GRUPO
LA PALAPA

Fiesta de Año Nuevo

New Year's Eve Beach Bash

2026 - 2027

La Palapa & El Dorado

31 DICIEMBRE 2026 / DECEMBER 31, 2026

8:00 PM - 2:00 AM

UNA NOCHE · DOS RESTAURANTES · FRENTE AL MAR

ONE NIGHT · TWO RESTAURANTS · OCEANFRONT

CENA DE 5 TIEMPOS + BARRA LIBRE PREMIUM
DJ + PISTA DE BAILE BAJO LAS ESTRELLAS

5-COURSE DINNER + PREMIUM OPEN BAR
DJ + DANCE FLOOR UNDER THE STARS

PRECIO / PRICE

$5,200 MXN

POR PERSONA / PER PERSON

RESERVACIONES / RESERVATIONS

Tel. (322) 222 5225 · info@lapalapapv.com

Púlpito 102 / 105-3

Playa Los Muertos, Puerto Vallarta

Precio en pesos, por persona. Incluye IVA y propina. Menú sujeto a cambios. Incluye barra libre premium. La barra libre no incluye champagne.

Price in pesos, per person; taxes and gratuity included. Menu subject to minor changes. Includes premium open bar. Open bar does not include champagne.

AÑO NUEVO / NEW YEAR'S EVE 2026 - 2027

MENÚ / MENU

OSTRA / OYSTER

caviar Sevruga, reducción de melón verde y yuzu

Sevruga caviar, green melon and yuzu reduction

ENSALADA DE HIGOS / FIG SALAD

queso gorgonzola, palanqueta de pistache con chile morita, lechugas orgánicas, tomatillos, balsámico, vinagreta de champagne

gorgonzola cheese, pistachio brittle with morita pepper, organic greens, tomatillos, balsamic, champagne vinaigrette

SALMÓN SELLADO / SEARED SALMON

guiso barigoule, puré de poro y papa, salsa de langosta y té limón

barigoule stew, leek and potato purée, lobster and lemongrass sauce

SHORT RIB BRASEADO SIN HUESO
BRAISED BONELESS SHORT RIB

zanahorias glaseadas con miel de agave, puré de coliflor con mantequilla de avellana y queso Comté, aceite de tomillo, salsa de tuétano y vino de La Rioja

agave glazed carrots, cauliflower purée with hazelnut butter and Comté cheese, thyme oil, bone marrow and La Rioja wine sauce

CREMOSO DE CHOCOLATE MEXICANO AL 70%
70% MEXICAN CHOCOLATE CREMOSO

helado de vainilla de Papantla, teja de cacao, sal de Colima, trufa de tequila José Cuervo Reserva de la Familia extra añejo

Papantla vanilla ice cream, cocoa tuile, Colima salt, José Cuervo Reserva de la Familia extra añejo tequila truffle

AÑO NUEVO / NEW YEAR'S EVE 2026 - 2027

MENÚ VEGANO / VEGETARIANO

VEGAN / VEGETARIAN MENU

OSTRA FALSA / FAUX OYSTER

hongos, caviar de tomate, reducción de melón verde y yuzu

mushrooms, tomato caviar, green melon and yuzu reduction

ENSALADA DE HIGOS / FIG SALAD

palanqueta de pistaches con morita, queso de almendra y nuez, lechugas orgánicas, tomatillos, balsámico, vinagreta de champagne

pistachio brittle with morita chili, almond and walnut cheese, organic greens, tomatillos, balsamic, champagne vinaigrette

RAVIOLIS / RAVIOLI

rellenos de ratatouille de vegetales y tofu, sobre consomé clarificado de alcachofas y té de limón

filled with vegetable ratatouille and tofu, in a clarified artichoke and lemongrass consommé

ZANAHORIAS GLASEADAS / GLAZED CARROTS

con miel de agave, coliflor asada, aceite de tomillo, reducción de vino tinto y balsámico

with agave syrup, roasted cauliflower, thyme oil, red wine and balsamic reduction

PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA
FLOURLESS CHOCOLATE CAKE

salsa de chocolate, crumble de almendra y pistaches, sorbete de frutos rojos

chocolate sauce, almond and pistachio crumble, mixed berry sorbet