉRGENOS: PESCADO, SULFITOS
ALLERGENS: FISH, SULPHITES
- ENSALADA MEDITERRÁNEA CON VENTRESCA DE ATÚN** 16,⁰⁰ €
MEDITERRANEAN SALAD WITH TUNA BELLY
ALÉRGENOS: HUEVO, SULFITOS, PESCADO
ALLERGENS: EGG, SULPHITES, FISH
- FUERA DE CARTA: SUGERENCIA HOY DEL CHEF** **PRECIO SEGÚN MERCADO**
CHEF'S RECOMMENDATION **MARKET PRICE**
ALÉRGENOS: CONSÚLTENOS
ALLERGENS: UNDER REQUEST

- 🍷 **SALUDABLE / HEALTHY**
CUBIERTO 2 € POR PERSONA CON IVA INCLUIDO / PLACE SETTING 2 € PER PERSON WITH TAXES INCLUDED
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



ARROCES SECOS

DRY RICE DISHES

ARROZ A BANDA CON CALDO DE "MORRALLA"
FISHERMEN'S RICE 22,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: PESCADO, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, SULFITOS
ALLERGENS: FISH, CRUSTACEAN, MOLLUSC, SULPHITES

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y ALCACHOFAS
BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND ARTICHOKE 22,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: PESCADO, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, SULFITOS
ALLERGENS: FISH, CRUSTACEAN, MOLLUSC, SULPHITES

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO
CHICKEN AND RABBIT RICE (VALENCIAN-STYLE) 22,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: SULFITOS
ALLERGENS: SULPHITES

FIDEUÁ DE MARISCO
SEAFOOD FIDEUA (NOODLES) 22,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: GLUTEN, HUEVO, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, PESCADO
ALLERGENS: GLUTEN, EGG, CRUSTACEAN, MOLLUSC, FISH

Q ARROZ MURCIANO DE VERDURAS
MURCIAN-STYLE VEGETABLE RICE 22,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: SULFITOS
ALLERGENS: SULPHITES

ARROCES SECOS, CALDOSOS O MELOSOS DRY, STICKY OR SOUPY RICE

ARROZ DE CIGALAS, VIEIRAS Y CARABINEROS
RICE WITH NORWAY LOBSTERS, SCALLOPS AND CARABINERO PRAWNS 26,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: PESCADO, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, SULFITOS
ALLERGENS: FISH, CRUSTACEAN, MOLLUSC, SULPHITES

ARROZ DE PATO, FOIE GRAS Y SETAS SILVESTRES
RICE WITH DUCK, FOIE GRAS AND WILD MUSHROOMS 26,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: SULFITOS
ALLERGENS: SULPHITES

ARROZ DE RABO DE TORO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
OXTAIL RICE WITH GREEN ASPARAGUS 24,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: SULFITOS
ALLERGENS: SULPHITES

ARROZ CON BOGAVANTE, CALAMARES Y AJO TIERNO
LOBSTER RICE WITH CALAMARI AND SPRING ONION 28,⁵⁰ €

ALÉRGENOS: PESCADO, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, SULFITOS
ALLERGENS: FISH, CRUSTACEAN, MOLLUSC, SULPHITES

MINIMO PARA 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA

MINIMUM FOR 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON

Q SALUDABLE / HEALTHY

CUBIERTO 2 € POR PERSONA CON IVA INCLUIDO / PLACE SETTING 2 € PER PERSON WITH TAXES INCLUDED

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



PESCADOS

FISH

LENGUADO A LA PLANCHA CON PATATAS Y MANTEQUILLA DE LIMÓN 26,00 €
GRILLED SOLE WITH NEW POTATOES, LEMON AND BUTTER SAUCE

ALÉRGENOS: PESCADO, LACTOSA
ALLERGENS: FISH, LACTOSE

Q SUPREMA DE LUBINA CON TRIGO FRESCO DE VERDURAS, 24,00 €
ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA DE AZAFRÁN
SEA BASS SUPREME WITH FRESH VEGETABLES WHEAT,
GREEN ASPARAGUS AND SAFFRON SAUCE

ALÉRGENOS: PESCADO, LACTOSA, GLUTEN, FRUTOS SECOS
ALLERGENS: FISH, LACTOSE, GLUTEN, NUTS

LOMO DE BACALAO CON TOSTA DE PISTO Y PATATA VIOLETA 24,00 €
COD WITH PISTO TOAST AND PURPLE POTATOES

ALÉRGENOS: PESCADO, GLUTEN, LACTOSA, SULFITOS
ALLERGENS: FISH, GLUTEN, LACTOSE, SULPHITES

Q CARABINEROS A LA PLANCHA CON SAL DE IBIZA 32,00 €
GRILLED CARABINERO PRAWNS WITH IBIZA SALT

ALÉRGENOS: CRUSTÁCEO
ALLERGENS: CRUSTACEAN

FUERA DE CARTA: SUGERENCIA HOY DEL CHEF
CHEF'S RECOMMENDATION

ALÉRGENOS: CONSÚLTENOS
ALLERGENS: UNDER REQUEST

PRECIO SEGÚN MERCADO
MARKET PRICE

Q SALUDABLE / HEALTHY

CUBIERTO 2 € POR PERSONA CON IVA INCLUIDO / PLACE SETTING 2 € PER PERSON WITH TAXES INCLUDED
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



CARNE

MEAT

PRESA IBÉRICA Y CRUJIENTE DE JAMÓN CON PURÉ DE PATATA TRUFADA Y SALSA DE OPORTO 25,00 €

IBERIAN PORK SHOULDER WITH CRISPY HAM, TRUFFLED MASHED POTATOES AND PORTWINE SAUCE

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, SULFITOS
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, SULPHITES

CONTRA MUSLO DE POLLO DE PAYÉS Y LANGOSTINO, MILHOJAS DE CALABAZA Y PATATA CON VERDURA SALTEADA 22,00 €

FREE RANGE CHICKEN THIGH, PRAWN, PUMPKIN AND POTATO GRATIN WITH SAUTÉED VEGETABLES

ALÉRGENOS: CRUSTÁCEO, LACTOSA, GLUTEN, SOJA
ALLERGENS: CRUSTACEAN, LACTOSE, GLUTEN, SOY

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA, CON TRINCHAT DE BONIATO, CHALOTAS CONFITADAS Y SETAS SILVESTRES 25,00 €

STEWED BEEF CHEEK WITH SWEET POTATO "TRINCHAT", SHALLOT CONFIT AND WILD MUSHROOMS

ALÉRGENOS: LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS
ALLERGENS: LACTOSE, GLUTEN, SULPHITES

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS "PONT NEUF" Y SALSA DE PIMIENTA VERDE 26,00 €

BEEF SIRLOIN STEAK WITH "PONT-NEUF" POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, SULFITOS
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, SULPHITES

JARRETE DE CORDERO CON COUS COUS DE FRUTOS SECOS Y SALSA A LA CANELA 26,00 €

LAMB SHANK WITH COUS COUS AND CINNAMON SAUCE

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, NUTS

 SALUDABLE / HEALTHY

CUBIERTO 2 € POR PERSONA CON IVA INCLUIDO / PLACE SETTING 2 € PER PERSON WITH TAXES INCLUDED

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



POSTRES

DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON
REFRESCANTE DE PISTACHO IRANÍ Y POLVO DE FRAMBUESAS 10,00 €

WHITE CHOCOLATE BROWNIE WITH
REFRESHING IRANIAN PISTACHIOS AND RASPBERRY POWDER

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, FRUTOS SECOS
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGG, NUTS

CHEESECAKE DE QUESO QUARK CON CRISPY DE MANGO
Y COULIS DE FRUTOS ROJOS 10,00 €

QUARK CHEESECAKE WITH CRISPY MANGO AND RED BERRY SAUCE

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, FRUTOS SECOS, ALCOHOL
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGG, NUTS

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE CIRUELA Y ARMAGNAC 10,00 €

APPLE "STRUDEL" WITH PLUM AND ARMAGNAC ICE CREAM

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, FRUTOS SECOS, ALCOHOL
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGG, NUTS, ALCOHOL

CREME BRULÉ 10,00 €

CRÈME BRÛLÉE

ALÉRGENOS: LACTOSA, EGG, FRUTOS SECOS
ALLERGENS: LACTOSE, EGG, NUTS

SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA 9,00 €

SELECTION OF SEASONAL FRUIT

SURTIDO DE HELADOS Y SORBETES 9,00 €

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

ALÉRGENOS: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA, FRUTOS SECO
ALLERGENS: GLUTEN, EGG, LACTOSE, NUTS

HELADO DE TURRÓN CON CHOCOLATE FONDANT 9,00 €

TURRÓN ICE CREAM WITH CHOCOLATE FONDANT

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, FRUTOS SECOS
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGG, NUTS

100 % CHOCOLATE 10,00 €

100 % CHOCOLATE

ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, FRUTOS SECOS
ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGG, NUTS

SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA

CUBIERTO 2 € POR PERSONA CON IVA INCLUIDO / PLACE SETTING 2 € PER PERSON WITH TAXES INCLUDED

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED





ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA



EST. 1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS



ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA