

La Palapa

**FOR
SINGULAR
MOMENTS...
SINGULAR
HOTELS**

SH

SINGULAR
HOTELS

sh-hoteles.com

ENSALADAS

SALADS

Cornelia versión 2018 con pollo crocante (romana, queso parmesano, crostones, pollo crujiente, salsa César) Cornelia salad (romain lettuce, parmesan cheese, crispy chicken, croutons and Caesar sauce) [4 · 5 · 6 · 11]	12.00
Italiana (rúcula, tomates secos, parmesano y vinagreta de balsámico) Italian salad (rocket leaves, dried tomatoes, parmesan cheese, balsamic vinaigrette) [11 · 12]	9.00
Palapa (tomate, lechuga, cebolla, espárrago, aceitunas y ventresca de atún) "Palapa" salad (tomato, lettuce, onion, asparagus, olives and tuna fish) [6]	11.00

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Anchoas cantábricas con tomate rallado Cantabric anchovies, grated tomato [6]	2.70 p/u
Ceviche de lubina con salsa de mango. Seabass "ceviche" & mango sauce [6]	11.00
Gazpacho andaluz "Gazpacho" (classic tomato soup) [4 · 5]	8.00
Ensaladilla Villa Gadea, boquerones y alcaparras Villa Gadea salad with anchovies and capers [5 · 6 · 12]	12.00
Jamón ibérico Iberian ham [3 · 4]	24.00
Jamón ibérico y queso curado San Antonio Iberian ham & cured local cheese [3 · 4 · 11]	18.00

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Boquerones fritos Classic deep fried fresh anchovies [4 · 6]	14.00
Calamares a la andaluza Deep fried squid rings andalucian style [4 · 7]	11.00
Gambas al ajillo Slow fried garlic prawns [1]	16.00
Pan de hogaza a la brasa con alioli y aspencat Grilled bread with roasted vegetables deep and "alioli" [4 · 5]	6.00
Parrillada de verduras Grilled vegetables	11.00
Pulpo a la brasa crocante con patatas al romero y pimentón de la Vera Crispy octopus with rosemary potato and smoked paprika [7]	18.00
Sardinas a las brasas y citronella Grilled sardines & lemongrass [6]	14.00
Sepia fresca a la plancha, perejil y ajo Grilled fresh cuttlefish with parsley and garlic [7]	12.00

TRADICIÓN ARROCERA

RICE TRADITION

Arroz caldoso de pato y habas Duck soupy rice, broad beans [9]	16.00
Arroz de bogavante (seco o meloso) Baby lobster moist "paella" [1 · 6 · 7 · 9]	27.00
Arroz del "senyoret" (pescado y marisco pelado) "Senyoret paella" (peeled fish and seafood) [1 · 6 · 7 · 9]	18.00
Arroz negro Black rice (with squid ink) [1 · 6 · 7 · 9]	16.00
Fideuà marinera "Fideuà" (vermicelli with seafood) [1 · 4 · 5 · 6 · 7 · 9]	16.00
Magro con verduras Lean pork with vegetables [9]	16.00
Paella de verdura Vegetable "paella" [9]	14.00
Paella valenciana (pollo, conejo y verdura) Valencian "paella" (chicken, rabbit & vegetables) [9]	16.00

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

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included



sh-hoteles.com

DE NUESTRO GRILL

FROM OUR GRILL

PESCADOS

FISH

Brocheta de rape estilo tikka Monkfish tikka skewers [6]	18.00
Gambones (5 unidades) Jumbo prawns (5 pieces) [1]	17.00
Lenguado entero Whole sole [6]	24.00
Lomo de gallo San Pedro John dory fillet [6]	19.00
Lubina entera 400g Whole seabass [6]	23.00

CARNES

MEAT

Chuletas de cordero Lamb chops	19.00
Hamburguesa de costilla de ternera 200g Angus beef ribs hamburger [2 · 4 · 5 · 9 · 11 · 12 · 13]	15.00
Kebab de pollo con salsa bbq de sirope de arce. Maple bbq chicken kebab	17.00
Lomo alto gallego Galician fattened cube roll	21.00
Pluma ibérica Iberian pork cut	19.00
Solomillo de ternera Beef tenderloin	23.00

Los platos de carne y pescados se sirven acompañados de patata asada, fritas o verduras de temporada.
The meat and fish dishes are served with roast potato, french fries or seasonal vegetables.

