



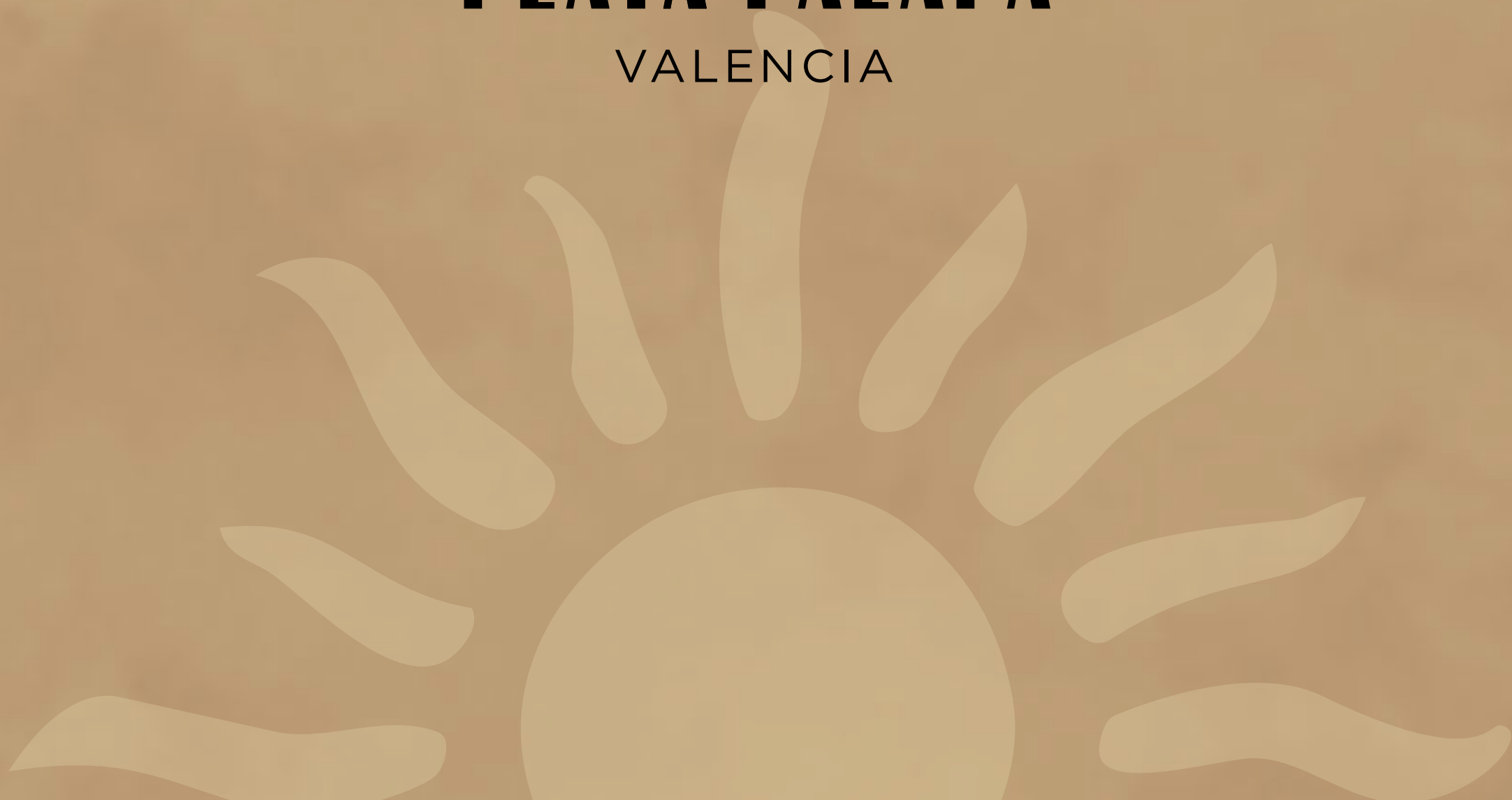
La Carta the MENU



Playa Palapa vive sobre
la arena, frente al mar.
Artesanía en madera y junco
africano se mece con la brisa
mediterránea.

