



agua

BREAKFAST

agua

Smoothies

"A selection of handcrafted smoothies, made with the finest natural ingredients, transformed into a refreshing and sophisticated experience inspired by the essence of One&Only Palmilla"

Vital Green

Pineapple juice, mixed greens, mint, orange juice, agave syrup

Tropical Red Fusion

Apple, cranberries, watermelon, lemon juice

Berry Cream Bliss

Blueberries, blackberries, oat milk, agave syrup

Banana Crunch

Banana, cocoa powder, granola, almond milk

Cereals

Your Selection of Cereals

Homemade Granola, Corn Flakes, Special K, Rice Krispies, All Bran, Frosted Flakes, Froot Loops, Choco Rice Krispies **G N**

Juices

Orange Juice

Grapefruit Juice

Green Juice

Tea

"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 Reserve

Homemade Iced Tea, Tropical Mango

Honey Agave & Miraflores

Coffee

Cappuccino, Mochaccino, Latte

Perfect Iced Coffee, Affogato,

Macchiato 

Morning Classics

Seasonal Fruit

Mango Parfait

Homemade granola, mango yogurt, mixed berries **DG**

Açaí Bowl

Homemade granola, banana, coconut milk, berries, shredded coconut **G**

Papaya Cottage

Peanut brittle, honey, mint oil, orange Reduction, chia and amaranth seeds **DN**

Avocado Toast

Poached egg, cherry tomatoes, pumpkinseeds, cilantro, salsa macha and goat cheese **GE**

Smoked Salmon Bagel

Cream cheese, lettuce, red onion, tomato, capers, lemon **DG**

Organic Eggs and Beyond

Vegan Egg Your Way

Omelette or scrambled, vegan sausage, vegetable and vegan cheese **V**

Omelette (3 pcs)

Egg whites or whole eggs decorated with roasted cherry tomatoes **E**

Organic Eggs Your Way

Two eggs your style decorated with roasted cherry tomatoes **E**

Keto Grilled Avocado Egg

Poached egg served with ranchero sauce, grilled avocado, crispy bacon and panela cheese

DEP

Benedict Brioche

Poached egg, hollandaise sauce, balsamic reduction and smoked salmon **DEGS**

Benedict Eggs

Hollandaise sauce with huitlacoche, truffle house smoked salmon, poached eggs **DEGR**

Veracruz Eggs

Fried tortilla served with eggs and chorizo inside, sour cream, red onion, cheese and black bean sauce **DEGP**

Motuleños Style Eggs

Fried eggs with fried tortilla, tomato sauce, peas, plantain, pork ham, black beans **DEP**

 Locally Sourced

 Sustainably Sourced

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

There is a risk associated with consuming raw or undercooked animal or marine products, including eggs, and it is the policy of One&Only to inform our guests. Although there is no allergen-free preparation area, One&Only Palmilla will take maximum precautions to avoid allergic reactions, but does not assume any responsibility.* To preserve the quality of our fresh products, we serve seasonal items based on availability.

Mexican Heritages

Machaca Burrito (2 pcs)

Scrambled eggs with machaca, pico de gallo, beans, panela cheese and guacamole **D E G SP**

Egg Tacos "A la Mexicana"

Scrambled eggs with tortilla, pico de gallo, panela cheese, beans and guacamole **D E G**

Chicken Enmoladas (3 pcs)

Oaxaca mole, chicken, sour cream, red onion, cotija cheese and avocado **D G N**

Italian Torta

Panini bread served with scrambled eggs, cold cuts, pesto, chipotle mayonnaise and burrata **D E G N P**

Torta Cochinita

Traditional Yucatán breakfast with cochinita pibil **G P SP**

Chile Relleno

Roasted poblano pepper accompanied by scrambled eggs with bacon decorated with homemade cheese sauce and seasonal pomegranate **G H L PC P**

