



Japanese folklore tells a love story played out in the heavens. The star Vega is known as the Weaving Princess, renowned for her skills on the loom. One day, while weaving in the Milky Way (‘star river’), she realized she had no time to fall in love. Her father, Tentei, the North Star, saw her daughter’s pain and united her with Kengyuu, a star from the other side of the ‘river’. Their marriage was so happy that she neglected her weaving, and her enraged father separated them, sending Kengyuu back across the Milky Way. On just one night of the year– the 7th day of the 7th month – the moon acts as a ferryman across the night sky, reuniting the couple. This special day is celebrated in Japan as the Tanabata Star Festival, bringing people together to tie paper wishes onto trees.

By Chef Aizat Mohamed





OMAKASE

24-hour advance reservation is required to ensure a personalized Omakase experience.

◆ **Kengyuu** ◆

A 10-course culinary journey through the seasons of Cabo,
crafted with the Chef's personal selection
of the day's finest offerings.

◆ **Orihime** ◆

A 12-course culinary journey through the seasons of Cabo,
crafted with the Chef's personal selection
of the day's finest offerings.

◆ **Beverage Pairings** ◆

Signature Alcoholic Beverage and Sake (2oz./60 ml.)

Signatures Mocktails and Japanese Tea (2oz./60 ml.)

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.
All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge (15%) and Taxes (16%).
Payment by credit card or room charge only.



◆ Appetizers ◆



EDAMAME **V**
Green lime, salt



WAGYU A5 EDAMAME
Crispy Wagyu, garlic, salt



TRUFFLE EDAMAME **V**
Truffle oil, fresh black truffle, salt

HAMACHI WITH GARLIC PONZU SAUCE **R G**
Crispy onion, ponzu, chives, sesame oil

NORWAGIAN SALMON **R**
Jalapeño shisho, herbs

TUNA TATAKI **R**  
Ginger soy, caviar, herbs

FRESH OYSTERS (3pcs) **SH R**  
Ponzu, garlic, shishito

OYSTER CUCUMBER LIME GRANITA (3pcs) **SH R**  
Cucumber lime granita, herbs





◆ Nigiri ◆

2 pieces per order

WAGYU A5 ROSSINI
Wagyu, foie gras, fresh truffle, amadare



WAGYU A5 WITH CAVIAR
Wagyu, caviar, amadare



TUNA WITH CAVIAR **R**  
Bluefin tuna, caviar



SCALLOP VANILLA MISO **SH**
Scallop, foie gras, vanilla miso

SALMON WITH GINGER MISO SAUCE
Seared salmon, miso sauce, ginger

HAMACHI MENTAICO
Hamachi, burn mentaiko

CHUTORO GINGER **R**  
Chutoro, ginger scallion

FRIED EGGPLANT NIGIRI **V**  
Fried eggplant, honey miso, lemon zest

POACHED PLANTAIN **V**  
Plantain, black garlic paste, nori seaweed

JAPANESE ENOKI NIGIRI **V**
Enoki, kombu dashi soy

ROASTED ASPARAGUS NIGIRI **V**
Asparagus, amadare spicy sauce

Raw **R** Shellfish **SH** Vegetarian **VT** Vegan **V** Gluten **G** Spicy **S** Alcohol **A** Nuts **N** Dairy **D**
Sustainably Sourced  Locally Sourced 

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum 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.

Raw **R** Shellfish **SH** Vegetarian **VT** Vegan **V** Gluten **G** Spicy **S** Alcohol **A** Nuts **N** Dairy **D**
Sustainably Sourced  Locally Sourced 

Consumptions above 452.56 pesos for visitors not staying in the resort will include an additional local environment tax.

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.
All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge (15%) and Taxes (16%).
Payment by credit card or room charge only.



Makis

SEARED SEABASS ROLL
Seabass, organic kimpira carrots, jalapeño puree

OTORO TARTARE ROLL **R**
Otoro, tofu sauce, truffle oil

SOFT SHELL CRAB ROLL **SH G S**
Crab tempura, aji sauce, bubu arare

SALMON SESAME ROLL **R G**
Marinated sesame salmon, red tobiko, chives

SUN-DRIED TOMATO ROLL **V**
Organic kimpira carrots, sun-dried tomatoes

AVOCADO TRUFFLE ROLL **V**
Avocado, truffle paste, fresh truffle

Soup

ARAJIRU SOUP
White fish, vegetables

Robata

WAGYU A5 *2oz/60gr*
Wagyu, ponzu gel, grated radish, enoki mushroom

CHILEAN SEABASS *5oz/140gr* **D**
Marinated chilean seabass, yuzu miso cream, basil oil, baby zucchini
hajikami