Nuestra cocina nace del
fuego lento: arroces con
sabor a Mediterráneo,
pescados y carnes a la
brasa acompañados de una
cuidada propuesta de cocina
japonesa. Un rincón único
donde el tiempo se calma y el
mar lo envuelve todo.

PLAYA PALAPA
VALENCIA



EL PAN

BREAD SERVICE

Bolla de pan artesano recién horneado

Se servirá con allioli y tomate rallado (recomendado para dos personas)

Extra de allioli/tomate rallado, +1€ (1, 12)

Freshly baked artisan bread ball

Served with aioli and grated tomato (recommended for two people)

Extra aioli/grated tomato, +1€

4,90

(precio para dos personas) (price for two people)

Minibollito individual de pan sin gluten (40 g) (2, 12)

Individual gluten-free mini bread (40g)

4,90

ENTRANTES FRÍOS

GOLD STARTERS

Ostra francesa calibre nº3 (unidad) (7)

French oyster size N3 (unit)

3,90

Ostra francesa calibre nº2 (unidad) (7)

French oyster size N2 (unit)

5,90

Taco dorado crujiente de salmón o atún (unidad) (3, 6, 10)

Crispy golden taco with salmon or tuna (unit)

4,90

Ensaladilla hecha del día, a nuestra manera (1, 6, 10, 12, 14)

Spanish potato salad, daily made our way

8,50

Ceviche de corvina

con leche de tigre, choclo, cilantro y boniato (4, 6, 7, 8, 11)

Croaker ceviche

with tiger milk, choclo corn, coriander, and sweet potato

12,50

Carpaccio de txuleta de vaca madurada

con espuma de parmesano, vinagreta y aceitunas liofilizadas (1, 8, 12)

Dry-aged beef chop carpaccio

with Parmesan foam, vinaigrette and freeze-dried olives

14,50

Jamón ibérico de bellota Lazo al corte

con pan de cristal y tomate rallado aliñado (100g) (1)

Acorn-fed Iberian cured ham Lazo

with extra-crispy crystal bread and seasoned grated tomato

23,50

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Zamburiña gallega a la plancha (unidad) (7)

Grilled Galician variegated scallop (unit)

3,90

Berenjena a la llama (2, 8, 10, 12)

con holandesa de miso, pesto de hierbas anisadas, queso feta, quinoa crujiente y tirabeques aliñados (1/2 berenjena)

Flame-grilled aubergine

with miso Hollandaise, aniseed herb pesto, feta cheese, crispy quinoa and seasoned snow peas (1/2 aubergine)

6,50

Cuatro croquetas caseras

a elegir entre: jamón ibérico (1, 10, 12), bogavante (1, 8, 10, 11, 12), espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) o chipirón (1, 7, 8, 10, 12)

Four homemade croquettes

choose among: Iberian cured ham croquette, lobster croquette, spinach with ricotta cheese croquette, or baby squid croquette

11,50

Huevos de caserío con gamba cristal

patatas paja y emulsión de marisco (1, 6, 8, 10, 11)

Farmhouse eggs with Crystal shrimp

straw potatoes, and seafood emulsion

12,50

Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 8, 10)

Cod fritter on honey capuccina (6 units)

12,50

Sepia a la brasa

con aceite de ajo/perejil (2 unidades) (7, 10)

Chargrilled cuttlefish

with garlic/parsley oil (2 units)

16,50

Pulpo a la brasa (150 g)

sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (7, 12)

Chargrilled octopus (150 g)

over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil

16,50

Calamar de playa al Josper (160 g)

con salsa de cebolla caramelizada en su tinta (6, 7, 11)

Josper-chargrilled squid (150 g)

with caramelised onion sauce in its ink

18,50

Calamar de playa entero a la andaluza (220 g)

con mahonesa a la lima (1, 2, 3, 7, 8)

Battered and fried whole squid (Andalusian-style) (220 g)

with lime mayonnaise

19,50



PLAYA PALAPA

VALENCIA

ENSALADAS

FRESH SALADS

Ensalada verde vegana

Aguacate, espárragos trigueros, cogollos de lechuga, mahonesa vegana y vinagreta de AOVE, vinagre de Jerez y frutos secos (2, 8, 9)

Vegan green salad

Avocado, green asparagus, lettuce buds, vegan mayonnaise, EVOO vinaigrette, Sherry vinegar, and nuts

