

La Palapa del General



Restaurante Bar
Familiar

Para Empezar

Botanas

Botana de Abulón

Botana de Abulón fresco acompañado con aros de cebolla morada. (Pregunte por el precio)

Botana de Callo de Hacha

Botana de Callo fresco de Hacha acompañado con aros de cebolla morada, limón y especias. (Pregunte por el Precio)

Botana de Caracol

Botana de Caracol preparado al estilo de La Palapa del General. \$99

Botana Sinaloense

Botana especial con Callo de Hacha, Caracol, Aguachile y camarón cocido. \$140

Aguachile

Botana de Camarón fresco bañado en salsa de Aguachile acompañado con pepino y aros de cebolla morada. \$60

Botana El General

Botana especial con Aguachile, Pulpo, Marlin, Camarón cocido, Ceviche de Camarón y Pescado. \$119

Ceviches y Tostadas

Ceviche de Pescado

Ceviche de Pescado fresco preparado con la receta especial de La Palapa del General. \$60

Tostada de Pescado

Tostada de Ceviche de Pescado. \$12

Márlin Ahumado

Orden de Márlin Ahumado preparado con la receta especial de La Palapa del General. \$65

Ceviche de Camarón

Ceviche de Camarón fresco preparado con la receta especial de La Palapa del General. \$80

Tostada de Camarón

Tostada de Ceviche de Camarón. \$23

Tostada de Márlin

Tostada de Márlin Ahumado. \$13

Ensaladas

Ensalada de Camarón

\$70

Ensalada de Surimi

\$60

Ensalada de Pulpo

\$70

Ensalada del General

\$80

Verduras al Vapor

\$20



Reservaciones a los teléfonos 3126 2418 y 3126 2419

Libramiento a la Base Aerea 979
Colonia El Triángulo

Empanadas y Tacos

Empanadas de Camarón

3 Empanadas de Camarón. \$55

Taco de Pescado

\$16

Taco de Chicharrón de Pescado

\$20

Empanadas de Marlin

3 Empanadas de Marlin. \$50

Taco de Camarón

\$16

Conchas

Ostión Placer

Orden de Ostión Placer. \$35

Almeja Reina

Cada pieza. (pregunte por el precio)

Pata de Mula

Orden de Pata de Mula. \$35

Ostiones Rockefeller

Ostiones gratinados estilo Rockefeller. \$75

Cocteles

Coctel Mediano

Camarón, Pulpo u Ostión. \$60

Chabela

Camarón, Pulpo u Ostión. \$80

Chabela Coronel

Callo de Hacha, Caracol, Ostión, Pulpo y Camarón.
\$120

Sopas y Cremas

Sopa de Pescado

\$75

Sopa de Camarón

\$75.

Sopa de Jaiba

\$80

Sopa del General

Camarón pelado, Pulpo, Ostión y Jaiba. \$80

Crema de Ostión

\$80

Crema de Camarón

\$80

Sopa de Arroz con Camarones

\$60

Arroz Blanco

\$10

Platos Fuertes

Especialidades

Pescado Zarandeado

Precio por Kilo. \$160

Camarón Zarandeado

Orden \$90
Por Kilo \$250

Pescado Frito

\$80

Chicharrón de Pescado

\$90

Camarón al Vapor

Orden \$80
Por Kilo \$242

Parrilladas de Mariscos

Parrillada 4 personas

Camarones y Filete de Pescado, Mojo de Ajo, Diabla y Empanizado, Empanadas, Ostión Rockefeller, Jaiba y Pulpo. \$355

Parrillada 6 pesonas

Camarones y Filete de Pescado, Mojo de Ajo, Diabla y Empanizado, Empanadas, Ostión Rockefeller, Jaiba y Pulpo. \$485

Camarones

Camarones Empanizados

\$85

Camarones al Mojo de Ajo

\$80

Camarones Rancheros

\$80

Camarones Tropicales

Rellenos de Manzana, Nueces, Almendras y bañados en Salsa de Tamarindo. \$110

Camarones Pacifico

Camarones a la plancha con Champiñones, salsa Bechamel, con Plátano Macho y Gratinados. \$110

Camarones al Ajo Francés

Camarones guisados con ajo, crema Bechamel y Cilantro. \$110

Camarones a la Mantequilla

\$80

Camarones a la Diabla

\$80

Brocheta de Camarón

\$99

Camarones Gratinados

Con crema Bechamel y Champiñones. \$110

Camarones Palapa

Camarones rellenos de Marlin enrollados en Tocido y bañados en Salsa de Tocino. \$110