Chilaquiles Poblanos

Poblano pepper sauce, served with eggs any style, chilorio, panela cheese and avocado **H L PC P**

Chilaquiles Chipotle

Chipotle sauce, served with eggs any style, mexican chorizo and avocado **H L PC P**

Clasic Chilaquiles

Green, red or combined served with chicken, sour cream, cheese and avocado **L PC**

Sides

Applewood Bacon 57g **P**

Turkey Bacon 57g

Canadian Bacon 57g **P G**

Smoked salmon 57g **S**

Sausage 57g **P G**

Black Forest Ham 57g **P G**

Hash Brown 57g **D E G**

Sweet Indulgences

Steel Cut Oatmeal

Brown sugar, raisins, cinnamon, seasonal fruits **G SP VT**

Pancakes

Original **D E G**

From theoven

Chocolate or vainilla concha, croissant, pain au chocolate, cinnamon roll or blueberry muffin

Traditional Waffle

Mascarpone cheese, berry compote, powdered sugar **D E G**

Sweet Potato Waffle

Blue cheese, honey, compote **D E G**

Homemade Brioche French Toast

Mascarpone, lemon zest, berries **D E G**

"A sweet detail: homemade jams, prepared daily with natural ingredients and care, capturing the flavors and essence of One&Only Palmilla in every spoons"



Locally Sourced



Sustainably Sourced

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

There is a risk associated with consuming raw or undercooked animal or marine products, including eggs, and it is the policy of One&Only to inform our guests. Although there is no allergen-free preparation area, One&Only Palmilla will take maximum precautions to avoid allergic reactions, but does not assume any responsibility.* To preserve the quality of our fresh products, we serve seasonal items based on availability.



agua

LUNCH

agua

To Share

Guacamole Tatemado

Pico de gallo, cotija cheese,
corn tortilla chips **D**

Caesar Salad

Romaine lettuce, prosciutto, anchovies,
Parmesan cheese, tortilla chips **D E G P**

Cobb Salad

Mixed greens, chicken, crispy bacon,
avocado, boiled egg, blue cheese **D E P**

Shrimp Ceviche (115 g)

Peanut leche de tigre, cucumber,
red onions, sesame seeds, aji chili **N SH R**

Green Ceviche (115 g)

Catch of the day, jicama, cucumber,
red onions, jalapeños **S R**

Ahi Tuna Poke Bowl (115 g)

Avocado, radish, ponzu sesame sauce,
cucumber, furikake, wakame, tobiko
R S SY

From the Grill & Kitchen

Shrimp Burger (220 g)

Gruyère cheese, serrano mayo,
caramelized onions, pickles **D E SH**

Prime Burger (220 g)

Avocado, bacon jam, chipotle mayo
D E G P

Club Sandwich (115 g)

Chicken, boiled egg, lettuce,
bacon, tomato **E G P**

Zarandeado Shrimp (180 g)

Shaved vegetables, roasted garlic,
sweet lime, citrus vinaigrette **E SH**

Cajun Grilled Sea Bass (180 g)

Sautéed vegetables with pineapple,
basil, sweet soy sauce **SY**

Hot Dog (115 gr)

Beef sausage, tomato, bacon, and
caramelized onions **D E G P**

Favorites Bites

Nachos

Guacamole, black beans, onions,
cheese sauce, pico de gallo. **D**

Choice of:

Chicken

Steak

Shrimp **SH**

Rib Eye Taco (115 g)

Flour tortilla, caramelized onions,
roasted peppers, crispy potatoes,
avocado cream **E G P**

Governor Taco (115 g)

Sautéed shrimps, flour tortilla,
Oaxaca cheese, salsa macha **D G P**

Baja Fish Taco (115 g)

Flour tortilla, carrot & coleslaw,
chipotle mayo, habanero sauce **E G P**

Fajitas

Mixed bell peppers, sour cream,
refried beans, tortillas, habanero sauce **D**

Choice of:

Chicken (190 g)

Steak (190 g)

Shrimp (190 g) **SH**

Build Your Own Pizza

Pizza

Tomato sauce, mozzarella cheese **DG**

Choice of 3:

Cheese:

Cheddar, parmesan, Oaxaca,

Monterey Jack **D**

Cured Meat:

Pepperoni, spanish chorizo, salami **P**

Vegetables:

Jalapeños peppers, bell peppers,
refried beans, seasonal vegetables,
white beans **V**

Sides

French Fries **V**

Sweet Potato Fries **V**

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

*Items not included in All Meal Plans

Consumption of raw food is undertaken at your own risk and discretion. While there is not separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.



agua

DINNER

agua

Agua Favorites

*Seafood Tower

Shrimp (4 pcs), chocolata clams (4 pcs), baby lobster tail (190gr), tuna sashimi (50gr), local seabass ceviche (50gr), oysters (4 pcs), mignonette, cocktail sauce, ponzu **R S SH SP SY**

Grilled Catch of the Day (1.8 kg)

Fresh cactus salad, guacamole, flour tortillas, molcajete sauce **E G P**

*Agua Signature Molcajete

Skirt steak (190gr), chorizo (170gr), grilled shrimps (2 pcs), baby lobster tail (112gr), cactus, roasted avocado, octopus (112gr), roasted panela cheese, spring onions, crunchy parmesan, red adobo **D P S SH**

Soups & Salads

Milpa Salad

Charred avocado, Heirloom baby tomatoes, jilote, butternut squash purée, piloncillo, vanilla vinaigrette **V**

Heirloom Tomatoes & Panela Cheese

Panela cheese, charred avocado, pumpkin seeds, hibiscus vinaigrette, epazote pesto **D VT**

Michoacana Salad

Goat cheese with chile morita, cancha, Irapuato strawberries, amaranth, banana chips, palanqueta **D G N SP VT**

Tortilla Soup

Sour cream, chile Guajillo, avocado, panela cheese **D SP**

Mexican Heritages

Queso Fundido al Mezcal

Monterey jack, onions, cilantro, chile guajillo **A D E G**
Add

*Chorizo (112gr) **P**

*Shrimps (115gr) **SH**

*Pastor (115gr) **P**

*Grasshopper (10gr)

Charred Avocado Guacamole

Green chili, tomatoes, onions, cilantro, cotija cheese **D SP VT**

Grilled Gulf Octopus (112 gr)

Paprika cream, fried sweet potatoes, cascabel chile vinaigrette, finger lime **D S SH**

Tinga Flautas(3 pcs)

Chicken tinga, lettuce, sour cream, cotija cheese, onions **D G**

Ceviches & Seafood

Catch of the Day Ceviche (115 gr)

Roasted pineapple, avocado, red onions, cilantro **R S SP**

Tuna Ceviche (115gr)

Californian chili sauce, cherry tomatoes, cilantro **R S SP**

De la Baja Oysters (6 pcs)

Traditional mignonette, avruga caviar **R S**

*Shrimp Cocktail (183gr)

Cocktail sauce, lime, Tabasco sauce **S SP**

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

*Items not included in All Meal Plans

Consumption of raw food is undertaken at your own risk and discretion. While there is not separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.

“Savour Baja - inspired cuisine focused on local seafood, seasonal produce and Mexican specialities “

Mexican Heritages

*Poblano Enchiladas (3 pcs)

Poblano sauce, mexican-style shrimps, tomatoes, onions, panela cheese **D S SH**

“Arroz a la Tumbada” Rice with Baja Seafood (140gr)

Octopus, clams, shrimps, king crab **S SH**

Oaxacan Tlayuda **D**

Refried black beans, avocado, lettuce, radish, melted Oaxaca cheese

Add

*Shrimp (115gr) **SH**

*Pastor (115gr) **P**

*Grasshopper (10gr)

Meat & Fish

*Roasted Spring Chicken (400gr)

Mole, mashed sweet potato, sesame seeds **D G N P**

Braised Short Rib (170 gr)

*Fried chochoyotes, chile ancho, red wine sauce, smoked onion purée, pine nuts **ADN**

Roasted Totoaba from Cortez Sea Farm (170 gr)

Poblano strips with fish roe, Huitlacoche crust nopal cactus **D G S SH**

Grilled Catch of the Day Zarandeado (170gr)

Sautéed peppers, cilantro, green rice **E S SY**

Corn-Crusted Salmon (170 gr)

Corn broth, corn, jalapeños, chile oil **S**

Steaks

*Prime New York Strip (340 gr)

USDA Quality Certified

*Tenderloin (226 gr)

USDA Quality Certified

Sides

Mashed Potatoes **D**
with Chiapaneco Cheese

Esquite **D**

Roasted Organic Vegetables 

Mexican-Style Rice

“Rajas Poblanas” **D SP**

Sauces

Epazote Chimichurri **S P**

Macha Sauce **N SP**

Red Wine Glaze (Chile Ancho) **A SP**

Guajillo Béarnaise

Creamy Habanero Sauce

Toreado Pepper

Pasta

Regional Cilantro Pasta

Sinaloa Jumbo Shrimp (185gr), golden garlic,

Tequila, cotija cheese, guajillo sauce **A D E G S SH**

 Locally Sourced  Sustainably Sourced
Alcohol **A** Dairy **D** Eggs **E** Gluten **G** Gluten Free **GF** Nuts **N** Pork **P** Raw **R** Seafood **S** Shellfish **SH** Spicy **SP** Soy **SY** Vegan **V** Vegetarian **VT**

*Items not included in All Meal Plans

Consumption of raw food is undertaken at your own risk and discretion. While there is not separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.



agua

DESAYUNO

agua

Smoothies

"Una selección de smoothies artesanales, elaborados con los mejores ingredientes naturales, que se transforman en una experiencia refrescante y sofisticada inspirada en la esencia de One&Only Palmilla"

Vital Green

Jugo de piña, hojas verdes, menta, jugo de naranja, agave

Tropical Red Fusion

Jugo de manzana, arándano, sandía, limón

Berry Cream Bliss

Mora azul, zarzamora, leche de avena, agave

Banana Crunch

Plátano, cocoa, granola, leche de almendra

Cereales

Selección de cereales

Granola de la casa, Corn Flakes, Special K, Rice Krispies, All Bran, Frosted Flakes, Froot Loops, Choco Rice Krispies **G N**

Jugos

Jugo de Naranja

Jugo de Toronja

Jugo de Verde

Té

"Una exquisita fusión de botánicos e ingredientes mexicanos, cuidadosamente preparados para ofrecer un aroma y sabor verdaderamente auténtico y artesanal"

Manzanilla, Menta, Earl Grey, English Breakfast, Mango Tropical, Té Helado 

Miel Agave & Miraflores

Café

Cappuccino, Mochaccino, Latte Perfect Iced Coffee, Affogato, Macchiato 

Clásicos

Fruta de Temporada

Parfait de Mango

Granola de la casa, mango, yogurt, frutos rojos **G L N**

Açaí Bowl

Granola de la casa, plátano, leche de coco, frutos rojos, coco rallado **N**

Papaya Cottage

Cacahuete garapiñado, aceite de menta, salsa de naranja, chia y amaranto **N**

Avocado toast

Huevos pochados, tomates cherry, semillas de calabaza, cilantro, salsa macha y queso de cabra **G E**

Bagel de Salmón Ahumado

Queso crema, lechuga, cebolla morada, tomate, alcaparras, limón **G D**

Huevos Orgánicos y Más

Huevos Veganos Al Gusto

Omelette o revueltos, salchicha vegana, vegetales, queso vegano **V**

Omelette (3pcs)

