

BREEZE

BREAKFAST



BREEZE BREAKFAST

BEVERAGES

JUICES		155	SMOOTHIES		235
CITRUS WAKE	SP	Lemon, Agave, Chia Seeds, Cayenne Pepper.	TROPICAL BEE	VT	Pineapple, Mango, Turmeric, Honey & Orange Juice.
SUNRISE AT CORTEZ	VT	Carrot, Celery, Orange, Basil.	CARROT GLOW	VT	Carrot, Blueberries, Agave Honey Syrup & Orange Juice.
DAILY GREEN	V VT	Kale, Cucumber, Parsley, Romaine Lettuce, Pear, Apple, Lemon, Ginger.	WAKE UP BANANA	N VT	Banana, Peanut Butter, Espresso Coffee & Oat Milk.
LOVELY RED	V VT	Beet, Apple, Carrot, Orange.	DESERT PARADISE	V VT	Papaya, Strawberries, Agave Honey Syrup, Grapefruit Juice & Coconut Water.
JUICE SHOT	VT	Ginger, Orange, Honey.	MILK		75
BONSALY KOMBUCHA	V VT	Aloe Vera, Ginger, Turmeric.		D	
				DF	
			COFFEE		275

TEA

V VT



“An exquisite fusion of Mexican botanicals and ingredients, carefully crafted to offer a truly authentic, artisanal aroma and flavor”

Chamomile, Mint, Earl Grey, English Breakfast, O&O Vanilla Blend, Tropical Mango, O&O Reserve Homemade Iced Te

260

HONEY



Agave and Miraflores

ARTISAN BAKERY & MORNING DELIGHTS

FRESH BAKED BASKET	D E G	635
SEASONAL FRUIT PLATTER	D GF N VT	485
PAPAYA WITH COTTAGE CHEESE	D GF N	385
YOUR SELECTION OF CEREALS	G	200

WELLNESS & LIGHT BOWLS

GRANOLA PARFAIT	D N	550
AÇAÍ BOWL	LF N VT	550

Travel the world tasting the Signature jams of each One&Only

- Tomatillo-Serrano Pepper Jam by One&Only Palmilla GF V
 - Lemon and Ginger Jam by One&Only The Palm, Dubai GF V
 - Pineapple-Poblano Pepper Jam by One&Only Palmilla GF SP V
- Montenegrin Forest Jam by One&Only Portonovi, Montenegro GF V
 - Apple and Roses Jam by One&Only Gorilla's Nest, Rwanda GF V

MEXICAN HERITAGE

ENFRIJOLADAS D E GF P SP	580
Corn Tortillas Filled With Scrambled Eggs, Chorizo, Topped With Refried Bean Sauce, Chile De Arbol, Hoja Santa, Radish, Cilantro, Goat Cheese, Sour Cream, & Roasted Avocado.	
HUEVOS RANCHEROS D E P SP	455
Two Fried Eggs On A Crispy Tortilla, Chilorio, Refried Beans, Ranchera Sauce, Nopal, Corn, Sour Cream, Coriander, & Roasted Avocado.	
CHICKEN CHILAQUILES D E SP	520
Green Or Red Sauce, Chicken, Fried Eggs, Avocado, Cotija Cheese, Sour Cream, Red Onions, & Coriander.	
VEGAN SOY CHORIZO BURRITO LF V	615
Corn Tortilla, Vegan Eggs, Vegan Chorizo, Potatoes, Refried Beans, Habanero Sauce, Guacamole, & Pico De Gallo.	
EGG TACOS D E GP SP 	455
Flour Tortillas With Local Chorizo 1.5 Oz, Bacon 1.5 Oz, Tomato, Onion, Jalapeño, Guacamole, & Habanero & Molcajete Sauces.	
BURRITO MACHACA 1.5 Oz D E GP SP	550
Flour Tortilla Filled With Dried Beef, Scrambled Eggs, Onion, Bell Peppers, Guacamole, & Pico De Gallo.	

SIDES

CHORIZO (4oz) P	210
SMOKED SALMON (4oz) S 	350
SMOKED TROUT (2oz) S	250
CANADIAN HAM (2oz) P	210
TURKEY BACON (1.5) oz	210
SMOKED BACON (2 o z) P	210
PORK SAUSAGE (3 o z) P	210
REFRIED BEANS (4 oz) S P	120
HASH BROWN (5oz) D E G	150
MIXED SALAD (2 oz)	150
SEASONAL FRUIT (5 oz)	150
AVOCADO (2 oz)	150
MIXED BERRIES (4 oz)	320

EGGS & CLASSIC

THE AMERICANO D E GP SP 	480
Two Eggs Any Style, Sausage, Bacon Sauteed Mushrooms with Garlic, Grilled Tomatoes, Refried Beans, Cotija Cheese, Rustic Potatoes, Coriander, and Paprika	
AVOCADO TOAST & POACHED EGG D E GN SP 	585
Mashed Avocado, Cucumber, Cherry Tomatoes, Roasted Pumpkin Seeds, Microgreens, Sourdough Bread, & Sweet Macha Sauce.	
CLASSIC BENEDICT D E GP	585
English Muffin, Canadian Ham 1.5oz or Smoked Salmon 2oz, Hollandaise Sauce, Truffle Sauce, Mixed Lettuce, and Tomatoes Citrus Vinaigrette.	
BAGEL & SMOKED SALMON 2.8oz E GN S 	750
House-Cured Smoked Salmon, Bagel, Cream Cheese with Capers, Red Onions, Cucumber, Dill, Avocado, tomatoes, & Mixed Lettuce.	
FRENCH OMELET D E	505
Three Eggs With Dill, Mint, Parsley, Cherry Tomatoes, Avocado, Citrus Vinaigrette, Black Beans, Cotija Cheese, & Rustic Potatoes.	

