

# AGUA POOL

11:00 am-5:00 pm

## Starters

\***Tuna Ceviche** 115gr R S SP

California Chili Sauce, Cherry Tomato, Cilantro

**Tuna Salpicon Salad** 55gr D S R 

Cilantro-Balsamic Vinaigrette, Cotija Cheese  
Mixed Greens, Red Onion, Cherry Tomato  
Pickled Vegetables, Citrus Supreme

\***Caesar Salad** P E D G

Bacon, Chicharron, Boiled Egg, Anchovies  
Parmesan Cheese, Corn Chips

**Guacamole y Pico de Gallo** VT D

Artisan Cheese, Corn Chips, Tlayuda Chips



**Cach Of The Day Ceviche** 115gr R S SP

Roasted Pineapple, Avocado, Red Onion, Cilantro

**Shrimp Cocktail** 200gr SH SP 

\* Agua Signature Cocktail Sauce, Avocado

## Mains

**Baja Fish Tacos (2pcs)** 190gr SP S G P  

Coleslaw Salad, Habanero & Molcajete Sauce

\* **Gobernador Taco (2pcs)** 115gr SH D G P 

Flour Tortilla, Shrimp, Oaxaca Cheese Crust

\* **Grilled Zarandeado Catch of the Day** 170gr E S SY

Sautéed Pepper, Cilantro, Green Rice

**Cheeseburger** 227gr P D G E

Prime Beef Patty, Crispy Bacon, Avocado  
Sautéed Onions, Cheddar Cheese, French Fries

**Nachos** D G 115gr

Grilled Flank Steak, Guacamole, Black Beans Sauce  
Pickled Red Onion, Pico de Gallo  
Topped with Nacho Cheese

**Ahi Tuna Poke Bowl** 115gr/4oz R S SY

Avocado, Radish, Cucumber, Furikake, Tobiko  
Sesame Seeds, Preserved Ginger, Wakame  
Sesame Sauce Ponzu

**Margherita Pizza** VT D G

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Basil, Tomato

**Pepperoni Pizza** P D G

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese

**Seasonal Veggies Pizza** VT D G  

Organic Miraflores Vegetables, Vegan Cheese

**Huitlacoche Flatbread** G D

Vegan Cheese, Truffle Oil, Arugula

## Adds

\* Chapulines 115gr

\* Shrimp 230gr SH

\* Chicken 115gr

## Desserts

**Churros** D G E

Cinnamon, Caramel Sauce, Chocolate Sauce  
Vanilla Ice cream

**Coconut Tres Leches Cake** D E G

Tres Leches Cake, Soft Meringue  
Coconut Syrup, Strawberries

**Vegan Chocolate Cake** V


Fresh Berries, Chocolate Fudge

**Ice Cream Sandwich** E D G

Homemade Vanilla Ice Cream  
Chocolate Chips Cookies, Berries

**Ice Cream & Sorbets** 1 Scoop D

Vainilla, Chocolate, Strawberry

Sustainably Sourced 

Locally Sourced 

SHELLFISH **SH** NUTS **N** RAW **R** SPICY **SP** VEGETARIAN **VT** PORK **P** GLUTEN **G** ALCOHOL **A** VEGAN **V** DAIRY **D** SEAFOOD **S** EGG **E** SOY **SY**

\*Items not included in All Meal Plans

Please, notify our Service Colleagues if you have any known food allergies or intoleranc. Our food is prepared in and environment where peanuts/nuts and other allergens are handled. There is a risk in consuming raw or undercooked foods of animals or sefood origin, including eggs, and it is a policy of the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergan-free preparation area, however 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.

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 for visitors not staying at the resort will include an additional local environmental tax.

# Signature Cocktails

## **Palmilla Margarita** 150ml

Tequila Volcan Blanco Organico 60ml  
Cointreau 30ml, Grapefruit Shrub  
Ginger Syrup, Lime Juice

## **Lychee Pear Martini** 150ml

Vodka Absolut Pear 60ml  
Lychee Purée, Lime Juice

## **Red Sunset** 210ml

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

## **Spicy Martini** 180ml

Beefeater Gin 60ml  
St. Germain Liqueur 30ml  
Jalapeño, Cucumber Juice

## **White Sand** 150ml

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

## **Garrafitita** 180ml

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

## Mocktails

### **Cucumber & Elderflower Cooler** 210ml

Cucumber, Lime Juice, Elderflower Cordial  
Demerara Syrup Topped with Soda

### **Very Berry Mojito** 210ml

Seasonal Berries, Mint  
Lime Juice Topped with Soda

## Cabo Glow

### **Orange Refresher**

Carrot and Orange Juice, Geranium Hydrosol

### **Beets Punch**

Beet, Pineapple and Orange Juice

### **One&Only Fresh Coconut**

### **Kombucha**

## Beers

Pacifico, Pilsner, Mexico 335ml  
Pacifico ligh, Lager, Mexico 330ml  
Corona, Pilsner, Mexico 335ml  
Corona Light, Lager, Mexico 330ml  
Negra modelo, Munich Dunkel, Mexico 355ml  
Modelo Especial, Pilsner, Mexico 355ml  
Non-Alcoholic Beer 355ml

## Craft Beers

**One&Only Edition** 355ml  
Blonde Ale, Baja California  
**Punta Baja** 355ml  
Light Lager, Baja California  
**Carretera 3** 355ml  
IPA, Baja California

## Wine

### Champagne & Sparkling Wine

**Adami**, Prosecco di Treviso, Brut, "Garbèl", Veneto Italy N.V.  
**Dos Buhos**, Syrah/Tempranillo/Cabernet Franc  
Sparkling Rosé "1524", San Miguel de Allende, Mexico, 2022  
**Veuve Clicquot**, Champagne Brut "Yellow Label" France N.V.

### White Wine

**Bouza do Rei**, Albariño, Rías Baixas, Galicia, Spain 2024  
**Bodegas Henri Lurton**, "Le Sauvignon"  
Valle de San Vicente, Baja, Mexico, 2022  
**Rodney Strong, Chardonnay**, Chalk Hill California, 2020  
**Terra Alpina by Alois Lageder**, Pinot Grigio  
Vigneti delle Dolomiti, Made with Organic Grapes  
Trentino, Italy, 2024

### Rosé

**Château d'Esclans**, Côtes de Provence, Rosé, "Whispering Angel"  
Provence, France, 2023  
**Orígenes y Terruños**, Grenache, Rosé, "Alma de Sirena"  
Valle de Guadalupe, Mexico, 2023

### Red Wine

**DeLoach**, Pinot Noir, Russian River Valley, California, 2021  
**Solar Fortún**, "Baya Baya", Valle de Guadalupe, Mexico, 2023  
**E. Guigal**, Côtes du Rhône, Rhône, France, 2021



## TEQUILA FLIGHTS

### **ONE BY ONE** 90ml

Casa Dragones Joven 30ml  
Tequila Ocho Reposado 30ml  
Atelier Extra Añejo 30ml

### **EXTRA AÑEJO ONLY** 90ml

1800 Milenio 30ml  
Jose Cuervo Reserva de la Familia 30ml  
Atelier 30ml

### **DRAGON FLY** 90ml

Casa Dragones Blanco 30ml  
Casa Dragones Joven 30ml  
Casa Dragones Añejo 30ml



Wine by bottle



Wine by glass

Every wine glass is a 5oz / 150ml serving format / Every dessert wine glass is a 3oz / 90ml 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 for visitors not staying at the resort will include an additional local environmental tax.

# COMIDA AGUA POOL

11:00 am-5:00 pm

## Entradas

### \*Ceviche de Atún 115gr C M PC

Salsa de Chile California, Tomate Cherry, Cilantro

### Ensalada de Salpicón de Atún M L CR

Vinagreta de Cilantro y Balsámico, Queso Cotija  
Lechuga Fresca, Cebolla Morada, Tomate Cherry  
Vegetales en Escabeche, Suprema de Cítricos

### \*Ensalada César P H L G

Tocino, Chicharrón, Huevo Duro, Anchoas  
Queso Parmesano, Totopos de Maíz

### Guacamole y Pico de Gallo VT L

Queso Artesanal, Totopos de Maíz, Chips de Tlayuda

### Ceviche del Día 115gr C M PC

Piña Rostizada, Aguacate, Cebolla Morada, Cilantro

### \*Cóctel de Camarón 200gr M PC

Salsa Especial de la Casa, Aguacate

## Plato Fuerte

### Tacos de Pescado Baja (2pz) 190gr PC M G P

Tortilla de Maíz o Harina, Ensalada de Col  
Salsa Habanero y Salsa Molcajete

### \*Tacos Gobernador (2pz) 115gr CR L G P

Tortilla de Harina, Camarón, Costra de Queso Oaxaca

### \*Pesca del Día Zarandeado H M SY 170gr

Pimientos Salteados, Cilantro, Arroz Verde

### Hamburguesa 227gr P L G H

Res Prime, Tocino, Aguacate, Tomate  
Cebolla Salteada, Queso Cheddar, Papas a la Francesa

### Nachos L G 115gr

Arrachera, Guacamole, Salsa de Frijol Negro  
Cebolla Morada Encurtida, Pico de Gallo  
Salsa de Nachos

### Poke Bowl De Atún 115gr/4oz C M SY

Aguacate, Rábano, Pepino, Furikake, Tobiko  
Ajonjolí, Jengibre Preservado, Wakame  
Salsa de Ajonjolí, Ponzu

### Pizza Margarita VT G L

Salsa de Tomate, Albahaca, Tomate, Queso Mozzarella

### Pizza Pepperoni P L G

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella

### Pizza de Vegetales De Temporada VT L G

Vegetales Orgánicos de Miraflores, Queso Vegano

### Huitlacoche Pan Plano G D

Queso Vegano, Aceite de Trufa, Arúgula

## Acompañamientos

\* Chapulines 115gr

\* Camarón 230gr CR

\* Pollo 115gr

## Postres

### Churros L G H

Canela, Salsa de Caramelo, Salsa de Chocolate  
Helado de Vainilla

### Pastel De Tres Leches Con Coco L G H

Pastel de Tres Leches, Merengue Suave  
Jarabe de Coco, Fresas

### Pastel Vegano De Chocolate V

Frutos Rojos, Dulce de Chocolate

### Sandwich De Helado L G H

Helado de Vainilla Hecho en Casa  
Galletas de Chispas de Chocolate  
Frutos Rojos

### Helado & Sorbetes 1 Bola L

Vainilla, Chocolate, Fresa

Productos Sustentable 

Producto Local 

CRUSTÁCEOS CR NUECES N CRUDO C PICANTE PC VEGETARIANO VT PUERCO P GLUTEN G ALCOHOL A VEGANO V LÁCTEO L MARISCOS M HUEVO H SOYA SY

\* Platillos no incluidos en todo el Meal Plan

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/nueces y otros alérgenos. 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. Para ofrecerle la mejor calidad, nos esforzamos por trabajar con productores locales y productos orgánicos. Los precios indicados están listados en moneda mexicana, el 16% de impuestos y el 15% de cargo por servicio están incluidos.

Pago con tarjeta de crédito/débito o con cargo a la habitación únicamente.

Los consumos superiores a \$452.56 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional.

# Cócteles de Autor

## **Palmilla Margarita** 150ml

Tequila Volcán Blanco Orgánico 60ml  
Cointreau 30ml, Shrub de Toronja  
Jarabe de Jengibre, Jugo de Limón

## **Lychee Pear Martini** 150ml

Vodka Absolut de Pera 60ml  
Puré de Lychee, Jugo de Limón

## **Red Sunset** 210ml

Tequila Jimador Cristalino  
Infusionado con Jalapeño  
Sandía y Pepino 60ml  
Cointreau 30ml  
Jugo de Sandía, Jugo de Limón

