



TAPALAPAS DE AUTOR

Salmorejo de Mango Emulsionado y Agua de Tomate	5,50 €	  
Tartar de Mojama con Guacamole	8,50 €	   
Cremosa Ensaladilla de Gambas al Ajillo y Polvo de Pimentón	5,00 €	  
Lingote de Foie con Gelée de Pedro Ximénez	7,00 €	   
Tosta de Brioche con Tartar de Atún Rojo y Trufa, Huevo de Codorniz y Alioli de Sake	6,50 €	    
Steak Tartar de Solomillo de Vaca Rubia Gallega Madurada y Certificada	8,50 €	    

A COMPARTIR

Ensalada César con pollo macerado, lascas de parmesano y costrones	9,00 €	     
Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra Gratinado y Vinagreta de Nueces y Bacon	9,50 €	  
Trilogía de Croquetas Chipirón, gambas al ajillo y jamón ibérico	9,50 €	      
Huevos Rotos con Cola de Toro, Boletus y Patatas	14,00 €	   
Arroz Seco A Banda Estilo Valenciano en Llauna	16,00 €	   
Arroz Seco Negro Estilo Valenciano en Llauna	16,00 €	   

SABORES DEL MUNDO

Wok de Verduras Estilo Mandarín	8,50 €	    
Wok de Pato Pekinés y Noodles	10,50 €	     
Pollo Laqueado en Salsa Agridulce	12,00 €	     
Clásico Pollo Korma Estilo Bombay	10,50 €	   
Gyoza de Pollo con Salsa Vietnamita y Mayonesa de Kimchi 6 unidades	9,50 €	       
Canelón Wonton de Carrillada Ibérica con Salsa de Setas y Trufa 3 unidades	12,00 €	    
Alitas de Pollo Tikka Masala	10,50 €	    
Tataki de Atún Rojo Verduritas en Escabeche Japones y Mayonesa de Miso	18,00 €	     
Arroz Basmati, Frutos Secos y Curry Rojo en Banano	9,50 €	 
Arroz Basmati con Verduras	8,00 €	 

Servicio de pan: 1,00 € por comensal

CARNES Y PESCADOS

Entrecote de Vaca Rubia Gallega Certificada. Maduración 30 días	28,00 €	 
Chuletón de Vaca Rubia Gallega		
Maduración 30 días (1 kg. aprox.). Para 2 personas	75,00 €	 
Lomo Bajo Wagyu gran infiltración (350 grs.). Con patata trufada	65,00 €	  
Presa Ibérica 100% Bellota Sierra de Huelva	21,00 €	 
Lomo de Dorada sobre escalibada y bilbaína	16,00 €	  
Lomo de Bacalao con suquet de langostinos y curry rojo	16,00 €	   

FOOD TRUCK

Taco de Cochinita Pibil cebolla encurtida y chutney de mango (3 unidades)	12,00 €	 
Sandwich Palapa Nuï Rebanadas de pan brioche con mayonesa, pechuga de pollo, crema de aguacate, huevo, lechuga y tomate	12,00 €	     
Kati Roll de Pollo al Curry Rollo de torta hindú, tiras de pollo con verduritas, lechuga, queso rallado y mayonesa de curry	9,00 €	   
Hot Dog Palapa Nuï Salchicha alemana con sweet relish y mostaza suave	9,00 €	     
Paris Burguer Hamburguesa 200 gr. de vaca rubia gallega madurada y certificada, pan brioche de patata, cebolla caramelizada en Burdeos, rúcula, queso brie, crispy bacon y salsa secreta	14,50 €	       
Palapa Nuï Burguer Hamburguesa 200 gr. de vaca rubia gallega madurada y certificada, pan rojo, queso payoyo, cebolla confitada y salsa Jack Daniels	14,50 €	       
House Burguer Hamburguesa 200 gr. de vaca rubia gallega madurada y certificada, pan brioche, crispy bacon, pepinillo, cheddar madurado, texturas de cebolla y salsa BBQ	13,50 €	    

DULCERÍA

Torrija Brioche con helado de vainilla y vino de naranja	6,25 €	   
Lemon Textures en sorbete.....	6,00 €	   
Piña Colada “Palapeña”	6,00 €	   
Smoothie Vainilla y Oreo	6,50 €	   
Smoothie Lotus	6,50 €	   
Choco SVQ		
Base de naranja amarga, helado de chocolate, paille y espuma de lácteo	6,00 €	   
Fruta de Temporada	4,75 €	

GUÍA DE ALÉRGENOS

 GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 ALTRAMUCES	 MOLUSCOS