Claros o enteros, decorado con tomates cherry asados **H**

Huevos Orgánicos Al Gusto

Dos huevos al gusto acompañados de tomates cherry asados **H**

Huevo Keto Con Aguacate

Huevo pochado, aguacate a la parrilla, tocino crujiente, queso panela **H L P**

Brioche Benedictino

Huevo pochado, salsa holandesa, reducción balsámica acompañado de salmón ahumado **H G L P C**

Huevos Benedictinos

Salsa holandesa de huitlacoche, salmón ahumado de la casa, huevos pochados, tartufo **C R G L**

Huevos Veracruz

Huevos con chorizo, crema, queso, salsa de frijol negro **G H L P**

Huevos Motuleños

Huevos estrellados, tortilla frita, salsa de tomate, chícharos, plátano, jamón de cerdo, salsa, frijoles negros **L P**

 Productos Locales  Producto Sustentable
Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **SY** Vegano **V** Vegetariano **VT**

Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es 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.

Sabor a México

Burrito de Machaca (2 pcs)

Huevos revueltos con machaca, pico de gallo, frijoles, queso panela y guacamole **G H L PC P**

Tacos de huevo “A la Mexicana”

(2 pzas) 

Huevos revueltos con tortilla, pico de gallo, frijoles, panela y guacamole **G H L**

Enmoladas con Pollo (3 pzas)

Mole oaxaqueño, pollo, crema, queso Cotija, cebolla morada y aguacate

G L N

Torta Italiana

Panini servido con carnes frías, huevos revueltos, pesto, burrata y mayonesa de chipotle **G H N P**

Torta de Cochinita (250g)

Desayuno yucateco tradicional **G P PC**

Chile Relleno

Chile poblano acompañado de huevos revueltos con tocino, decorado con salsa de quesos de la casa y granada de temporada **G H L PC P**

Chilaquiles Poblanos

Salsa poblana, huevos al gusto, chilorio, panela y aguacate **H L PC P**

Chilaquiles Chipotle

Salsa de chipotle, huevos al gusto, chorizo y aguacate **H L PC P**

Chilaquiles Clásicos

Verdes, rojos o divorciados, servidos con pollo, crema, queso y aguacate

L PC

Acompañamientos

Tocino Ahumado 57 g **P**

Salchicha 57 g **P G**

Tocino de Pavo 57g

Jamón Selva Negra 57 g **P G**

Tocino Canadiense 57 g **P G**

Croquetas de papa 57 g **D E G**

Salmón Ahumado 57 g **S**

Dulce Placer

Avena

Azúcar mascabada, canela, pasas y fruta **G VT**

Pancakes

Original **G H L**

Recién horneado

Concha vainilla o chocolate, croissant, chocolate, rol de canela, muffin de moras azules

Waffle Tradicional

Queso mascarpone, azúcar glas y compota de frutos rojos **H G L**

Waffle de Camote

Queso azul, miel, compota de frutos rojos **G H L**

Pan Francés Brioche

Mascarpone, ralladura de limón y frutos rojos **G H L**

“Un dulce detalle: mermeladas caseras, preparadas diariamente con ingredientes naturales, que capturan los sabores y la esencia de One&Only Palmilla en cada cucharada”

 Productos Local  Producto Sustentable
Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **SY**
Vegano **V** Vegetariano **VT**

Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es 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.



agua

ALMUERZO

agua

Para Compartir

Guacamole Tatemado

Pico de gallo, queso Cotija, totopos de maíz **L**

Ensalada César

Lechuga romana, prosciutto, anchoas, queso parmesano, totopos de maíz **H G L P**

Ensalada Cobb

Lechugas mixtas, pollo, tocino, aguacate, huevo duro, queso azul **H L P**

Ceviche de Camarón (115 g)