Pregunte por nuestros Paquetes y Promociones



Especialidades en Pescado

Filete Empanizado

\$85

Filete al mojo de Ajo

\$80

Filete Veracruzano

\$80

Filete Tropical

Relleno de Manzana, Nueces, Almendras y bañado en Salsa de Tamarindo. \$110

Filete Palapa

Filete empapelado, cama de Arroz, Camarón, Pulpo y vino blanco. \$110

Filete a la Mantequilla

\$80

Filete a la Diabla

\$80

Filete Hawaii

Filete a la Plancha, relleno de Queso crema y bañado en Salsa de Piña. \$110

Filete Napolitano

Filete Empanizado al Gratin con Jamón y Queso amarillo. \$110

Filete Cordon Blue

Filete empanizado, relleno de Queso y Mariscos. \$110

Otros Especiales

Jaiba

Jaiba a su gusto (Pregunte por el precio)

La Piña del General

Piña rellena de Marisco y Gratinada. \$110

Molcajete Mar y Tierra

\$110

Pulpo

Pulpo a su gusto. \$100

Molcajete de Mariscos

\$110

Arrachera Marinada

\$85

Quesadillas

\$25

Postres

Helados

\$35

Duraznos

\$20

Pay de Queso

\$20

Chongos Zamoranos

\$20

Platano Macho

\$20

Jericaya

\$20

Flan

\$20

Para los Pequeñines

Filete Palapita

Filete de pescado empanizado acompañado con Papas a la Francesa, Refresco, Limonada o Naranjada. \$45

Hamburguesa de Pescado

\$45

Bebidas

Sin alcohol

Refrescos

Squirt, Sprite, Manzana Lift, Fanta, Delaware, CocaCola, CocaCola Light, Squirt Light. \$12

Limonadas

Limonada o Naranjada con agua natural o mineral. \$12

Clamato

\$25

Jugos

Jugo de Naranja, Jugo de Piña y Jugo de Uva. \$12

Jarras de Limonada

Jarra de Limonada o Naranjada con agua natural o mineral. \$50

Conga

Cóctel sin alcohol a base de jugos de naranja, piña y toronja con un toque de jarabe de granadina. \$20

Piñada

Cóctel sin alcohol a base de leche de coco, jugo de piña y leche evaporada. \$25

Cocktails

Sangría

Limonada con una capa de Vino Tinto. \$25

Sangría Especial

Naranjada con una capa de Vino Tinto y Brandy. \$45

Desarmador

Jugo de Naranja y Vodka. \$35

Clementina

Limonada con Vino Tinto y Vodka \$35

Bloody Mary

Jugo de Tomate con Vodka, salsa inglesa, salsa tabasco, especias, sal y un toque de limón. \$45

Sangría Española

Naranjada con una capa de Vino tinto. \$25

Cuba Libra

Ron blanco, jugo de limón y refresco de cola. \$35

Diamantina

Limonada con Vino Tinto y Ginebra \$35

Tom Collins

Limonada con un toque de Ginebra. 35

Margarita

Combinación perfecta de Tequila y licor de naranjas con un toque de limón. \$45

Le recomendamos pruebe nuestra coctelería de Barra.

Reserve para sus eventos



Cocktails

Piña Colada

Ron blanco, Ron Coco, leche de coco y jugo de piña \$35

Rey Alfonso

Licor de café y leche evaporada a las rocas. \$35

Ruso Negro

Vodka, Licor de Café. \$45

Medias de Seda

Ginebra, Crema de Cacao, Granadina, Leche evaporada \$45

Nube Blanca

Whisky y Leche Evaporada. \$60

Shevchenkov

\$45

Faja de Oro

Cognac, Grand Marniere y Chaiser de Agua Mineral \$95

Pá que amarre

Whisky, Baileys, Drambui y Chaiser de Agua Mineral \$100

Blue Moon

Limonada con Ginebra y Curaçao Azul \$35

El General

Vodka, Curaçao Azul, Jugo de Limón y Sprite \$35

Cerveza

Michelada

Corona, Estrella, Pacifico, Indio, Bohemia. \$20
Negra Modelo, Modelo Especial. \$25
Con clamato +\$10

Cubeta 6

Corona, Estrella, Pacifico, Indio, Bohemia. \$90
Negra Modelo, Modelo Especial. \$120