Tempura

ORGANIC VEGETABLES **G VT**
Shiso, enoki, asparagus, carrots, zucchini, gochujang sauce
kombu soy

U-10 PRAWNS (*4pcs*) **SH G S**
Gochujang sauce, dashi soy

SOFT SHELL CRAB **SH G S**
Aji yellow chili, jalapeño purée

SCALLOP **SH G**
Ume kosho sauce

FRIED TOFU (*5pcs*) **V G**
Tofu, kombu dashi, chives

Desserts

BLACK SESAME & CHOCOLATE **G D N**
Chocolate mousse, caramelized nuts, black sesame ice cream

COTTON JAPANESE CAKE **G D**
Yuzu, ginger, vanilla

HOJICHA **D**
Coconut namelaka, shiso leaf, hojicha ice cream

GREEN SAKE **V A**
Green apple granite, sake sorbet, tropical fruits

Raw **R** Shellfish **SH** Vegetarian **VT** Vegan **V** Gluten **G** Spicy **S** Alcohol **A** Nuts **N** Dairy **D**
Sustainably Sourced Locally Sourced

Consumptions above 452.56 pesos for visitors not staying at the resort will include an additional local environment tax.

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.
All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge (15%) and Taxes (16%).
Payment by credit card or room charge only.

Raw **R** Shellfish **SH** Vegetarian **VT** Vegan **V** Gluten **G** Spicy **S** Alcohol **A** Nuts **N** Dairy **D**
Sustainably Sourced Locally Sourced

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum 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.



◆ Cocktails ◆

TANABATA STARRY SELECTION

KAIZEN 改善 120ml

Refined blend of Suntory Whisky (50ml)
with tangy tamarind soda, zesty lime juice

SAKURA 桜 140ml **D**

Floral-infused Roku Gin (50ml), berries shrub,
jasmine tea, zesty yuzu

UNKAI 雲海 120ml

Vodka (50ml), mint, aloe vera, ginger syrup

SHIRO 城 80ml

Hibiki whisky (50ml), sake reduction (10ml),
orange bitters

KAWA-AKARI 川明かり 120ml

Jameson whisky (30ml), mezcal (20ml), grilled
Watermelon, lemon juice, soy sauce

HENKO 変更 110ml **G**

Blend of Umeshu (45ml), Gin Monkey 47 (22.5ml),
miso paste

MURAZAKI 村崎 120ml

Plum wine (45ml), Roku Gin (45ml), purple matcha,
yuzu, lemon sorbet

◆ Low ABV ◆

FIZZI FUJI 泡富士 120ml

Refreshing blend of Umeshu Choya Shiso (45ml),
Fever Tree pink, grapefruit

KURO KISHI 黒騎士 160ml

Elegant mix of sake (30ml), prosecco (10ml),
blackberry shrub

◆ Mocktail ◆

SAKURAJIMA 桜島 150ml

Grilled watermelon, lemon, mirin, cherry smoke



◆ Kenkō Sips ◆

HARU HARMONY 春の調和 120ml

Lime, aloe vera ginger soda, agave syrup

ALOE KOMBUCHA

◆ Soft Drinks ◆

Coca Cola 355 ml

Coca Cola Light 355 ml

Coca Cola Zero 355 ml

Freska 355 ml

Sprite 355 ml

Sprite Zero 355 ml

Red Bull 250 ml

Red Bull Sugar Free 250 ml

Fever Tree Club Soda 150 ml

Fever Tree Tonic Water 200 ml

Fever Tree Pink Grapefruit Soda 200 ml

Fever Tree Ginger Ale 200 ml

◆ Beer ◆

Orion Beer 355 ml

Sapporo 355 ml

Non-Alcoholic Beer 355 ml

◆ Water ◆

Aqua Panna 750 ml

San Pellegrino 750 ml

Raw **R** Shellfish **SH** Vegetarian **VT** Vegan **V** Gluten **G** Spicy **S** Alcohol **A** Nuts **N**
Dairy **D** Local Product

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.

All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge (15%) and Taxes (16%).

Payment by credit card or room charge only.

Consumptions above 452.56 pesos for visitors not staying in the resort will include an additional local environment tax.

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.

All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge (15%) and Taxes (16%).

Payment by credit card or room charge only.