Leche de tigre de cacahuete, pepino, cebolla morada, ajonjolí, ají **M N**

Ceviche Verde (115 g)

Pesca del día, jícama, pepino, cebolla morada, jalapeño **M C**

Ahi Tuna Poke Bowl (115 g)

Aguacate, rábano, pepino, furikake, tobiko, wakame, ponzu **C M SY**

Del Grill & Cocina

Hamburguesa de Camarón (220 g)

Gruyere, mayonesa de serrano, cebolla caramelizada, pepinillos **HL M**

Hamburguesa Prime (220 g)

Aguacate, mermelada de tocino, mayonesa de chipotle **G H L P**

Club Sándwich (115 g)

Pollo, huevo duro, lechuga, tocino, tomate **G H L P**

Camarones Zarandeados (180 g)

Vegetales rasurados, ajo rostizado, limón real **E M**

Cabrilla Cajún al Grill (180 g)

Vegetales salteados con piña, albahaca, salsa de soya dulce **SY M**

Hot Dog (115 gr)

Salchicha de res, tomate, tocino, cebolla caramelizada **P H L G**

Antojitos

Nachos

Guacamole, frijol negro, cebolla, queso amarillo, pico de gallo **L**

Para elegir:

- Pollo
- Arrachera
- Camaron **M**

Taco Rib Eye (115 g)

Tortilla de harina, pimiento rostizado, cebolla caramelizada **G H P**

Taco Gobernador (115 g)

Camarón, costra de queso Oaxaca, salsa macha, tortilla de harina **G L P**

Taco de Pescado Baja (115 g)

Tortilla de harina, ensalada de col, zanahoria, mayonesa chipotle **H P G**

Fajitas

Pimientos mixtos, crema agria, frijol refrito, tortillas, salsa habanera **L**

Para elegir:

- Pollo (190 g)
- Arrachera (190 g)
- Camaron (190 g) **M**

Crea Tu Propia Pizza

Pizza

Salsa de tomate, queso mozzarella **G L**

Elige 3:

Queso:

Cheddar, parmesano, Oaxaca, Monterrey Jack **L**

Carne:

Peperoni, chorizo español, salami **P**

Vegetales:

Chile jalapeño, pimientos, verduras de temporada, frijol, alubia **V**

Acompañamientos

Papas Fritas **V**

Papa Camote **V**

Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **SY** Vegano **V** Vegetariano **VT**

*Productos no incluidos en Plan de Alimentos

Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es 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.



agua

CENA

agua

Favoritos de Agua

*Torre de Mariscos

Camarón (4 pzas), almeja chocolata (4 pzas), cola de langosta (190gr), sashimi de atún (50gr), ceviche de cabrilla local (50gr), ostiones (4 pzas), mignonette, salsa coctelera, ponzu **CR C M PC SY**

Pesca del Día Zarandeado (1.8 kg)

Ensalada fresca de nopal, guacamole, tortillas de harina, salsa molcajete **G H P**

*El Molcajete de Agua

Arrachera (190gr), chorizo regional (170gr), camarón a la parrilla (2 pzas), cola de langosta (112gr), nopal asado, aguacate rostizado, queso panela asado, cebolla cambray, crujiente de parmesano, salsa verde **C L M P**

Sopas & Ensaladas

Ensalada De La Milpa

Aguacate tatemado, tomate Heirloom, jilote, puré de calabaza mantequilla, piloncillo, vinagreta de vainilla **V**

Tomate Heirloom & Queso Panela

Queso panela, aguacate asado, pepita de calabaza, vinagreta de jamaica, pesto de epazote **L VT**

Atún de la Baja Sellado (115 gr)

Vinagreta de tres chiles, ensalada de col, tomate cherry, vegetales en escabeche y cilantro **M**

Ensalada Michoacana

Queso de Cabra con chile morita, cancha, fresas de Irapuato, amaranto, chips de plátano, palanqueta **G L N PC VT**