Escoja su salsa: Salsa Mary, Chimichurri, A la pimienta verde (11), Gorgonzola (11), De vino tinto (12).
Choose your sauce: Green sauce, Chimichurri, Green pepper, Blue cheese, Red wine.

PIZZAS A LA PIEDRA

HOMEMADE PIZZAS

Champiñones y jamón de York Ham & bottom mushrooms [4 · 11]	13.00
Cuatro quesos Four cheeses [4 · 11]	13.00
Margarita Margherita [4 · 11]	13.00
Peperoni Pepperoni [4 · 11]	13.00

RINCÓN INFANTIL

KID'S CORNER

Hamburguesa de ternera 100gr Beef burger [2 · 4 · 11 · 13]	9.50
Macarrones boloñesa o tomate Penne "bolognese" or tomato sauce [4 · 9 · 11 · 12]	9.50
Merluza rebozada Battered hake [4 · 5 · 6]	9.50
Mini pizza margarita Pizza margherita [4 · 11]	9.50
Nuggets de pollo con salsa barbacoa Chicken nuggets with barbecue sauce [4 · 5 · 8]	9.00
Pechuga de pollo a la plancha Grilled chicken breast	9.50
Sopa de pollo con fideos Chicken soup with pasta [4 · 5 · 9]	7.50

EXTRAS

EXTRAS

Bol de arroz blanco White rice portion	4.00
Ración de patatas fritas French fries platter [4]	4.00



sh-hoteles.com

POSTRES

DESSERTS

Mousse de chocolate, crujiente de avellanas Chocolate mousse, hazelnut [3 · 4 · 5 · 6 · 13]	7.00
Selección de helados y sorbetes Homemade ice cream and sorbets [3 · 4 · 5 · 10 · 11]	6.00
Tarta de limón, merengue Lemon pie, meringue [3 · 4 · 5 · 6 · 11]	7.00
Tarta tatin, helado de vainilla Apple tatin cake with vanilla ice cream [4 · 5 · 11]	7.00

POSTRES BIO

BIO DESSERTS

Fondant de chocolate vegano Vegan chocolate fondant [3 · 4 · 10 · 13]	8.00
Helados veganos (café, chocolate) Vegan ice cream (coffee, chocolate) [13]	8.00
Natillas clásicas sin gluten Gluten free vanilla custard [10 · 11]	6.00
Surtido de frutas de temporada Assortment of seasonal fruits	6.00
Tarta de queso sin gluten, frutos rojos Gluten free cheesecake, red fruits [5 · 10 · 11 · 13]	8.00

MENÚ

MENU

25.00

ENTRANTES A ELEGIR

STARTERS TO CHOOSE

Ensalada "Cornelia" "Cornelia" salad
Ensalada "Palapa" "Palapa" salad
Ensalada italiana Italian salad
Gazpacho andaluz "Gazpacho" (tomato and bread cold cream)
Parrillada de verdura Grilled vegetables
Calamares a la andaluza Deep fried squid rings
Sepia a la plancha Grilled cuttlefish

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

MAIN DISH TO CHOOSE

Arroz del "senyoret" (marisco pelado) "Senyoret paella" (peeled seafood)
Paella de la huerta (verdura) Vegetable "paella"
Paella valenciana (pollo, conejo y verdura)
Valencian "paella" (chicken, rabbit and vegetables)
Lomo de gallo San Pedro John dory fillet
Lomo alto gallego Galician fattened cube roll
Pluma ibérica Iberian pork cut

POSTRE A ELEGIR

DESSERT TO CHOOSE

Mousse de chocolate y crujiente de avellanas
Chocolate mousse, crunchy hazelnut
Selección de helados y sorbetes
Homemade ice cream and sorbets
Surtido de fruta de temporada
Assortment of seasonal fruits

Bebidas no incluidas.
Drinks not included.

Si desean elegir un entrante o plato principal fuera menú, tiene un suplemento de 9.00€.
If you want a starter or main dish off the menu: supplement 9.00€.