## **Spicy Martini** 180ml

Ginebra Beefeater 60ml  
Licor St. Germain 30ml  
Jalapeño, Jugo de pepino

## **White Sand** 150ml

Vodka Absolut Frambuesa 60ml  
Licor St. Germain 30ml  
Jugo de limón

## **Garrafitita** 180ml

Mezcal Espina Negra Espadín 60ml  
Cointreau 30ml  
Jarabe de agave, Puré de Tamarindo  
Jugo de Limón

## Cócteles Sin Alcohol

### **Cucumber & Elderflower Cooler** 210ml

Pepino, Jarabe de Sáuco  
Jarabe Demerara, Cordial Elderflower  
Agua Mineral, Jugo de Limón

### **Very Berry Mojito** 210ml

Frutos Rojos de Temporada, Menta  
Agua Mineral, Jugo de Limón

## Cabo Glow

### **Orange Refresher**

Jugo de Zanahoría y Naranja  
Hidrosol de Geranio

### **Beets Punch**

Jugo de Betabel, Piña, y Naranja

### **Coco Fresco One&Only**

### **Kombucha**

## Cervezas

Pacifico, Pilsner, México 355ml  
Pacifico Ligth, Lager, México 330ml  
Corona, Pilsner, México 355 ml  
Corona Light, Lager, México 330ml  
Negra modelo, Munich Dunkel, México 355ml  
Modelo Especial, Pilsner, México 355ml  
Cerveza, Sin Alcohol 355ml

## Cervezas Artesanales

### **One&Only Edition** 355ml

Blonde Ale, Baja California

### **Punta Baja** 355ml

Lager Light, Baja California

### **Carretera 3** 355ml

IPA, Baja California

## Vino

### Champagne & Vinos Espumosos

**Adami**, Prosecco di Treviso, Brut, "Garbèl", Veneto Italia N.V.

**Dos Buhos**, Syrah/Tempranillo/Carbernet Franc

Espumoso Rosé "1524", San Miguel de Allende México, 2022

**Veuve Clicquot**, Champagne Brut "Yellow Label"

Francia N.V.

### Vino Blanco

**Bouza do Rei**, Albariño, Rías Baixas, Galicia, España 2024

**Bodegas Henri Lurton**, "Le Sauvignon"

Valle de San Vicente, Baja, México, 2022

**Rodney Strong, Chardonnay**, Chalk Hill California,

2020

**Terra Alpina by Alois Lageder**, Pinot Grigio

Vigneti delle Dolomiti, Elaborado con uvas orgánicas

Trentino, Italia, 2024

### Rosé

**Château d'Esclans**, Côtes de Provence, Rosé, "Whispering Angel"

Provence, Francia, 2023

**Orígenes y Terruños**, Grenache, Rosé, "Alma de Sirena"

Valle de Guadalupe, México, 2023

### Vino Tinto

**DeLoach**, Pinot Noir, Russian River Valley, California, 2021

**Solar Fortún**, "Baya Baya", Valle de Guadalupe, México, 2023

**E. Guigal**, Côtes du Rhône, Rhône, Francia, 2021



## TEQUILA FLIGHTS

### **ONE BY ONE** 90ml

Casa Dragones Joven 30ml  
Tequila Ocho Reposado 30ml  
Atelier Extra Añejo 30ml

### **EXTRA AÑEJO ONLY** 90ml

1800 Milenio 30ml  
Jose Cuervo Reserva de la Familia 30ml  
Atelier 30ml

### **DRAGON FLY** 90ml

Casa Dragones Blanco 30ml  
Casa Dragones Joven 30ml  
Casa Dragones Añejo 30ml



Vino por botella



Vino por copeo

Todos nuestros destilados por copa son de la medida de 60ml. El servicio de nuestras copas de vino es de 150ml  
Los precios están listados en Pesos Mexicanos, por su conveniencia 16% de IVA y el 15% de Servicio ha sido agregado.

Solo se permiten pagos con tarjeta de crédito o cargo por habitación.

Los consumos superiores a \$452.56 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional.