



LA PALAPA

Restaurante

by

SH VILLA GADEA

Altea

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Pan de hogaza a la brasa (alioli y aspencat) <i>Grilled bread (roasted vegetables & garlic mayonnaise)</i> [4,5]	8
Focaccia de berenjena ahumada (oliva Kalamata y queso feta) <i>Focaccia with smoked aubergine (Kalamata olive & feta cheese)</i> [4,11]	9
Croquetas jamón ibérico (4 uds.) <i>Iberian ham croquette</i> [4,5,11]	12
Croquetas de gambas al ajillo (mayonesa de lima) (4 uds.) <i>Garlic shrimps croquettes (lime mayonnaise)</i> [1,4,5,11]	13
Alcachofa a la brasa (jamón ibérico y foie) <i>Grilled artichokes (iberian ham & foie)</i> [12]	15
Brioche de ensalada de langostinos (hinojo y mayonesa japonesa) (2 uds.) <i>Brioche with prawn salad (fennel & japanese mayonnaise)</i> [1,4,5,8,11,13]	12
Patatas bravas (salsa de tomate, chipotle y sriracha) <i>Spicy potatoes (tomato sauce, chilli pepper & sriracha)</i> [5,8,13]	9
Gambones al ajillo (huevo frito y patatas paja) <i>Garlic prawn (fried egg & chips)</i> [1,5]	17
Torreznos de Soria (guacamole, lima y cilantro) <i>Fried pork belly (guacamole, lime & pickled coriander)</i> [4]	12
Boquerones fritos (salsa de yogur y hierbabuena) <i>Classic deep fried fresh anchovies (yogurt sauce & mint)</i> [4,6,11]	14
Chipirones a la andaluza (alioli negro y panko especiado) <i>Deep fried squid (black garlic mayonnaise & spiced panko)</i> [4,5,7]	14
Mini hamburguesas de sepia (picada de cacahuete) (2 uds.) <i>Mini cuttlefish burges (peanut dressing)</i> [4,5,11,12]	12
Clóchinas a la marinera (vermut y cítricos) <i>Mussels marinière (vermouth & citrus)</i> [7,12]	13
Ensaladilla (yema de huevo curada y guanciale) <i>Potato salad (cured egg yolk & pork belly)</i> [4,5,8,11,13]	12
Jamón ibérico de bellota Castro y González 100 gr <i>Iberian ham</i> [4]	26



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)

ENSALADAS / SALADS

Cornelia (lechuga romana, parmesano, pollo crujiente y salsa César) <i>(Romain lettuce, parmesan, crispy chicken & Caesar sauce)</i> [4,5,6,11]	13
Wedge (lechuga iceberg, queso azul, bacon y pimientos lágrima dulces) <i>(Iceberg lettuce, blue cheese, bacon & sweet tear peppers)</i> [4,11]	12
Queso de cabra (hoja de roble, nueces y aliño de frambuesa) <i>Goat cheese (oak lettuce, nuts & raspberry dressing)</i> [3,11]	12
Burrata (tomates cherry confitados y picada de pistacho) <i>Burrata cheese (candied cherry tomatoes & pistachio dressing)</i> [3,11]	13
La Palapa (lechuga romana, tomate de Altea, espárragos y ventresca de atún) <i>(Romain lettuce, Altea tomato, asparagus & tuna belly)</i> [6]	12
Salmorejo (huevo, jamón y olivas negras) <i>Cold tomato soup (egg, ham & black olive oil)</i> [4,5]	11



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)

TRADICIÓN ARROCERA

/ RICE TRADITION

Paella valenciana (pollo, conejo y verdura) <i>Valencian “paella” (chicken, rabbit & vegetables)</i> [3,9]	18
Arroz negro <i>Black rice with squid ink</i> [1,3,6,7,9]	20
Arroz de verduras <i>Vegetable Rice</i> [3,9]	17
Arroz del “senyoret” <i>Peeled fish & seafood rice</i> [1,3,6,7,9]	20
Arroz de pato, foie y setas <i>Duck rice with foie & mushrooms</i> [3,9]	21
Arroz meloso de marisco <i>Seafood mellow rice</i> [1,3,6,7,9]	22
Arroz de entrecot de vaca Rubia gallega (45 días de maduración) <i>Galician beef rib eye rice (45 days maturation)</i> [3,9]	23
Arroz de cigalas y alcachofas <i>Scampi & artichokes rice</i> [1,3,6,7,9]	23
Fideuà <i>Vermicelli with seafood</i> [1,3,4,5,6,7,9]	20

Todos los arroces son mínimo para 2 personas. Precios por persona.
Two covers is the minimum order for rice. Prices per person.



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)

PESCADOS Y CARNES

/ FISH & MEAT

Salmón marinado en miso (ensalada de pepino, menta y albahaca) *Salmon marinated in miso (cucumber salad, basil & mint)* **20**
[6,12,13]

Rodaballo a la brasa (cremoso de apionabo y ajo negro) *Grilled turbot (creamy tupinambo & black garlic)* **22**
[6,11]

Sepia a la plancha (pico de gallo y almendra tostada) *Grilled cuttlefish (fresh vegetables dressing & roasted almonds)* **19**
[3,7]

Bacalao confitado (muselina de mejillón) *Roast beef rib (Oporto wine glaze)* **19**
[1,5,6,7,13]

Pescado del día *Fish of the day* **s/m**

Chuleta de vaca Rubia gallega 1 kg. (45 días de maduración) *Galician beef cutlet 1kg. (45 days maturation)* **65**

Entrecot de vaca Rubia gallega 300 gr. (45 días de maduración) *Galician beef rib eye 300 gr. (45 days maturation)* **28**

Pollo picantón *Poussin chicken* **18**

Costillas de cerdo Saint Louis (salsa BBQ) *Saint Louis pork ribs (bbq sauce)* **19**
[8,12]

Pluma ibérica *Iberian pork cut* **20**

Hamburguesa de vaca Rubia gallega 180 gr. *Galician beef burger* **16**
[4,5,11]

Hamburguesa Beyond burger (100% vegetal) *Vegan burger* **15**
[1,3,6,7,9]

Nuestras carnes se sirven acompañadas de patata asada, fritas o verduras de temporada. *The meat dishes are served with roast potato, french fries or seasonal vegetables.*



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)

POSTRES / DESSERTS

Torrijas de pan brioche (salsa de chocolate blanco)

Brioche bread French toast (white chocolate sauce)

[4,5,11]

8

Tiramisú

Tiramisu

[3,4,5,11]

8

Tarta de queso (crumble de Lotus y fresas estofadas)

Cheesecake (Lotus crumble & stewed strawberries)

[4,5,11]

8

Coulant de chocolate belga (coulis de frutos rojos)

Belgian chocolate coulant (berries coulis)

[4,5,11]

8

Ensalada de frutas de temporada

Seasonal fruit salad

[3,9]

7

Selección de helados y sorbetes

Homemade ice cream & sorbets

[3,4,5,10,11,12]

7



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



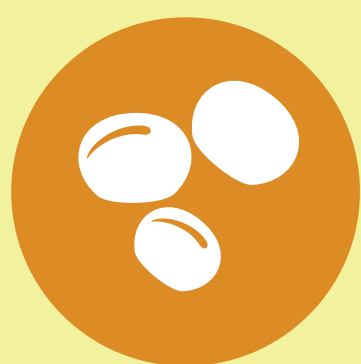
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES





CAFÉS E INFUSIONES

/ COFFEE & TEA

Café Solo <i>Espresso</i>	2,7
Cortado <i>Coffee with a dash of milk</i>	2,9
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	3,1
Capuchino <i>Cappuccino</i>	3,6
Infusión <i>Tea</i>	3,1
Carajillo <i>Coffee with a dash of brandy</i>	4,3
Bombón <i>Coffee with a dash of condensed milk</i>	3,5



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)

APERITIVOS / APETIZER

	Copa <i>Glass</i>	Jarra <i>Jar 1L.</i>
Bitter Kas	4	
Sangría	7	23
Sangría de Cava		26
Tinto de Verano <i>Red wine with soda</i>	6	16
Vermut Vittore (blanco, tinto, orange) <i>(white, red, orange)</i>	5	

AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Agua mineral 1.5L <i>Mineral water</i>	3,8
Agua mineral 50cl <i>Mineral water</i>	2,8
Agua con gas 50cl <i>Sparkling water</i>	3,8
Refrescos 25cl <i>Soft drinks</i>	3,8



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)



CERVEZAS / BEER

Cerveza barril. 33cl. <i>Draught beer 33cl.</i>	3,8
Cerveza barril. 45cl. <i>Draught beer 45cl.</i>	5
Heineken	4,5
Cruzcampo sin gluten	4,5
Heineken 0,0	4,5
Cruzcampo	4
Amstel Oro	4,5
Cruzcampo Gran Reserva	4,5
Radler	4

ESPIRITUOSOS / SPIRITS

Beefeater	10
Seagram's	10,5
Puerto de Indias	10,5
Martin Miller	13,5
Hendrick's	15,5
Cacique	10
Havanna 7	13
Jack Daniel's	13
Cardhu 12	15
Magno	6
Carlos I	11



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)