SWEET INDULGENCE

BREEZE FRENCH TOAST D E G	550
Brioche Bread Infused With Vanilla, Orange Zest, & Cinnamon Egg Batter, Served With Berries, Maple Syrup, Whipped Cream, Vanilla Ice Cream.	
VAINILLA PANCAKES D E G	520
Berries, Maple Syrup, Whipped Cream, Mint, & Orange Zest.	
WAFFLE D E GN	580
Whipped Cream, Berries & Maple Syrup.	
OATMEAL V T	455
Brown Sugar, Seasonal Fruit, Almonds & Santiago Organic Honey.	

BREEZE

11:00 am – 12:00 pm

LATE BREAKFAST

SEASONAL FRUIT PLATTER GF N D VT FF 

Selection of Seasonal Organic Fruit

Caramelized Nuts, Vanilla Yogurt

GRANOLA PARFAIT D N LF FF 

Homemade Granola, Vaninilla Yogurt, Strawberrys, Berries

EGG TACOS “A LA MEXICANA” P SP E 

Local Chorizo 1.4oz, Bacon 1.4oz, Tomato, Onion, Jalapeño

Habanero & Molcajete Sauce

EARLY LUNCH

GUACAMOLE VT D G

Chips, Pico de Gallo & Cotija Cheese

GREEN CEVICHE 3oz R N  

Catch of the Day, Mint, Basil, Coriander, Avocado

Onion, Cucumber

WHITE BEAN HUMMUS v G

Cumin, Coriander, Tlayuda Chips, Pita Bread

O&O QUESADILLAS D P G

Corn or Flour Tortilla, Mozzarella Cheese, Bell Pepper, Onion

Add: Chicken 4oz

* Shrimp 4 oz

SIDES

French Fries GF or Sweet Potatoes Fries G

SUSTAINABLE PRODUCT 

LOCAL PRODUCT



Nuts N Raw R Spicy SP Vegetarian VT Pork P Gluten Free GF Vegan V Dairy D Seafood S

Eggs E Seafood S Raw R Lactose Free LF Soy SY Alcohol A Pork P

Please notify our Service Colleagues if you have any known food allergies or intolerance. Our food is prepared in an environment where peanuts/nuts and other allergens are handled. There is a risk in consuming raw or undercooked foods of animal or seafood origin, including eggs, and it is a policy of One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-free preparation area, One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.

Prices listed are quoted in Mexican Currency, 16% tax and 15% Service Charge are included. Payment by credit card or room charge only. Consumptions above 452.56 pesos will be including an additional local environmental tax.

BREEZE
LUNCH



BREEZE

APPETIZERS

GUACAMOLE D GF VT

770

Cotija Cheese, Pico de Gallo, Corn Totopos
Add: Shrimps (4oz) +410 | Chicken (4oz) +300

WHITE BEAN HUMMUS G V

470

Cumin, Coriander, Pita Bread, Tlayuda Chips

SUPERFOOD SALAD D GF VT

580

Red Quinoa, White Beans, Lentils, Tomatoes,
Avocado, Sesame Seeds, Hibiscus Vinaigrette,
Chile de Arbol

Add: Shrimps (4oz) +410 | Chicken (4oz) +300

*NIÇOISE TUNA SALAD (4oz) E R

985

Yellowfin Tuna, Green Beans, Kalamata
Olives, Mixed Lettuce, Lemon
Vinaigrette, Hard Boiled Egg

* O&O CAESAR SALAD D E G P S

650

Romaine Lettuce, Bacon, Sourdough
Croutons, Parmesan Cheese, Evo Oil

Add: Shrimps (4oz) +410 | Chicken (4oz)
+300

CEVICHERÍA

TUNA CEVICHE (3oz) G LF R SP SY

630

Red Onions, Coriander, Ponzu Sauce,
Serrano, Peppers, Avocado

*GREEN CEVICHE (3oz) N R S

700

Catch of the Day, Mint, Basil, Coriander
Avocado, Onions, Cucumber

*CEVICHE TRIO

770

(4oz) G LF N R S SP SY 

Tuna Ceviche, Shrimps & Octopus
Ceviche, Seabass Green Ceviche

*SHRIMP COCKTAIL

1,035

(4oz) LF S SP 

Palmilla Signature Cocktail Sauce

LA TAQUERIA

ORIGINAL ENSENADA FISH TACOS

910

(4oz) A G P SP 

Beer Battered or Grilled Fish, Corn or Flour Tortilla
Fennel Salad, Chipotle Mayonnaise

*BAJA STYLE SHRIMP TACOS

980

(4oz) A G P S SP

Beer Battered or Grilled Shrimp, Corn or Flour Tortilla
Fresh Coleslaw, Chipotle Mayonnaise

VEGETARIAN TACOS (4oz) D SP VT

525

Corn Tortilla, Mushrooms, Corn, Huitlacoche Stew,
Jalapeños, Cotija Cheese

* RIB EYE TACOS (4oz) G

1,010

Corn Tortilla, Nopal Salad,
Crispy Fried Onions, Molcajete Sauce

CHICKEN TINGA TACOS (4oz) D SP

800

Shredded Chicken, Corn Tortilla, Black,
Beans, Cotija Cheese

Elevate your taco experience
to the next level of melted cheese & delight
Melted Mozzarella & Cheddar Cheese +180

SUSTAINABLE PRODUCT 

LOCAL PRODUCT 

BREEZE FAVORITES 

Lactose Free LF | Soy SY | Nuts N | Raw R | Spicy SP | Vegetarian VT | Pork P | Gluten Free GF | Alcohol A | Vegan V | Dairy D | Seafood S | Eggs E | Gluten G

* ITEMS NOT INCLUDED IN MEAL PLAN

MAINS

* AJILLO JUMBO SHRIMP (8oz) A G S SP 1,415

Shrimps, Cocunut Rice, Lime, Tequila, Ajillo

* CATCH OF THE DAY (6oz) LF 1,220

Mixed Salad, Tomatoes, Cucumber, Avocado
Lemon Vinaigrette

SIDES

THE PERFECT ACCOMPANIMENTS
Crafted sides that elevate every main course:

- **TRUFFLE FRIES** D GF 580
- **FRENCH FRIES** GF 465
- **SWEET POTATO FRIES** G 400
- **SAUTEED VEGETABLES** GF 400
- **MIXED SALAD** GF 250

BURGERS & QUESADILLAS

CHEESE BURGER 7oz D E G P SP 965

Prime Beef, Crispy Bacon, Avocado, Cheddar
Cheese, Tomatoes, Onions,
Jam Chipotle Mayonnaise

Served with: French or Sweet Potato Fries

VEGETARIAN BURGER 7oz G VT 775

Burger Patty, Arugula, Beet
Avocado, Dried Tomatoes, Vegan Cheese

Served with: French or Sweet Potato Fries

O&O QUESADILLAS D G P 490

Flour Tortilla, Mozarella Cheese Bell Peppers, Onions

Add: Chicken (4oz) +300

Shrimp (4oz) +410

Beef (4oz) +230

LATE BREAKFAST

SEASONAL FRUIT PLATTER D GF N VT 565

Selection of Seasonal Organic Fruit,
Caramelized Nuts, Vanilla Yogurt

GRANOLA PARFAIT D G N VT 590

Homemade Granola, Vanilla Yogurt,
Berries

EGG TACOS "A LA MEXICANA" D E P SP 590

Local Chorizo (1.4oz) Tomatoes, Onions, Jalapeños,
Bacon (1.4oz), Corn or Flour Tortilla, Guacamole,
Habanero Sauce, Molcajete Sauce

SUSTAINABLE PRODUCT

LOCAL PRODUCT

BREEZE FAVORITES

Lactose Free LF | Soy SY | Nuts N | Raw R | Spicy SP | Vegetarian VT | Pork P | Gluten Free GF | Alcohol A | Vegan V | Dairy D | Seafood S | Eggs E | Gluten G

* ITEMS NOT INCLUDED IN MEAL PLAN

Please notify our service colleagues if you have any known food allergies or intolerances.
Our food is prepared in an environment where peanuts, tree nuts, and other allergens are handled. There is a risk associated with consuming raw or undercooked foods of animal or seafood origin, including eggs, and it is the policy of One&Only to inform our guests accordingly. While we do not have a separate allergen-free preparation area, One&Only Palmilla will take all reasonable precautions to prevent allergic reactions but does not assume any liability.
To preserve the quality of our fresh products, we serve items seasonally, based on availability. In order to offer you the best quality, we strive to work with local producers and organic products. Prices are listed in Mexican pesos and include 16% tax and 15% service charge. Payment is accepted via credit card or room charge only.
Consumptions above 469.24 MXN are subject to an additional local environmental tax.



BREEZE

DRINKS

Andrés Margaritas

PASTOR MARGARITA 125 ml

Tequila Volcan Blanco 60 ml, Chile Ancho Liquor 30 ml, Chile Guajillo With Pineapple
Lime Juice, Coriander Salt

GOLDEN SEA MARGARITA 120 ml

Tequila Santanera Blanco 60 ml, Clarified Lime Juice, Golden Agave Syrup
Black Hawaiian Salt, Golden Flakes

PINK MARGARITA 150 ml

Tequila Jimador Cristalino 60 ml, Cointreau 30 ml, Lime Juice Red Bell Pepper
Strawberry Syrup, Pink Pepper Salt

YUZU MARGARITA 150 ml

Tequila Jimador Cristalino 60 ml, St. Germain 30 ml, Lime Juice, Yuzu Juice, Simple Syrup

TROPICAL MARGARITA 150 ml

Tequila Patron 60 ml, Soursop, Cointreau 30 ml, Lime Juice, Cinnamon

One&Only Palmilla Cocktails

PALMILLA MARGARITA 150 ml

Tequila Volcán Blanco Orgánico 60 ml, Cointreau Liquor 30 ml, Grapefruit Shrub, Ginger Syrup

RED SUNSET 210 ml

Tequila Jimador Cristalino Infused With Jalapeño, Watermelon and Cucumber 60 ml
Cointreau 30 ml, Lime Juice, Watermelon Juice

SPICY MARTINI 180 ml

Beefeater 60 ml, St. Germain 30 ml, Coriander, Jalapeño, Cucumber Juice

WHITE SAND 180 ml

Vodka Absolut Raspberry 60 ml, St. Germain 30 ml, Lime Juice

GARRAFITA 180 ml

Espina Negra Espadin Mezcal 60 ml, Cointreau 30 ml, Lime Juice, Agave Syrup, Tamarind Purée

Mocktails

VERY BERRY MOJITO 207 ml

Seasonal Berries, Mint, Lime Juice, Topped With Soda

JARDIN SPRITZ 250 ml

Non-Alcoholic Prosecco, Elderflower, Mint Hydrosol

Healthy Balance

VANILLA BALANCE 90 ml

Vanilla Protein 20 g, Oat Milk, Peanut Butter, Shredded Coconut

CACAO GLOW 90 ml

Chocolate Protein 20 g, Almond Milk, Avocado, Banana

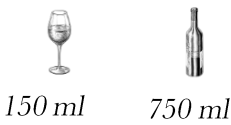
ORANGE REFRESH 190 ml

Carrot Juice, Orange Juice, Geranium Hydrosol

Sommelier Bottle Selection 750ml

Craggy Range, Sauvignon Blanc, “Te Muna”, Martiborough, New Zeland, 2022
Maldonado, Chardonnay, “Farm Worker”, Napa Valley, California, 2018
Chalk Hill, Chardonnay, Sonoma Coast, California, 2023
Duckhorn, Savignon Blanc, North Coast, California, 2022
Luis Jadot, Chablis, Burgundy France, 2023
La Trinidad, Rose, “Circe”, Valle de San Vicente, Baja, Mexico, 2023
Miraval, Cotes de Provence, Rose, France, 2023

Wines By The Glass & Bottle



Champagne & Prosecco

Veuve Clicquot, Champagne, Brut, “Yellow Label”, France, NV
Dos Búhos, France Espumoso Rosé “1524”, Mexico, 2022
Adami, Prosecco di Treviso, Brut, “Garbel”, Veneto, Italy

White Wine

Terra Alpina by Alois Lageder, Pinot Grigio, Trentino, Italy, 2024
Icauna, Chablis, Burgundy, France, 2023
Bodegas Henri Lurton, “Le Sauvignon”, Valle de San Vicente, Baja, Mexico, 2022

Rosé

Château d’Esclans, Côtes de Provence, Rosé, “Whispering Angel”, France, 2022

Red Wine

San Juan de la Vaqueria, Cabernet Sauvignon/Merlot, Mexico, 2023
DeLoach, Pinot Noir, Russian River Valley, California 2021
Pierre Amadiou, Côtes du Rhône, “Roulepierre”, Rhone, France, 2022

Beers

Pacífico, Pilsner, Mexico 355 ml
Pacífico Light, Lager, Mexico 355 ml
Corona, Pilsner, Mexico 330 ml
Corona Light, Lager, Mexico 330 ml
Negra Modelo, Munich Dunkel, Mexico 355 ml
Modelo Especial, Lager, Mexico 355 ml
No Alcohol Beer, U.S.A 355 ml

Craft Beers

One&Only Edition, Blonde Ale, Baja California 355 ml
Punta Baja, Light lager, Baja California 355 ml
Carretera 3, Ipa, Baja California 355ml

Every wine glass is a 5oz/150 ml serving format

Our house pours for all of our spirits are of 60ml | 2oz per glass.

Prices listed are quoted in Mexican Currency, for your convenience 16% tax and 15% Service Charge are included.

Payment by credit card or room charge only. Consumptions above 452.56 pesos will include an additional local environmental tax.

BREEZE

DESAYUNO



BREEZE DESAYUNO

BEBIDAS

JUGOS	155	SMOOTHIES	235
CITRUS WAKE SP	Limon, Agave, Semillas de Chia, Pimienta Cayena.	TROPICAL BEE VT	Piña, mango, cúrcuma, miel y jugo de naranja.
SUNRISE AT CORTEZ VT	Albaca, zanahoria, Apio, Naranja.	CARROT GLOW VT	Zanahoria, arándanos, jarabe de agave y jugo de naranja.
DAILY GREEN V VT	Kale, Pepino, Perejil, Lechuga Romana, Pera, Manzana, Limón, Jengibre.	WAKE UP BANANA N VT	Plátano, mantequilla de cacahuete, café espresso y leche de avena.
LOVELY RED V VT	Betabel, Manzana, Naranja, Zanahoria.	DESERT PARADISE V VT	Papaya, fresas, jarabe de agave, jugo de toronja y agua de coco.
JUICE SHOT VT	Jengibre, Naranja, Miel de Abeja.	MILK	75
BONSALY KOMBUCHA V VT	Aloe Vera, Jengibre, Cúrcuma.	Leche Entera, Semidescremada, Deslactosada, Soya, Almendra.	DF
	325	CAFE 	275
		Cappuccino, Mochaccino, Latte Café Helado, Affogato, Macchiato.	

TE V VT

260

“Una Exquisita Fusión De Botánicos E Ingredientes Mexicanos, Cuidadosamente Elaborada Para Ofrecer Un Aroma Y Sabor Verdaderamente Auténticos Y Artesanales.”

Manzanilla, Menta, Earl Grey, English Breakfast, Mezcla de Vainilla O&O, Mango Tropical, Té Helado Casero O&O Reserva.

MIEL

Agave and Miraflores.

PANADERÍA ARTESANAL Y DELICIAS MATUTINAS

CANASTA DE PAN RECIÉN HORNEADO D E G (Tres Piezas)	635
Concha de chocolate, concha de vainilla, croissant, pain au chocolat, rollo de canela, muffin de arándanos.	
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA D GF N VT 	485
Selección de Fruta Orgánica de Temporada Nueces Caramelizadas, Yogurt de Vainilla	
PAPAYA CON QUESO COTTAGE D GF N 	385
Papaya, Queso Cottage, Polen, Semilla de Calabaza Almendra, Menta, Miel de Santiago	
SELECCION DE CEREALES G	200
Granola Casera, Cheerios, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Zucaritas, Raisin Bran, Choco Krispies, Corn Pops.	

BOWLS SALUDABLES Y LIGEROS

GRANOLA PARFAIT D N 	550
Granola Casera, Yogurt de Vainilla, Frutos Rojos y Uvas.	
AÇAÍ BOWL N VT LF 	550
Granola casera, leche de coco, plátano, frutos rojos y coco rallado.	

Viaja por el mundo al probar las jaleas representativas de cada One&Only

- Jalea de Tomatillo-Chile Serrano de One&Only Palmilla GF V
- Jalea del bosque Montenegrin de One&Only Portonovi, Montenegro GF V
- Jalea de Limón and Gengibre de One&Only The Palm, Dubai GF V
- Jalea de Manzana y Rosas de One&Only Gorilla's Nest, Rwanda GF V
- Jalea de Piña-Chile Poblano de One&Only Palmilla GF SP V

HERENCIA MEXICANA

ENFRIJOLADAS SP GF P E D 580
Huevo Revuelto con Chorizo, Tortilla de Maíz Chile de Árbol, Hoja Santa, Frijoles Refritos Queso de Cabra, Crema Agria, Aguacate

HUEVOS RANCHEROS P SP E D 455
Dos Huevos Fritos Sobre Tortilla de Maiz Dorada, Chilorio y Frijoles Refritos, Salsa Ranchera Tradicional, Nopal, Elote, Queso, Crema y Cilantro

CHILAQUILES DE POLLO SP D E 520
Salsa Verde o Roja, Pollo, huevo Frito, Aguacate, Queso Cotija, Crema Agría, Cebolla Morada y Cilantro

BURRITO VEGANO DE CHORIZO DE SOYA LF V 615
Tortilla de Maíz, Huevos Veganos, Chorizo Vegano, Papas, Frijoles Refritos, Salsa de Habanero, Guacamole y Pico de Gallo

TACOS DE HUEVO “A LA MEXICANA” SP E GF D 455
Chorizo Regional 40g, Tomate, Cebolla, Jalapeño, Tocino 40g, Tortilla De Harina Guacamole, Salsa De Habanero Y Salsa De Molcajete Y Pico De Gallo.

BURRITOS DE MACHACA 30gr DE P SP 550
Tortilla de Harina, Machaca de Res Mezclado con Cebolla, Pimiento, Huevos Revueltos Guacamole, Pico de Gallo & Manteca

EXTRAS

CHORIZO P 210
SALMON AHUMADO 350
TRUCHA AHUMADA 250
JAMON CANADIENSE 210
TOCINO AHUMADO 210
SALCHICHA DE PUERCO 230
FRIJOLES REFritos 120
HASH BROWN 150
ENSALADA MIXTA 150
FRUTA DE TEMPORADA 150
AGUACATE 150
MIXED BERRIES 320

HUEVOS & CLASICOS

AMERICANO DE G P SP 480
Huevos al Gusto Servido con Salchicha, Tocino Champiñones Salteados con Ajo, Jitomate a la parilla Frijoles Refritos, Queso Cotija, Papa Campesina Ensalada Mixta

TOAST DE AGUACATE & HUEVO POCHADO E D N SP 585
Puré de Aguacate, Pepino Persa, Jitomate Cherry Semilla de Calabaza Tostada, Aguacate, Cilantro Baby Pan de Masa Madre, Salsa Macha

BENEDICTINOS CLÁSICOS P G E D 585
Muffin Inglés, Jamón Canadiense 40g O Salmón Ahumado 50g Salsa Holandesa, Salsa de Trufa, Mix de Lechuga Jitomate, Vinagreta de Cítricos

BAGEL & SALMÓN AHUMADO 80g S DE G GF 750
Salmón Curado y Ahumado en Casa Bagel, Queso Crema, Alcaparras Aguacate, Jitomate, Cebolla Morada, Mix de Lechugas

OMELET FRANCES D E 505
Tres Huevos con Eneldo, Menta, Perejil, Tomates Cherry, Aguacate, Vinagreta Cítrica, Frijoles negros, Queso Cotija y Papas Rusticas

DULCE PLACER

PAN FRANCÉS BREEZE D E G 550
Pan Brioche con Batido de Frances Escencia de Vainilla, Huevo con Azúcar, Leche, Ralladura de Naranja, Canela, Frutos Rojos Jarabe de Maple, Crema Batida, Helado de Vainilla

PANCAKES DE VAINILLA D E G 520
Moras, Jarabe de Maple, Crema Batida, Menta

WAFFLE D E G N 580
Crema Batida, Moras, Jarabe de Maple

AVENA VT 455
Fruta picada, Azúcar Morena, Jarabe de Maple y Almendras

PRODUCTO SUSTENTABLE PRODUCTO LOCAL BAJO EN GRASA FF

Libre de Lactosa LF Nueces N Crudo R Picante SP Vegetariano VT Puerco P Gluten G Libre de Gluten GF Vegano V Lácteos D Mariscos S Huevos E

Por favor, notifique a su mesero si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia. Nuestra comida se prepara en un ambiente donde se manipulan cacahuates, nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o semicocidos de origen animal o mariscos, incluyendo huevos. Es una política de One&Only el informar a nuestros huéspedes ya que no existe un área designada a la preparación libre de alergenos. One&Only Palmilla tomará máxima precaución para prevenir cualquier reacción alérgica, sin embargo, no asume ninguna responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos nos aseguramos de incluir productos locales basados en la disponibilidad de temporada. Los precios son listados en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de Cargo por Servicio. Por políticas de la empresa, no se acepta pago en efectivo.. Consumos superiores a 469.24 pesos incluirán un impuesto Ambiental local adicional.

BREEZE

11:00 am – 12:00 pm

DESAYUNO TARDÍO

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA LG N D

Selección de Fruta Orgánica de Temporada
Nueces Caramelizada, Yogurt de Vainilla

GRANOLA PARFAIT D N LF FF

Granola Casera, Yogurt de Vainilla, Frutos Rojos

TACOS DE HUEVO “A LA MEXICANA” P SP E

Chorizo Local 40g, Tocino 40g, Tomate, Cebolla, Jalapeño
Tortilla de Harina, Guacamole
Salsa de Habanero y Salsa de Molcajete

ALMUERZO

GUACAMOLE VT D GF

Pico de Gallo, Totopos de Maíz y Queso Cotija

CEVICHE VERDE 85gr R N

 
Pesca del Día, Menta, Albahaca, Cilantro, Aguacate
Cebolla, Pepino

HUMMUS DE ALUBIAS V G

Comino, Cilantro, Tlayuda, Pan Pita

O&O QUESADILLAS D P

Tortilla de Maíz o Harina, Queso Mozzarella
Pimientos, Cebolla
* Pollo: 113gr
* Camarón: 113gr

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Fritas GF ó Papas de Camote G

PRODUCTO SUSTENTABLE 

PRODUCTO LOCAL



Nueces N Crudo R Picante SP Vegetariano VT Puerco P Libre de Gluten LG Vegan V Lacteos D Mariscos S

Huevos E Crudo R Libre de Lacteos LF Soya SY Alcohol A Puerco P

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno en el que se manipulan cacahuetes/frutos secos y otros alérgenos. Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no existe una zona de preparación libre de alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para evitar reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.

Los precios indicados se cotizan en moneda mexicana, el impuesto del 16% y el cargo por servicio del 15% están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o con cargo a la habitación solamente. Consumos superiores a 452.26 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional.

BREEZE

ALMUERZO



BREEZE

ENTRADAS

GUACAMOLE D GF VT

770

Queso Cotija, Pico de Gallo, Totopos

Añade: Camarón (4oz) +410 | Pollo (4oz) +300

HUMMUS DE FRIJOL G V

470

Comino, Cilantro, Tlayuda, Pan Pita

ENSALADA SUPER FOOD D GF VT

580

Quinoa Roja, Frijoles Blancos, Lentejas, Jitomates Aguacate, Semillas de Ajonjolí, Vinagreta de Jamaica, Chile de Árbol

Añade: Camarón (4oz) +410 | Pollo (4oz) +300

*ENSALADA NIÇOISE CON ATÚN

985

(4oz) E R 

Atún Aleta Amarilla, Ejotes, Aceitunas Kalamata, Ensalada de Lechugas Vinagreta de Limón, Huevo Duro.

* ENSALADA CESAR O&O D E G P S

650

Lechuga Romana, Tocino, Cruotones de Masa Madre Queso Parmesano, Aceite de Oliva Extra Virgen

Añade: Camarón (4oz) +410 | Pollo (4oz) +300

CEVICHERÍA

CEVICHE DE ATÚN (3oz) G LF R SP SY

630

Cebolla Morada, Cilantro, Salsa Ponzu Chile Serrano, Aguacate

*CEVICHE VERDE (3oz) N R S

700

Pesca del día, Menta, Albahaca, Cilantro Aguacate, Cebolla, Pepino

*CEVICHE TRIO

770

(4oz) G LF N R S SP SY

Una Mezclade Ceviche de Atún, Ceviche de Camarón, Pulpo Y Ceviche Verde

*COCTEL DE CAMARÓN

1,035

(4oz) LF S SP 

Salsa Coctelera

LA TAQUERÍA

TACOS DE PESCADO

910

ESTILO ENSENADA (4oz) A G P SP

Pescado Tempura o a la Parrilla, Tortilla de Maíz o Harina, Ensalada de Hinojo, Mayonesa de Chipotle

* TACOS DE CAMARÓN ESTILO BAJA

980

(4oz) A G P S SP 

Camarones Tempura o a la Parrilla, Tortilla de Maíz o Harina, Ensalada de Col, Mayonesa de Chipotle

TACOS VEGETARIANOS (4oz) D SP VT

525

Tortilla de Maiz, Champiñón, Elote Ragú de Huitlacoche, Jalapeño, Queso Cotija

*TACOS DE RIB EYE (4oz) G

1,010

Tortilla de Maíz, Ensalada de Nopal Cebolla Frita, Salsa de Molcajete

TACOS DE TINGA DE POLLO

800

(4oz) D SP

Tortilla de Maiz, Pollo Deshebrado Frijoles Negros, Queso Cotija

Mejora tu experiencia de Tacos con queso fundido un toque clásico de los sabores auténticos de México
Mix de Queso Mozzarella y Queso Cheddar +180

PRODUCTOS SUSTENTABLE 

PRODUCTO LOCAL 

FAVORITOS DE BREEZE 

Libre de Lactosa LF | SoyaSY | NuecesN | CrudoR | PicanteSP | VegetarianoVT | PuercoP | Libre de Gluten LG | Alcohol A | VeganoV | LácteosD | Mariscos S | Huevo E | Gluten G

* PLATILLOS NO INCLUIDOS EN EL MEAL PLAN

PLATO FUERTE

*CAMARONES JUMBO AL AJILLO 1,415

(8oz) A G S SP

Camarón, Arroz de Coco, Lima, Tequila, Ajillo

*PESCA DEL DIA (6oz) LF 1,220

Ensalada Mixta, Tomates, Pepino, Aguacate, Vinagreta de Limón

ACOMPAÑAMIENTOS

LOS ACOMPAÑAMIENTOS PERFECTOS:
Guarniciones artesanales que realzan cada plato:

- **PAPAS TRUFADAS** D GF 580
- **PAPAS FRITAS** GF 465
- **PAPAS DE CAMOTE** G 400
- **VEGETALES SALTEADOS** GF 400
- **ENSALADA MIXTA** GF 250

HAMBURGUESAS & QUESADILLAS

HAMBURGUESA CON QUESO 965

(7oz) D E G P SP

Carne de Res Prime, Tocino, Aguacate Queso Cheddar, Tomate, Cebolla Caramelizada Mayonesa de Chipotle

A su Elección: Papas Fritas o Papas Camote

HAMBURGUESA VEGETARIANA 775

(7oz) G VT

Carne Vegetariana, Arúgula, Betabel, Aguacate Tomate Confitado, Queso Vegano

A su Elección: Papas Fritas o Papas Camote

O&O QUESADILLAS D G P 490

Tortilla de Harina, Queso Mozzarella, Pimientos, Cebolla

Añade: Pollo (4OZ) +300 | Camarón (4oz) +410 | Carne (4oz) +230

DESAYUNO TARDÍO

PLATÓN DE FRUTA DE TEMPORADA 565

D GF N VT

Selección de Fruta Orgánica de Temporada Nueces Caramelizadas, Yogurt de Vainilla

GRANOLA PARFAIT D G N VT 590

Granola Casera, Yogurt de Vainilla Frutos Rojos

TACOS DE HUEVO "A LA MEXICANA" D E P SP 590

Chorizo Local (1.4oz), Tomate, Cebolla, Jalapeño Tocino (1.4oz), Tortilla de Harina, Guacamole Salsa Habanero, Salsa de Molcajete

PRODUCTO SUSTENTABLE



PRODUCTO LOCAL

FAVORITOS DE BREEZE



Libre de Lactosa LF | Soya SY | Nueces N | Crudo R | Picante SP | Vegetariano VT | Puerco P | Libre de Gluten LG | Alcohol A | Vegano V | Láteos D | Mariscos S | Huevo E | Gluten G

* PLATILLOS NO INCLUIDOS EN EL MEAL PLAN

Por favor notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno en el que se manipulan cacahuetes/frutos secos y otros alérgenos. Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no existe una zona de preparación libre de alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos serviremos artículos de temporada según la disponibilidad.

Los precios indicados se cotizan en moneda mexicana, el impuesto del 16% y el cargo por servicio del 15% están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o con cargo a la habitación solamente. Consumos superiores a 469.24 pesos incluirán un impuesto Ambiental adicional.