12,50

Ensalada valenciana

Lechuga, tomate, huevo duro, atún, zanahoria, aceitunas cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10)

Valencian salad

Lettuce, tomato, boiled egg, canned tuna, carrot, olives, green onion, white asparagus, and cucumber

12,50

Ensalada thai de pollo crujiente y mango

Brotes tiernos de lechuga, pollo crujiente con adobo thai, mango confitado, salsa de coco y curry rojo, polvo de cacahuete y hojas frescas de cilantro y hierbabuena (1, 3, 5, 6, 8)

Crunchy chicken and mango Thai salad

Tender lettuce sprouts, crispy chicken with Thai marinade, candied mango, coconut and red curry sauce, peanut powder, and fresh coriander and mint leaves

12,90



ARROCES SECOS

PAELLA-STYLE RICE

Paella de verduras (plato vegano)

Veggie paella (vegan dish)

16,50

Paella valenciana (por encargo, consultar disponibilidad)

Valencian paella (Upon request, ask for availability)

17,90

Arroz negro (6, 7, 8, 11)

Black paella (Seafood paella with squid ink)

17,90

Paella Pepica (6, 7, 8, 11)

Pepica paella (Peeled seafood paella with fish)

17,90

Paella de pato y setas

Duck and mushrooms paella

17,90

Paella de pollo picantón y tirabeques

Picantón chicken paella with snow peas

18,90

Arroz de cangrejo (6, 7, 11)

Crab paella

18,90

Arroz de bogavante (6, 7, 11)

Clawed lobster paella

26,90

Arroz de txuleta madurada

Dry-aged T-bone steak paella

26,90

ARROCES MELOSOS

CREAMY RICE

Arroz meloso de verduras (plato vegano)

Creamy rice with vegetables (vegan dish)

16,50

Arroz meloso de pollo y verduras

Creamy rice with chicken and vegetables

17,90

Arroz meloso de marisco (6, 7, 8, 11)

Seafood creamy rice

17,90

Arroz meloso de pato y setas

Duck and mushrooms creamy rice

17,90

Arroz meloso de cangrejo (6, 7, 11)

Crab creamy rice

18,90

Arroz meloso de bogavante (6, 7, 11)

Clawed lobster creamy rice

26,50

CARNES

MEAT

El Torrezno

300g de panceta de cerdo cocinada a baja temperatura con marinada de soja y cítricos, y espuma de tomate seco (3)

The Torrezno (extra crispy deep-fried Iberian porc bacon)
300 g of slow-cooked Iberian pork pancetta with soy-citric marinade and sundried tomato foam

16,50

Palapa Burger

200g de carne de txuleta picada de vaca madurada con ketchup de chili, pepino encurtido, rúcula, cebolla caramelizada, chips de bacon y pan de croissant napado con salsa cheddar (1, 2, 8, 10, 12)

Palapa Burger
200g of minced dry-aged beef T-bone meat with chilli ketchup, pickles, rocket, caramelised onion, bacon chips, and croissant bread topped with cheddar sauce

16,50

Pato Pekín

Tradicional pato laqueado al estilo Pekín (160 g) servido con crêpes mandarineros y salsa hoisin de cebollino, pepino y puerro (1, 3, 8, 9, 14)

Beijing Duck
Traditional Beijing-style lacquered duck (160 g) served with mandarin crêpes and hoisin sauce with chives, cucumber and leek

18,50

Steak tartar de solomillo

Solomillo de vaca madurado (150 g) con encurtidos, cebolleta, tabasco, salsa Perrins, yema de huevo y mostaza (1, 3, 8, 9, 10)

Sirloin steak tartare
Dry-aged beef tenderloin (150 g) steak tartare seasoned with pickles, spring onion, tabasco, Perrins sauce, egg yolk, and mustard

18,50

La Txuleta New York Steak

300 g de txuleta madurada a la brasa

Chargrilled New York Steak
Chargrilled dry-aged New York Steak (300 g)

21,50

Solomillo de vaca vieja a la parrilla

200 g solomillo a la parrilla, parmentier de patata y salsa Périgueux (2, 8, 12)

Chargrilled dry-aged beef tenderloin
Chargrilled dry-aged beef tenderloin (200 g), potato parmentier, and Périgueux sauce

