Alérgenos - Allergens

- Gluten
- Lácteos - Dairy - Produits laitiers - Milchprodukte
- Huevo - Egg - Œuf - Ei
- Sésamo - Sesame - Sésame - Sesam
- Cacahuetes - Peanuts - Arachides - Erdnüsse
- Frutos secos - Nuts - Fruits à coque - Nüsse
- Soja - Soy
- Apio - Celery - Céleri - Sellerie
- Pescado - Fish - Poisson - Fisch
- Crustáceos - Crustaceans - Crustacés - Krebstiere
- Moluscos - Molluscs - Mollusques - Weichtiere
- Altramuces - Lupin - Lupin - Lupinen
- Mostaza – Mustard – Moutarde - Senf
- E-X Sulfitos - Sulphites - Sulfites - Sulfite

MENÚ
PALAPA

UP! HOTEL
VULCANO

Snacks & Para Compartir

Aros de cebolla 6.00€
Fritura fina de aros de cebolla con alioli emulsionado.

Nachos Gourmet 9.60€
Crujientes tortillas de maíz con guacamole de aguacate canario, crema de queso cheddar fundido y pico de gallo fresco.

Alitas Glaseadas 7.50€
Alitas de pollo glaseadas en salsa barbacoa ahumada.

Batata frita 4.50€
Patatas fritas 3.70€

Ensaladas Frescas

César Style
Hojas de lechuga, tomate cherry, queso Grana Padano, pollo crujiente y nuestra salsa César. 10.00€

Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado 11.50€
Mix de brotes tiernos, rulo de cabra gratinado, nueces tostadas, tomate cherry y una delicada vinagreta de miel de flores.

Salmón & Mango Tropical 11.50€
Láminas salmón noruego ahumado, dados de mango, mix de brotes tiernos, tomate cherry y aliño refrescante de limón.

Signature Bowls

Exotic Tuna Bowl 11.00€
Arroz, atún marinado en soja y sésamo, mango, aguacate, edamame, rabanitos, cebolla encurtida y un aliño equilibrado de soja y miel silvestre.

Crispy Chicken Bowl 9.00€
Arroz, pollo extra crujiente en tiras, mango fresco, pepino holandés, zanahoria en juliana, cacahuete tostado y un toque picante de mayonesa Sriracha.

Street Food & Clásicos Internacionales

The Signature Burger 12.50€
200g de ternera Angus seleccionada, queso cheddar fundido, cebolla caramelizada al oporto, tomate de la huerta y brotes tiernos en pan brioche.

The Smash Burger 11.50€
120gr de ternera, queso cheddar fundido, bacon crujiente, aros de cebolla y salsa Burger en pan brioche.

Club Sandwich 8.50€
Pechuga de pollo asado, bacon crujiente, huevo, tomate natural y lechuga romana con nuestra mayonesa de cítricos.

Sandwich Mixto 7.00€
Capas de jamón york seleccionadas con tierno queso Gouda fundido al momento.

Bao de Mechada Tropical 10.10€
Pan al vapor estilo Bao relleno de carne de ternera desmechada a fuego lento, con cebolla roja encurtida y cilantro fresco.

Grill & Cocina Principal

Gambones al Grill 13.50€
Servidos con patatas gajos, alioli y escamas de sal Maldón.

Pollo al Curry Amarillo 9.00€
Suprema jugosa, bañada en una suave crema de curry y servida con un bouquet de rúcula.

Pastas *Pregunte por nuestras pastas sin gluten*

Farfalle al Pesto de Albahaca 10.00€
Penne Salsa Napolitana 10.00€
Spaghetti a la Boloñesa 10.00€

Pizzas *Pregunte por nuestras pizzas sin gluten y sin lactosa*

Margherita Clásica 11.50€
Base de tomate y mozzarella fior di latte fundida.

Vulcano 13.50€
Nuestra base clásica de tomate y mozzarella potenciada con salami picante y un toque de orégano silvestre.

Jamón 12.50€
Base clásica de tomate y mozzarella con jamón cocido.

Postres

Crunchy Brownie Artesanal 6.50€
Bizcocho templado de chocolate y nueces, con helado de vainilla y un toque de flor de sal para realzar el cacao.

Copa Sundae Palapa 7.00€
Helado de crema de nata, fruta de temporada, muesli tostado, miel orgánica y un toque crujiente de cacahuete garrapiñado.

Carrot Cake Artesanal 6.50€
Jugoso bizcocho de zanahoria especiado con canela y nueces crujientes, cubierto con una suave capa de crema de queso.

Ingrediente extra 0,50€

Snacks & Sharing

Onion Rings 6.00€
Lightly fried onion rings served with emulsified aioli.

Gourmet Nachos 9.60€
Crispy corn tortillas with Canarian avocado guacamole, melted cheddar cheese sauce and fresh pico de gallo.

Glazed Chicken Wings 7.50€
Chicken wings glazed with smoky barbecue sauce.

French Fries 3.70€
Sweet Potato Fries 4.50€

Fresh Salads

Caesar Style 10.00€
Lettuce leaves, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, crispy chicken and our Caesar dressing.

Caramelised Goat Cheese Salad 11.50€
Mixed baby leaves, gratinated goat cheese, toasted walnuts, cherry tomatoes and a delicate wildflower honey vinaigrette.

Tropical Salmon & Mango 11.50€
Slices of Norwegian smoked salmon, diced mango, mixed baby leaves, cherry tomatoes and a refreshing lemon dressing.

Signature Bowls

Exotic Tuna Bowl 11.00€
Rice, soy and sesame marinated tuna, mango, avocado, edamame, radishes, pickled onion and a balanced soy and wild honey dressing.

Crispy Chicken Bowl 9.00€
Rice, extra crispy chicken strips, fresh mango, cucumber, julienned carrot, roasted peanuts and a touch of spicy Sriracha mayonnaise.

Street Food & International Favourites

The Signature Burger 12.50€
200g selected Angus beef, melted cheddar cheese, port wine caramelised onions, vine-ripened tomato and mixed baby leaves served on a bun.

The Smash Burger 11.50€
120g beef patty, melted cheddar cheese, crispy bacon, onion rings and burger sauce on a bun.

Club Sandwich 8.50€
Roasted chicken breast, crispy bacon, egg, fresh tomato and romaine lettuce with our citrus mayonnaise.

Toasted ham and cheese sandwich 7.00€

Tropical Shredded Beef Bao 10.10€
Steamed bao bun filled with slow-cooked shredded beef, topped with pickled red onion and fresh cilantro.

Grill & Main Courses

Grilled King Prawns 13.50€
Served with potato wedges, aioli and Maldon Sea salt flakes.

Yellow Curry Chicken 9.00€
Juicy chicken supreme in a mild yellow curry cream sauce, served with fresh rocket leaves.

Pastas *Ask for our gluten free pastas*

Farfalle with basil pesto 10.00€
Penne with Napolitana Sauce 10.00€
Spaghetti with Bolognese Sauce 10.00€

Pizzas *Ask for our gluten and lactose free pizzas*

Margherita pizza 11.50€
Vulcano pizza with spicy salami 13.50€
Ham 12.50€

Desserts

Crunchy Brownie Artisanal 6.50€
Warm chocolate and walnut brownie served with vanilla ice cream and a touch of fleur de sel to enhance the cocoa flavour. – A handcrafted creation by our Head Pastry Chef

Palapa Sundae Cup 7.00€
Cream ice cream with seasonal fruit, toasted muesli, organic honey and crunchy caramelised peanuts

Carrot Cake Artisanal 6.50€
Moist carrot cake spiced with cinnamon and crunchy walnuts, topped with a smooth cream cheese frosting. – Exclusive recipe by our Head Pastry Chef.

Extra ingredient 0,50€