Sake

BY THE GLASS (4oz/120ml)

JAPAN

Amabuki Junmai Ginjo Himawari

Kiku-Masamune, Junmai Taru

Amabuki Yamahai Omachi

Takara Plum Wine

MEXICO

Nami, Junmai Ginjo

TOKKURI (8oz/240ml)

JAPAN

Amabuki Junmai Ginjo Himawari

Kiku-Masamune, Junmai Taru

Amabuki Yamahai Omachi

Takara Plum Wine

MEXICO

Nami, Junmai Ginjo



Wine

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE (5oz/150ml)

Veuve Clicquot, Champagne,

Brut Reserve, France

Adami, Prosecco Brut, « Garbel » Italy NV

Billecart Blanc de Blancs

WHITE (5oz/150ml)

Gérard Bertrand, Orange Gold,

Chardonnay Blend, France, 2021

Terra Alpina, Pinot Grigio, Italy 2024

Bouza do Rei, Albariño, Rias Baixas, Spain 2024

Chapoutier, Riesling, Baden Germany 2023

Invivo, Sauvignon Blanc, New Zealand, 2023

Rodney Strong, Chardonnay, Chalk Hill,

California, 2020

ROSE (5oz/150ml)

Whispering Angel, Château D'Esclans,

Granache Blend, 2021

Alma de Sirena, Grenache Rosé, Valle de Guadalupe,

México, 2023

RED (5oz/150ml)

Icauna, Pinot Noir, France, 2017

Beringer, Cabernet Sauvignon,
Knight's Valley, United States, 2020

Spinetta, Nebbiolo, Piedmont, Italy 2023

Solar Fortún, "Baya Baya " Valle de Guadalupe,
Mexico, 2023

DESSERT WINE (3oz/90ml)

Petit Giraud, Sauternes, France, 2015

Tequila

TEQUILA BLANCO

Reserva de la Familia Platino

Clase Azul

Don Julio

TEQUILA REPOSADO

Clase Azul

Don Julio

Casa Dragones Mizunara

TEQUILA AÑEJO

Clase Azul

Don Julio

Don Julio 1942

TEQUILA EXTRA AÑEJO

Reserva de la Familia

Clase Azul

Every sake glass is 4 oz/120 ml serving format.

All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge(15%) and Taxes (16%). Payment by credit card or room charge only.

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

Every dessert wine glass is 3 oz/90 ml serving format.

All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge(15%) and Taxes (16%). Payment by credit card or room charge only.



Whisky

Hibiki Suntory
 Suntory Toki
 Nikka from the Barrel
 Nikka Miyaqikyo Single Malt
 Nikka Yoichi Single Malt
 Macallan 12 Sherry Oak
 Macallan 18 Sherry Oak
 Yamazaky 12 Years

Bourbon

Woodford Reserve
 Maker's Mark
 Bulleit

Rum

Havana 3 Years
 Plantation Pineapple

Gin

Roku Suntory
 Nikka Coffey Grain
 Tanqueray
 Tanqueray 10
 Monkey 47
 Hendrick's

Vodka

Ketel One
 Tito's
 Nikka Coffey Grain

Cognac

Courvoisier VSOP
 Hennessy XO
 Martell Cordon Blue
 Hennessy Paradise
 Louis XIII

Liquors

Nanbu Bijin Umeshu

Mezcal

Espina Negra Espadín
 Clase Azul San Luis
 Clase Azul Guerrero
 Clase Azul Cenizo



Signature Japanese Teas

GREEN TEA SENCHA KYUSU

Grassy and slightly vegetal taste, with hints of umami and sweetness

GREEN TEA KARIGANE

Delicate, with hints of peach syrup, elegant acidic character medium finish with pronounced astringency and delightful sea saltiness

GREEN TEA MATCHA

Pleasant vegetal character, with hints of nuts, peanuts, sesame seeds and walnuts in the aftertaste

GREEN TEA GENMAICHA

Dense texture, pleasant freshness, and clear tones of cooked cereal, saline minerality

GREEN TEA HOJICHA

Pure green tea with delicate and elegant scents of toasted rice and caramel

Coffee

Cappuccino
 Macchiato
 Mocha
 Hot Chocolate
 Double Espresso
 Espresso
 Latte
 Americano

Consumptions above 452.56 pesos for visitors not staying in the resort will include an additional local environment tax.

All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge(15%) and Taxes (16%). Payment by credit card or room charge only.

Consumptions above 452.56 pesos for visitors not staying in the resort will include an additional local environment tax.

Our house pours for all our spirits are of 2oz/ 60 ml per glass. All prices are in Mexican Pesos and are inclusive of Service Charge(15%) and Taxes (16%). Payment by credit card or room charge only.



El folklore Japonés cuenta una historia de amor desarrollada en los cielos. La estrella Vega es conocida como La Princesa Tejedora, reconocida por sus habilidades en el telar. Un día, mientras tejía en la Vía Láctea (‘río de estrellas’), se dio cuenta que no tenía tiempo para enamorarse. Su padre, Tentei, la estrella del Norte vio el sufrimiento de su hija y la unió a Kengyuu, una estrella del otro lado del ‘río’. Su matrimonio fue tan feliz que la princesa descuidó sus labores de tejer, así que su padre enfurecido los separó, mandando a Kengyuu de vuelta al otro lado de la Vía Láctea. En una noche, cada año – el 7.º día del 7.º mes – la luna actúa como transporte a través del cielo nocturno, reuniendo a la pareja. Este día especial es celebrado en Japón como el Festival de la Estrella Tanabata, reuniendo a la gente para atar deseos a los árboles.

By Chef Aizat Mohamed





Experiencia Omakase

Se requiere una reserva con 24 horas de anticipación para garantizar una experiencia de Omakase personalizada

◆ **Kengyuu** ◆

Un viaje culinario de 10 tiempos a través de las estaciones de Cabo, creado con la selección personal del Chef de las mejores opciones del día.

◆ **Orihime** ◆

Un viaje culinario de 12 tiempos a través de las estaciones de Cabo, creado con la selección personal del Chef de las mejores opciones del día.

◆ ◆ **Maridaje** ◆ ◆

Cócteles Insignia y Sake (2 oz./60ml.)

Mócteles Insignia y Té Japonés (2 oz./60ml.)

Por favor notifique a nuestros colaboradores si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.
Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos.
Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.

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



Entradas

EDAMAME V

Lima, sal

EDAMAME WAGYU A5 CON AJO

Grasa de wagyu, ajo, sal

EDAMAME CON TRUFA V

Aceite de trufa, trufa negra fresca, sal

HAMACHI PONZU CON SALSA DE AJO G C

Cebolla crujiente, ponzu, cebollín, aceite de sésamo

SALMÓN NORUEGO C

Jalapeño shisho, hierbas

TATAKI DE ATÚN C

Soya de jengibre, caviar, hierbas

OSTIONES FRESCOS (3pzas) CT C

Ponzu, ajo, shishito

OSTIONES CON GRANIZADO DE PEPINO (3 pzas) CT C

Granizado de pepino y lima, hierbas



Nigiri

2 piezas por orden

WAGYU A5 ROSSINI

Wagyu, foie gras, trufa fresca, amadare

WAGYU A5 CON CAVIARI

Wagyu, caviari, amadare

ATÚN CON CAVIARI C

Atún azul, caviari

CALLO DE HACHA VAINILLA MISO CT

Callo de hacha, foie gras, miso de vainilla

SALMÓN CON SALSA DE JENGIBRE Y MISO

Salmón sellado, salsa de miso, jengibre

HAMACHI MENTAICO

Hamachi, mentaiko flameado

CHUTORO CON JENGIBRE C

Chutoro, jengibre, cebollín

NIGIRI DE BERENJENA FRITA V

Berenjena, miso con miel, ralladura de limón

NIGIRI DE PLÁTANO MACHO POCHADO V

Plátano macho, pasta de ajo negro, alga nori

NIGIRI DE ENOKI JAPONÉS V

Enoki, salsa kombu dashi

NIGIRI DE ESPÁRRAGOS ASADOS V

Espárragos, salsa amadare picante

Crudo C Crustáceos CT Vegetariano VT Vegano V Gluten G Picante P Alcohol A Nueces N Lácteos L
Producto Sustentable  Producto Local 

Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuates, nueces y otros alérgenos. Existe el riesgo de consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, incluidos los huevos. Es una política de O&O Resorts informar al huésped. One&Only Palmilla tomará la máxima protección, pero no asumirá ninguna responsabilidad por el mismo.

Para preservar la calidad en nuestros productos, los servimos de acuerdo con la disponibilidad de la temporada. .

Crudo C Crustáceos CT Vegetariano VT Vegano V Gluten G Picante P Alcohol A Nueces N Lácteos L
Producto Sustentable  Producto Local 



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

Por favor notifique a nuestros colaboradores si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria. Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos. Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.