Todos los arroces son mínimo para 2 personas. Precios por persona.
Two covers is the minimum order for "paella". Prices per person.
Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included

BLANCO

WHITE WINE

	Copa Glass	Bot. Bottle
<u>D.O. ALICANTE</u>		
Fruto Noble. Sauvignon blanc (SH)	3.80	15.00
Tarima Mediterráneo. Moscatel y merseguera		20.00
<u>D.O. RUEDA</u>		
Oro de Castilla. Verdejo		19.00
Verdeo. Verdejo	4.00	17.00
<u>D.O. PENEDES</u>		
Atrium. Chardonnay		20.00
<u>D.O. RÍAS BAIXAS</u>		
Mar de Frades. Albariño		32.00
Pazo das Bruxas. Albariño		27.00
<u>D.O. RIBERA DEL DUERO</u>		
Viadero. Albillo		31.00

ROSADO

ROSE WINE

	Copa Glass	Bot. Bottle
<u>D.O. ALICANTE</u>		
Fruto Noble. Monastrell y syrah (SH)	4.00	16.00
<u>D.O. NAVARRA</u>		
Chivite las Fincas. Garnacha y tempranillo		27.00
<u>D.O. PENEDES</u>		
Jean Leon 3055. Pinot noir		28.00

Los vinos contienen sulfitos.
Wines include sulphites

TINTO

RED WINE

	Copa Glass	Bot. Bottle
<u>D.O. ALICANTE</u>		
Enrique Mendoza. Crianza. Monastrell y merlot		28.00
Tarima Hill. Crianza. Monastrell y syrah (SH)		27.00
<u>D.O. UTIEL-REQUENA</u>		
Nodus Autor. Crianza. Merlot, syrah, cabernet y bobal (SH)	4.00	18.00
<u>D.O. JUMILLA</u>		
Juan Gil Etiqueta Planta. Crianza. Monastrell		29.00
<u>D.O. RIOJA</u>		
Artadi. Joven con Crianza. Tempranillo		25.00
El Niño. Joven con Crianza. Graciano y tempranillo (SH)		20.00
Muga. Crianza. Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano		31.00
Valdelana. Crianza. Tempranillo y cariñena		20.00
<u>D.O. RIBERA DEL DUERO</u>		
Carmelo Rodero. 9 meses. Tempranillo		26.00
Emilio Moro. Crianza. Tempranillo		39.00
La Poda. 12 meses. Tempranillo		25.00
Matarromera. Crianza. Tempranillo		35.00

VINO DULCE Y DIGESTIVOS

SWEET WINES AND LIQUEURS

	Copa Glass
Moscatel de Xaló	4.00
Mar de Frades. Orujo de albariño	5.00
Mar de Frades. Orujo de hierbas	5.00
Limoncello Lim Premium	5.00

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included

CAVA & CHAMPAGNE

	Copa Glass
Cordón Negro. Benjamín	9.00
Moët Impérial. 3/8	48.00
Agustí Torrelló Mata Rosé	28.00
Moët Impérial	65.00
Moët Rosé Impérial	75.00
Nodus Brut Nature (SH)	21.00
Juvé & Camps Reserva de la Familia	32.00

GIN & TONIC

Beefeater	9.00
Seagram's Gin	9.50
Puerto de Indias	9.50
Martin Miller's Gin	11.00
Hendrick's Gin	13.00

CERVEZAS

BEER

Cerveza barril Amstel. 33 cl. Amstel Draught 33 cl	3.00
Cerveza barril Amstel. 45 cl. Amstel Draught 45 cl	4.10
Cruzcampo Heineken. 33 cl (botella)	3.60
Cerveza sin Gluten	3.60
Althiaia. Origen, Altea. Tipo, Blond Ale. 33 cl (SH)	4.60

AGUAS Y REFRESCOS

WATER & SOFT DRINKS

Agua sin gas Benassal. 1 L. Mineral water 1 L	3.50
Agua sin gas Benassal. 1/2 L. Mineral water 1/2 L	2.80
Agua con gas Vichy Catalán. 1/2 L. Sparkling water 1/2 L	3.50
Refrescos. 25 cl. Soft drinks	3.00

APERITIVOS

APETIZER

	Copa Glass	Jarra/ Jar 1L
Bitter Kas	4.00	
Martini Bianco Rosso Dry	4.50	
Sangría	5.60	22.00
Sangría de Cava. 1 L		25.00
Tinto de Verano. Red wine with soda	4.00	15.00

CAFES E INFUSIONES

COFFEE

Café sólo. Espresso	2.30
Cortado. Black & White Espresso	2.40
Café con leche. Black & White Coffee	2.60
Cappuccino	3.20
Infusión. Tea	2.50
Carajillo. Liqueur Coffee	3.30

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included



sh-hoteles.com



sh-hoteles.com