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
COLD 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

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 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

12,90

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

12,90

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) (14)
Pollo, conejo, garrofón, bajoqueta y romero

Valencian paella *(Upon request, ask for availability)*
Chicken, rabbit, lima beans, green beans, and rosemary

17,90

Paella de pato con setas
Duck and mushrooms paella
18,50

Arroz negro (6, 7, 8, 11)
Black paella *(Seafood paella with squid ink)*
18,50

Paella Pepica® (6, 7, 8, 11)
Origen de la Paella Pepica. En una visita al restaurante La Pepica del pintor valenciano Joaquín Sorolla junto con otros artistas, Josefa preparó el arroz de siempre pero con el marisco pelado para evitar que se ensuciasen las manos al pelarlo.

Pepica Paella *(Peeled seafood paella with fish)*
The origins of Paella Pepica. During a visit to the restaurant La Pepica by the Valencian painter Joaquín Sorolla and a group of other artists, Josefa prepared her usual rice dish, but with the seafood already peeled to prevent them from getting their hands dirty.

18,50

Paella Pepica® de cangrejo (6, 7, 8, 11)
Pepica Paella with crab
19,50

Paella Pepica® con cigala (6, 7, 8, 11)
Pepica Paella with scampi
21,50

Paella Pepica® con gamba roja (6, 7, 8, 11)
Pepica Paella with king red prawns
21,50

Paella Pepica® de bogavante (6, 7, 8, 11)
Pepica Paella with clawed lobster
26,90

Arroz de txuleta madurada
Dry-aged T-bone steak rice
26,90

1 limón troceado
1 lemon cut into pieces
0,50

ARROCES MELOSOS
CREAMY RICE

Arroz meloso de verduras (plato vegano)
Creamy rice with vegetables *(vegan dish)*
16,50

Arroz meloso de pollo y verduras (14)
Creamy rice with chicken and vegetables
17,90

Arroz meloso de pato con setas
Duck and mushrooms creamy rice
18,50

Arroz meloso Pepica® (6, 7, 8, 11)
Pepica creamy rice
18,50

Arroz meloso Pepica® de cangrejo (6, 7, 8, 11)
Pepica creamy rice with crab
19,50

Arroz meloso Pepica® de bogavante (6, 7, 11)
Clawed lobster creamy rice
26,50

FIDEUÀS
VALENCIAN VERMICELLI FIDEUÀ

Fideuà de pescado y marisco (Fideo fino nº2) (1, 6, 7, 8, 10, 11)
Fideuà with fish and seafood *(Thin vermicelli N.2)*
17,90

Fideuà de boletus y foie (1, 10)
Fideuà with boletus and foie-gras *(Thin vermicelli N.2)*
17,90

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO

- Paella valenciana, todos los demas arroces y las fideuàs, 45 minutos. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 minutos.
- No se cocinan paellas para una persona, la paella más pequeña será de 2 personas, por lo que se pagará un mínimo de raciones. El precio indicado es de una ración, por lo que será x2, x3, x4... pero nunca x1.
- Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 o más personas. En mesas de 2, 3, 4, 5 o 6 personas solo podrá servirse un tipo de arroz por mesa.
- Consumo mínimo por persona, 30€.

MINIMUM AND APPROXIMATE PREPARATION TIME

- Valencian paella, all other rice dishes and fideuà: 45 minutes. At certain times during service, the wait may exceed 60 minutes.
- We do not prepare paellas for a single person; the smallest paella is for two people, so a minimum number of portions must be ordered. The price shown is for one portion, so it will be x2, x3, x4... but never x1.
- Maximum of 2 types of rice per table for tables of 7 or more people. For tables of 2, 3, 4, 5 or 6 people, only one type of rice may be served per table.
- Minimum spend per person: €30.

CARNES
MEAT

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, carmelised 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 mandarinos 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

GUARNICIONES
GARNISHES / SIDES

Las guarniciones están disponibles exclusivamente como complemento de nuestros platos de carne.
Side dishes are available exclusively to accompany our meat dishes.

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

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
19,50

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

Las guarniciones están disponibles exclusivamente como complemento de nuestros platos de pescado.
Side dishes are available exclusively to accompany our fish dishes.

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 vaca, 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 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

Salmón (3, 6)
Salmon
4,50

Atún (3, 6)
Tuna
4,50

Gamba (3, 8, 11)
Prawn
4,50

URAMAKI

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 (1, 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

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 (1, 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

Macedonia de frutas de temporada
bañada en jugo de frambuesas
y almíbar de azahar

Seasonal fruit salad
with raspberry juice
and orange blossom syrup

5,50

Helado de turrón (2, 12)
Nougat ice-cream
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

Torrija caramelizada
con crema de almendras
y helado de tiramisú (1, 2, 3, 9, 10, 12)

Caramelized French toast
with almond cream
and tiramisu ice-cream

6,50

PLAYA PALAPA

VALENCIA

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

Prices in euros. Included VAT.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

1. Gluten	***1.*** *Gluten*
2. Frutos secos	***2.*** *Nuts*
3. Soja	***3.*** *Soy*
4. Apio	***4.*** *Celery*
5. Cacahuetes	***5.*** *Peanuts*
6. Pescado	***6.*** *Fish*
7. Moluscos	***7.*** *Molluscs*
8. Sulfitos	***8.*** *Sulphites*
9. Mostaza	***9.*** *Mustard*
10. Huevo	***10.*** *Egg*
11. Crustáceos	***11.*** *Crustacean*
12. Lácteos	***12.*** *Dairy*
13. Sésamo	***13.*** *Sesame*
14. Legumbres	***14.*** *Pulses*