BREEZE

BEBIDAS

Andrés Margaritas

PASTOR MARGARITA 125 ml

Tequila Volcan Blanco 60 ml, Chile Ancho Liquor 30 ml, Chile Guajillo With Pineapple
Lime Juice, Coriander Salt

GOLDEN SEA MARGARITA 120 ml

Tequila Santanera Blanco 60 ml, Clarified Lime Juice, Golden Agave Syrup
Black Hawaiian Salt, Golden Flakes

PINK MARGARITA 150 ml

Tequila Jimador Cristalino 60 ml, Cointreau 30 ml, Lime Juice Red Bell Pepper
Strawberry Syrup, Pink Pepper Salt

YUZU MARGARITA 150 ml

Tequila Jimador Cristalino 60 ml, St. Germain 30 ml, Lime Juice, Yuzu Juice, Simple Syrup

TROPICAL MARGARITA 150 ml

Tequila Patron 60 ml, Soursop, Cointreau 30 ml, Lime Juice, Cinnamon

One&Only Palmilla Cocktails

PALMILLA MARGARITA 150 ml

Tequila Volcán Blanco Orgánico 60 ml, Cointreau Liquor 30 ml, Grapefruit Shrub, Ginger Syrup

RED SUNSET 210 ml

Tequila Jimador Cristalino Infused With Jalapeño, Watermelon and Cucumber 60 ml
Cointreau 30 ml, Lime Juice, Watermelon Juice

SPICY MARTINI 180 ml

Beefeater 60 ml, St. Germain 30 ml, Coriander, Jalapeño, Cucumber Juice

WHITE SAND 180 ml

Vodka Absolut Raspberry 60 ml, St. Germain 30 ml, Lime Juice

GARRAFITA 180 ml

Espina Negra Espadin Mezcal 60 ml, Cointreau 30 ml, Lime Juice, Agave Syrup, Tamarind Purée

Mocktails

VERY BERRY MOJITO 207 ml

Seasonal Berries, Mint, Lime Juice, Topped With Soda

JARDIN SPRITZ 250 ml

Non-Alcoholic Prosecco, Elderflower, Mint Hydrosol

Healthy Balance

VANILLA BALANCE 90 ml

Vanilla Protein 20 g, Oat Milk, Peanut Butter, Shredded Coconut

CACAO GLOW 90 ml

Chocolate Protein 20 g, Almond Milk, Avocado, Banana

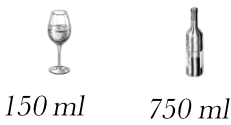
ORANGE REFRESH 190 ml

Carrot Juice, Orange Juice, Geranium Hydrosol

Sommelier Bottle Selection 750ml

Craggy Range, Sauvignon Blanc, “Te Muna”, Martiborough, New Zeland, 2022
Maldonado, Chardonnay, “Farm Worker”, Napa Valley, California, 2018
Chalk Hill, Chardonnay, Sonoma Coast, California, 2023
Duckhorn, Savignon Blanc, North Coast, California, 2022
Luis Jadot, Chablis, Burgundy France, 2023
La Trinidad, Rose, “Circe”, Valle de San Vicente, Baja, Mexico, 2023
Miraval, Cotes de Provence, Rose, France, 2023

Wines By The Glass & Bottle



Champagne & Prosecco

Veuve Clicquot, Champagne, Brut, “Yellow Label”, France, NV
Dos Búhos, France Espumoso Rosé “1524”, Mexico, 2022
Adami, Prosecco di Treviso, Brut, “Garbel”, Veneto, Italy

White Wine

Terra Alpina by Alois Lageder, Pinot Grigio, Trentino, Italy, 2024
Icauna, Chablis, Burgundy, France, 2023
Bodegas Henri Lurton, “Le Sauvignon”, Valle de San Vicente, Baja, Mexico, 2022

Rosé

Château d’Esclans, Côtes de Provence, Rosé, “Whispering Angel”, France, 2022

Red Wine

San Juan de la Vaqueria, Cabernet Sauvignon/Merlot, Mexico, 2023
DeLoach, Pinot Noir, Russian River Valley, California 2021
Pierre Amadiou, Côtes du Rhône, “Roulepierre”, Rhone, France, 2022

Beers

Pacífico, Pilsner, Mexico 355 ml
Pacífico Light, Lager, Mexico 355 ml
Corona, Pilsner, Mexico 330 ml
Corona Light, Lager, Mexico 330 ml
Negra Modelo, Munich Dunkel, Mexico 355 ml
Modelo Especial, Lager, Mexico 355 ml
No Alcohol Beer, U.S.A 355 ml

Craft Beers

One&Only Edition, Blonde Ale, Baja California 355 ml
Punta Baja, Light lager, Baja California 355 ml
Carretera 3, Ipa, Baja California 355ml

Every wine glass is a 5oz/150 ml serving format

Our house pours for all of our spirits are of 60ml | 2oz per glass.

Prices listed are quoted in Mexican Currency, for your convenience 16% tax and 15% Service Charge are included.

Payment by credit card or room charge only. Consumptions above 452.56 pesos will include an additional local environmental tax.

KIDS MENU

BREAKFAST

YOUR CHOICE OF CEREAL N VT G

Homemade Granola, Cheerios, Corn Flakes
Special K, Rice Krispies, All Bran
Frosted Flakes, Raisin Bran

STEEL CUT OATMEAL V G

Brown Sugar, Golden Raisins, Seasonal Fruit
Santiago's Honey

BRIOCHE FRENCH TOAST D V T E G

Berries, Whipped Cream

PANCAKES D V T E G

Berries, Maple Syrup, Whipped Cream Powdered Sugar

WAFFLES D V T E G

Berries, Whipped Cream, Powdered Sugar

BURRITOS D P V T G

Flour Tortilla, Scrambled Eggs, Guacamole

ORGANIC EGGS ANY STYLE 2pz D G F

Poached, Boiled or Scrambled
Served with Seasonal Fruit

Nuts N Raw R Spicy SP Vegetarian VT Pork P Gluten Free GF Vegan V Dairy D Seafood S

Eggs E Seafood S Raw R Lactose Free LF Soy SY Alcohol A Pork P Gluten G

One&Only

PALMILLA

Please notify our Service Colleagues if you have any known food allergies or intolerance. Our food is prepared in an environment where peanuts/nuts and other allergens are handled. There is a risk in consuming raw or undercooked foods of animal or seafood origin, including eggs, and it is a policy of One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-free preparation area, One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.

**To preserve the quality of our fresh products we serve items seasonally, based on availability.*

Kids menu available for ages 5 to 12 years.

Prices listed are quoted in Mexican Currency, 16% tax and 15% Service Charge are included.

Payment by credit card or room charge only. Consumptions above 452.56 pesos will include an additional local environmental tax.



MENU NIÑOS

DESAYUNO



SELECCIÓN DE CEREALES N VT G
Granola Casera, Cheerios, Corn Flakes
Special K, Rice Krispies, All Bran, Zucaritas
Raisin Bran

AVENA CORTADA V G
Azúcar Morena, Pasas, Fruta de Temporada
Miel Orgánica de Santiago

PAN FRANCÉS ARTESANAL (BRIOCHE) D VT E G
Frutos Rojos, Crema Batida

PANCAKES D VT G
Frutos Rojos, Miel Maple,
Crema Batida, Azúcar Glass

WAFFLES D VT G
Frutos Rojos, Crema Batida , Azúcar Glass

BURRITOS D P VT G
Tortilla de Harina, Huevos Revueltos
Guacamole

HUEVOS ORGÁNICOS AL GUSTO 2pz D E G F
Pochados, Hervidos o Revueltos
Servido con Fruta de Temporada

Nueces N Crudo R Picante SP Vegetariano VT Puerco P Libre de Gluten LG Vegan V Lacteos D

Mariscos S Huevos E Crudo R Libre de Lacteos LF Soya SY Alcohol A Puerco P Gluten G

One&Only
PALMILLA

Por favor, notifique a su mesero si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia. Nuestra comida se prepara en un ambiente donde se manipulan cacahuates, nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o semicocidos de origen animal o mariscos, incluyendo huevos. Es una política de One&Only el informar a nuestros huéspedes ya que no existe un área designada a la preparación libre de alérgenos. One&Only Palmilla tomará máxima precaución para prevenir cualquier reacción alérgica, sin embargo, no asume ninguna responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos nos aseguramos de incluir productos locales basados en la disponibilidad de temporada.

Los precios son listados en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de Cargo por Servicio.

Por políticas de la empresa, no se acepta pago en efectivo. Consumos superiores a 452.26 pesos incluirán un impuesto Ambiental local adicional local.

KIDS MENU

LUNCH

VEGETABLE STICKS VT D
Ranch Dressing

MINI QUESADILLAS P G
Flour Tortilla, French Fries

CHICKEN FINGERS E G
Fried Chicken Fingers, French Fries

 KD GRILL FISH
Grilled Fish, Steamed Vegetables, Mix Salad, Olive Oil

MOO BURGER D E G
3 Sliders
Brioche Bun, Cheddar Cheese, French Fries

PINOCCHIO PASTA D G E
Penne Pasta, Butter or Italian Sauce, Parmesan Cheese

DESSERTS

FRUIT PLATTER N D

NUTELLA BROWNIE N D E G

S'MORES COOKIE D E G

ICE CREAM D
Vanilla, Chocolate or Strawberry

SORBETS GF V
Mango Passion, Lemon, Strawberry, Mango

SUSTAINABLE PRODUCT  LOCAL PRODUCT 

Nuts N Raw R Spicy SP Vegetarian VT Pork P Gluten Free GF Vegan V Dairy D Seafood S
Eggs E Seafood S Raw R Lactose Free LF Soy SY Alcohol A Pork P Gluten G

One&Only
PALMILLA

Please notify our Service Colleagues if you have any known food allergies or intolerance. Our food is prepared in an environment where peanuts/nuts and other allergens are handled. There is a risk in consuming raw or undercooked foods of animal or seafood origin, including eggs, and it is a policy of One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-free preparation area, One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reactions but does not assume any liability.

**To preserve the quality of our fresh products we serve items seasonally, based on availability.
Kids menu available for ages 5 to 12 years.*

*Prices listed are quoted in Mexican Currency, 16% tax and 15% Service Charge are included.
Payment by credit card or room charge only. Consumptions above 452.26 pesos will include an additional local environmental tax.*

KIDS MENU

COMIDA

PALITOS DE VEGETALES VT D
Aderezo Ranch

MINI QUESADILLAS P G
Papas Fritas

DEDOS DE POLLO E G
Dedos de Pollo Frito, Papas Fritas

KD PESCADO A LA PARILLA D
Pescado a la Parrilla, Vegetales al Vapor
Ensalada Mixta, Aceite de Oliva

HAMBURGUESA MOO D E G
3 Piezas
Pan Brioche, Queso Cheddar, Papas Fritas

PASTA PINOCCHIO D E G
Pasta Penne, Mantequilla ó Salsa Italiana
Queso Parmesano

POSTRES

PLATO DE FRUTA N D

BROWNIE DE NUTELLA N D E G

GALLETA S'MORES D E G

HELADOS D
Vainilla, Chocolate o Fresa

SORBETES GF V
Mango Maracuyá, Limón, Fresa, Mango

PRODUCTO SUSTENTABLE



PRODUCTO LOCAL



Nueces N Crudo R Picante SP Vegetariano VT Puerco P Libre de Gluten LG Vegan V Lacteos D Mariscos S

Huevos E Crudo R Libre de Lacteos LF Soya SY Alcohol A Puerco P Gluten G

One&Only

PALMILLA

Por favor, notifique a nuestros colaboradores de servicio si tiene alguna alergia o restricción alimenticia. Nuestra comida se prepara en un entorno en el que se manipulan cacahuetes/frutos secos y otros alérgenos. Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, y es una política del One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no existe una zona de preparación libre de alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para evitar reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad. *Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos productos de temporada, según la disponibilidad. Para ofrecerle la mejor calidad, nos esforzamos por trabajar con productores locales y productos orgánicos. Los precios indicados están cotizados en moneda mexicana, el 16% de impuestos y el 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o con cargo a la habitación únicamente. Consumos superiores a 452.26 pesos incluirán un impuesto ambiental adicional.