Cigarros

Marlboro

Rojos y Blancos. \$35

Kokubunji

Crema de Cacao, Licor de Café, Leche evaporada, Leche de Coco \$35

Rumba

Ron Blanco con Jugo de Naranja, Piña y Toronja \$35

Ruso Blanco

Vodka, Licor de Café y Leche Evaporada. \$45

Orgasmo

Crema de Whisky, Licor de Café, Licor de Almendras. \$55

Sol y Sombra

Cognac, Anís y Chaiser de Agua Mineral \$75

Corzo

Cognac, Amaretto y Chaiser de Agua Mineral \$85

Clavo Oxidado

Whisky, Drambui y Chaiser de Agua Mineral \$100

Copa de Nada

Ron Blanco, Vodka, Ginebra, Tequila y Jugo de Naranja \$50

Bull

Limonada con Cerveza negra y Ron. 45

Gibson

Ginebra con Vermouth Seco \$40

Cerveza

Corona, Estrella, Pacifico, Indio, Bohemia. \$15
Negra Modelo, Modelo Especial, Bote \$20

Cubeta 10

Corona, Estrella, Pacifico, Indio, Bohemia. \$150
Negra Modelo, Modelo Especial. \$200

Tequilas

| | Copa | Botella |
|---------------------------|------|---------|
| Cazadores Blanco | \$45 | \$600 |
| Cazadores Reposado | \$45 | \$650 |
| Don Julio Blanco | \$50 | \$600 |
| Don Julio Reposado | \$60 | \$650 |
| El Jimador Reposado | \$40 | \$350 |
| El Tequileño Blanco | \$40 | \$300 |
| El Tequileño Especial | \$35 | \$250 |
| José Cuervo Tradicional | \$45 | \$430 |
| Reserva de Don Lupe López | \$45 | |
| Herradura Antiguo | \$45 | \$450 |
| Herradura Añejo | \$85 | \$900 |
| Herradura Blanco | \$50 | \$500 |
| Herradura Reposado | \$65 | \$590 |
| Huitzila Blanco | \$40 | |
| Huitzila Reposado | \$40 | \$300 |
| Orendain Blanco | \$35 | \$250 |
| Orendain Reposado | \$40 | \$450 |
| Pueblo Viejo Reposado | \$40 | |
| Oro Añejo | \$40 | |
| Oro Reposado | \$40 | |
| Don Abraham Blanco | \$40 | |
| Don Abraham Reposado | \$40 | |

Brandy

| | Copa | Botella |
|---------------|------|---------|
| Torres 10 | \$50 | \$450 |
| Azteca de Oro | \$40 | \$350 |

Ron

| | Copa | Botella |
|-------------------|------|---------|
| Appleton Especial | \$35 | \$250 |
| Appleton White | \$35 | \$200 |
| Bacardi Blanco | \$35 | \$300 |
| Bacardi Añejo | \$35 | \$300 |
| Bacardi Solera | \$40 | \$300 |
| Malbú Coco | \$35 | \$280 |
| Macolo | \$35 | \$280 |

Ginebra

| | Copa |
|-----------|------|
| Uso Negro | \$35 |
| beefeater | \$45 |

Licores

| | Copa | Botella |
|---------------|------|---------|
| Amaretto | \$45 | \$460 |
| Licor 43 | \$60 | \$600 |
| Cacao | \$30 | |
| Anís Dulce | \$45 | |
| Anís Seco | \$45 | |
| Campari | \$30 | |
| Vermouth | \$30 | |
| Controy | \$35 | |
| Menta Verde | \$30 | |
| Curaçao Azul | \$40 | |
| Fernet | \$30 | |
| Grand Marnier | \$75 | |
| Kahlúa | \$40 | |

Cognac

| | Copa | Botella |
|---------------|------|---------|
| Hennessy VSOP | \$90 | \$990 |
| Martel VSOP | \$85 | \$880 |
| Remy Martin | \$85 | \$880 |

Whisky

| | Copa | Botella |
|----------------|-------|---------|
| Buchanans 12 | \$80 | \$850 |
| Buchanans 18 | \$120 | \$1500 |
| Chivas Regal | \$80 | \$800 |
| JW Black Label | \$80 | \$800 |
| Baileys | \$80 | \$500 |

Vinos

| | Copa | Botella |
|-----------------------|------|---------|
| Calafia Tinto | \$20 | \$90 |
| Calafia Blanco | \$20 | \$90 |
| Château Domecq Tinto | \$50 | \$300 |
| Château Domecq Blanco | \$50 | \$300 |
| Blancs de Blancs | \$35 | \$150 |
| Pouilly Fuisse | | \$650 |
| Gran Sangre de Toro | | \$350 |

Pruebe nuestras Especialidades.

Por favor, cuide a sus niños.