Sopa de Tortilla

Crema agria, chile guajillo, aguacate, queso panela **L PC**

Antojitos Mexicanos

Queso Fundido al Mezcal

Monterey jack, cebolla, cilantro, chile guajillo **A G H L**

Agrega

*Chorizo (112gr) **P**

*Camarón (115gr) **M**

*Pastor (115gr) **P**

*Chapulines (10gr)

Flautas de Tinga (3 pcs)

Tinga de pollo, lechuga, crema agria, queso cotija, cebolla **G L**

Guacamole Tatemado

Chile verde, tomate, cebolla, cilantro, queso cotija **L PC VT**

Pulpo del Golfo a la Parrilla (112gr)

Crema de pimentón, camote frito, vinagreta de chile cascabel, caviar citrico **C L M**

Ceviches & Mariscos

Ceviche de Pesca del Día (115 gr)

Piña rostizada, aguacate, cebolla morada, cilantro **CR M PC**

Ceviche de Atún (115 gr)

Salsa de chile California, tomate cherry, cilantro **CR M PC**

*Ostras de la Baja (6 pzas)

Mignonette tradicional, caviar avruga **CR M**

Cóctel de Camarón (183 gr)

Salsa coctelera, limón, salsa Tabasco **M PC**



ProductoLocal



Producto Sustentable

Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **SY** Vegano **V** Vegetariano **VT**

*Productos no incluidos en Plan de Alimentos

Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es 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.

“Saborea Baja - cocina inspirada en mariscos locales,
productos de temporada y especialidades mexicanas”

Especialidades Mexicanas

*Enchiladas Poblanas (3 pzas)

Salsa de Poblano, camarón a la Mexicana,
tomate, cebolla, queso panela **C L M**

Arroz “A la Tumbada” con
Mariscos de la Baja (140 gr)

Pulpo, almeja, camarón, cangrejo
centolla **C M**

Tlayuda Oaxaqueña

Frijoles negros refritos, aguacate, lechuga,
rábanos, queso Oaxaca derretido **L**

Agrega

*Camarón 115gr **M**

*Pastor 115gr **P**

*Chapulines 10gr

Carnes & Pescados

*Pollo Baby Rostizado (400 gr)

Mole, ajonjolí, puré de camote **G L N**

Costilla de Res Braseada (170 gr)

*Chochoyotes fritas, salsa de vino tinto con
chile ancho, puré de cebolla ahumada,
piñones **A L N**

Totoaba Rostizada

Del Mar de Cortes (170 gr)

Rajas Poblanas con huevo de pescado costra
de huitlacoche, nopal **C G L M P C**

Pesca del Día Zarandeado
a la Parrilla
(170gr)

Pimiento salteado, cilantro, arroz
verde **H M S Y**

Salmón Encostrado en Maiz (170 gr)

Caldo de maíz, elote, jalapeño, aceite de chile **C M**

Cortes

*Prime New York Strip (340gr)

USDA Calidad Certificada

*Tenderloin (226gr)

USDA Calidad Certificada

Complementos

Puré de Papa con Queso

Chisapaneco **L**

Esquite **L**

Vegetales Orgánicos Salteados 

Arroz a la Mexicana

Rajas Poblanas **L P C**

Salsas

Chimichurri de Epazote **P C**

Salsa Macha **N P C**

Glaseado de Vino Tinto (Chile Ancho)

A S Y P

Bearnesa de Chile Guajillo

Salsa Habanera Cremosa **L P C**

Chiles Treados **G P C S Y**

Pasta

Pasta al Cilantro

Camarón jumbo de Sinaloa 185gr, ajo dorado,

Tequila, queso cotija, salsa de guajillo **A D E G S Y H**

 Producto Local  Producto Sustentable
Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **S** Vegano **V** Vegetariano **VT**

*Productos no incluidos en Plan de Alimentos

Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es 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.