21,50

Txuletón de vaca frisona madurado 35 días

Aproximadamente 1 kg, recomendado para 2 personas

35 days dry-aged Friesian cow T-bone
1 kg aprox., recommended for 2 people

69,50



PLAYA PALAPA

VALENCIA

PESCADOS FISH DISHES

Atún a la brasa

200 g de atún a la brasa con berenjena a la llama y miso (3, 6)

Chargrilled tuna

Chargrilled tuna (200 g) with flame-grilled aubergine and miso

17,50

Lubina a los tres vuelcos

200g de lubina a la brasa con un ligero pil-pil y cremoso de coliflor (6, 8, 12)

Chargrilled seabass in three passes

200g of chargrilled seabass with light pil-pil sauce and creamed cauliflower

19,50

La Dorada

Dorada entera y a la brasa (500g, aprox.) con refrito de ajos, guindilla y vinagre de Jerez (recomendada para 2 personas) (6, 8)

The Sea Bream

*Chargrilled whole sea bream (500g) with fried garlic, chilli, and Sherry vinegar
(recommended for 2 people)*

36,90

GUARNICIONES GARNISHES / SIDES

Patatas fritas (8)

French fries

2,50

Patatas fritas con pimientos de Padrón (8)

French fries with fried Padrón peppers

3,50

Verduras al Josper

Josper chargrilled veggies

4,50



SUSHI

Gyozas con salsa thai

6 unidades a elegir entre: gamba roja, rabo de uaca, pollo asado, habas con longaniza, presa ibérica, pollo tikka masala (1, 2, 3, 8, 10, 11, 12)

Gyozas with Thai sacue

Six gyozas, choose among: red shrimp, oxtail, roast chicken, fava beans with sausage, Iberian pork shoulder steak, chicken tikka masala

10,90

Tartar de aguacate, atún y wakame

con mahonesa de soja y mostaza (3, 6, 9, 10)

Avocado, tuna, and wakame tartare

with soy mayonnaise and mustard

15,50

Tataki de atún (9 cortadas) con salsa ponzu (3, 6, 8, 13)

Tuna tataki (9 slices) with ponzu sauce

15,50

Tataki de salmón (9 cortadas) con salsa ponzu (3, 6, 8, 13)

Salmon tataki (9 slices) with ponzu sauce

15,50

Sashimi de atún (9 piezas) (3, 6, 8)

Tuna sashimi (9 pieces)

15,90

Sashimi de salmón (9 piezas) (3, 6, 8)

Salmon sashimi (9 pieces)

15,90

NIGIRI

Salmón-fumé con trufa (3, 6)

Smoked salmon with truffle

4,50

Atún (3, 6)

Tuna

4,50

Gamba (3, 8, 11)

Prawn

4,50

Salmón (3, 6)

Salmon

4,50

Pulpo (3, 7)

Octopus

4,50

URAMAKI

Maki Rocoto

Rollo de arroz, alga nori, salmón, aguacate, salsa rocoto y crujiente de tacos de maíz (3, 6, 8, 12, 13)

Rocoto Maki

Rice roll, nori seaweed, salmon, avocado, rocoto sauce, and crunchy corn taco

16,50

Chicken roll

Rollo de arroz, alga nori, pollo crujiente, melocotón, queso crema y salsa curry (1, 3, 8, 10, 12)

Chicken roll

Rice roll, nori seaweed, crispy chicken, peach, cream cheese, and curry sauce

16,50

California roll de cangrejo de las nieves

Rollo de arroz con cangrejo real, pepino, aguacate y tobiko (3, 6, 10, 11)

Snow crab California roll

Rice roll with snow crab, cucumber, avocado, and tobiko

16,50

Crispy roll

Rollo de arroz y alga nori en tempura con salmón, espárragos, cebolleta, queso, salsa teriyaki y mahonesa Japonesa (1, 3, 10)

Crispy roll

Tempura roll with salmon, asparagus, green onion, cheese, teriyaki and Japanese mayo

16,50

Dragon Beach

Rollo de arroz, alga nori, espárrago, langostino tempurizado, aguacate, sésamo, teriyaki y mahonesa japonesa (1, 3, 10, 11, 12, 13)

Dragon Beach

Rice roll, nori, asparagus, prawn tempura, avocado, sesame, teriyaki and Japanese mayo

16,50

Anticuchero

Rollo de arroz, alga nori, solomillo, aguacate, langostino crujiente, salsa de ají y chips de patata (1, 3, 8, 10, 11)

Anticuchero

Rice roll, nori, sirlonin, asparagus, crispy prawn, aji sauce, and chips

16,50

Smoked salmon (1, 3, 6, 8)

Rollo de arroz, alga nori, salmón crujiente, espárrago, teriyaki y kataiti

Smoked salmon

Rice roll, nori, crispy salmon, asparagus, teriyaki, and kataiti

16,50

Acevichado (3, 4, 6, 8, 10, 11, 12)

Rollo de arroz, atún, langostino crujiente, aguacate y salsa acevichada

Ceviche-style Roll

Rice roll, nori, tuna, crispy prawn, avocado, and ceviche sauce

16,50



PLAYA PALAPA
VALENCIA

SUSHI SETTO

14 / 28 / 42 PIEZAS

14 PIEZAS

**2 nigiris / 2 gyozas / 2 sashimi
1 roll de 8 piezas**

2 nigiri / 2 gyoza / 2 sashimi / 1 roll (8 pieces)

32,00

28 PIEZAS

**4 nigiris / 4 gyozas / 4 sashimi
2 roll de 8 piezas**

4 nigiri / 4 gyoza / 4 sashimi / 2 roll (16 pieces)

65,00

42 PIEZAS

**6 nigiris / 6 gyozas / 6 sashimi
3 roll de 8 piezas**

6 nigiri / 6 gyoza / 6 sashimi / 3 roll (24 pieces)

98,00



PLAYA PALAPA

VALENCIA

POSTRES DESSERT

Variado de fruta de temporada

Seasonal fruit assortment

5,50

Helado de turrón (2, 12)

Nougat ice-cream

5,50

Tiramisú de chocolate

con galletas Príncipe®, mascarpone en capas, bizcochos de soletilla
y un ligero baño de Kahlúa® (1, 2, 8, 10, 12)

Chocolate tiramisú

*with Príncipe® biscuits, layers of mascarpone, ladyfinger biscuits
and a light coating of Kahlúa®*

5,50

Cremosa

Tarta templada de queso con galletas TUC® y caramelo salado (1, 10, 12)

Creamy

Warm cheesecake with salted TUC® biscuits and salted caramel

5,90

The Brownie

de chocolate cremoso, Nutella®, nueces
y helado de vainilla de Madagascar (1, 2, 8, 10, 12)

The Brownie

*with creamy chocolate, Nutella®, walnuts
and Madagascar vanilla ice-cream*

5,90

Mochis de vainilla (2 unidades) (1, 3, 10, 12)

Vanilla mochis (2 mochis)

6,50

Mochis de coco (2 unidades) (1, 3, 10, 12)

Coconut mochis (2 mochis)

6,50

Mochis de chocolate (2 unidades) (1, 3, 10, 12)

Chocolate mochis (2 mochis)

6,50

Mochis variados (4 unidades) (1, 3, 10, 12)

Assorted mochis (4 mochis)

11,50



PLAYA PALAPA

VALENCIA

TODOS LOS PRECIOS DE ESTA CARTA EN EUROS.
IVA INCLUIDO.

Prices in euros. Included VAT.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1. Gluten | 1. <i>Gluten</i> |
| 2. Frutos secos | 2. <i>Nuts</i> |
| 3. Soja | 3. <i>Soy</i> |
| 4. Apio | 4. <i>Celery</i> |
| 5. Cacahuetes | 5. <i>Peanuts</i> |
| 6. Pescado | 6. <i>Fish</i> |
| 7. Moluscos | 7. <i>Molluscs</i> |
| 8. Sulfitos | 8. <i>Sulphites</i> |
| 9. Mostaza | 9. <i>Mustard</i> |
| 10. Huevo | 10. <i>Egg</i> |
| 11. Crustáceos | 11. <i>Crustacean</i> |
| 12. Lácteos | 12. <i>Dairy</i> |
| 13. Sésamo | 13. <i>Sesame</i> |