◆ Makis ◆

ROLLO DE CABRILLA SELLADA  
Zanahorias kimpira orgánicas, puré de jalapeño

ROLLO DE TARTAR DE OTORO **C**  
Atún otoro, salsa de tofu, aceite de trufa


ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA SUAVE **CT G P**
Tempura de cangrejo, salsa aji, bubu arare

ROLLO DE SALMÓN CON SÉSAMO **G C**
Salmón marinado con sésamo, tobiko rojo, cebollín

ROLLO DE TOMATES DESHIDRATADOS **V**
Zanahorias kimpira orgánicas, tomates deshidratados

ROLLO DE AGUACATE CON TRUFA **V**
Aguacate, pasta de trufa, trufa fresca

◆ Sopa ◆

SOPA ARAJIRU  
Pescado blanco, vegetales



◆ Robata ◆



WAGYU A5 2oz/60gr
Wagyu, gel de ponzu, rábano, champiñón enoki

LUBINA CHILENA 5oz/140gr **L**
Lubina chilena marinada, crema de miso yuzu, aceite de albahaca calabacín bebe, hajikam



◆ Tempura ◆

VERDURAS ORGÁNICAS **G VT**  
Shiso, enoki, espárragos, zanahorias, calabaza, acompañado de salsa gochujang, salsa de soya kombu

CAMARONES U-10 (4pza) **CT G P**  
Salsa gochujang, salsa dashi de soya

CANGREJO DE CONCHA SUAVE **CT G P**
Chile amarillo aji, puré de jalapeño

CALLO DE HACHA **CT G**
Salsa de ume kosho

TOFU FRITO (5pza) **V G**
Tofu, kombu dashi, cebollín

◆ Postres ◆

SÉSAMO NEGRO Y CHOCOLATE **G L N**
Espuma de chocolate, nueces caramelizadas, helado de sésamo negro

PASTEL JAPONÉS DE ALGODÓN **G L**
Yuzu, jengibre, vainilla

HOJICHA **L**
Namelaka de coco, hoja de shiso, helado de hojicha

SAKE VERDE **V A**
Granizado de manzana verde, sorbete de sake, frutos tropicales

Crudo **C** Crustáceos **CT** Vegetariano **VT** Vegano **V** Gluten **G** Picante **P** Alcohol **A** Nueces **N** Lácteos **L**
Producto Sustentable  Producto Local 

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

Por favor notifique a nuestros colaboradores si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos.

Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.

Crudo **C** Crustáceos **CT** Vegetariano **VT** Vegano **V** Gluten **G** Picante **P** Alcohol **A** Nueces **N** Lácteos **L**
Producto Sustentable  Producto Local 

Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuates, nueces y otros alérgenos. Existe el riesgo de consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, incluidos los huevos. Es una política de O&O Resorts informar al huésped. One&Only Palmilla tomará la máxima protección, pero no asumirá ninguna responsabilidad por el mismo.

Para preservar la calidad en nuestros productos, los servimos de acuerdo con la disponibilidad de la temporada.



◆ Cócteles ◆

SELECCIÓN ESTRELLA DE TANABATA

KAIZEN 改善 120ml

Fusión refinada de Whisky Suntory (50ml)
con soda de tamarindo, coco, jugo de limón

SAKURA (桜) 140ml L

Ginebra Roku (50ml) con infusión floral,
té de jazmín, infusión de frutos rojos y yuzu fresco

UNKAI 雲海 120ml

Vodka (50ml), menta, aloe vera y jarabe de jengibre

SHIRO 城 80ml

Whisky Hibiki (50ml) reducción de sake (10ml),
toque de bitter de naranja

KAWA-AKARI 川明かり 120ml

Sandía asada con whisky Jameson (30ml),
mezcal (20ml), jugo de limón y salsa de soya

HENKO 変更 110ml G

Fusión de Umeshu (45ml) y Ginebra Monkey 47
(22.5ml), pasta miso

MURAZAKI 村崎 120ml

Plum wine (45ml), Roku Gin (45ml),
matcha morada, yuzu, lemon sorbet

◆ Low ABV ◆

FIZZI FUJI 泡富士 120ml

Refrescante fusión de Umeshu Chaya Shisho (45ml),
soda Fever Tree de toronja rosa

KURO KISHI 黒騎士 160ml

Elegante mezcla de sake (30ml), prosecco (10ml)
e infusión de zarzamora

◆ Móctel ◆

SAKURAJIMA 桜島 150ml

Sandía asada, limón y mirin con ahumado
de árbol de cereza



◆ Esencia Kenko ◆

HARU HARMONY 春の調和 120ml

Soda de limón, aloe vera y jarabe de agave

KOMBUCHA DE ALOE VERA

◆ Bebidas sin Alcohol ◆

Coca Cola 355 ml

Coca Cola Light 355 ml

Coca Cola Cero 355 ml

Freska 355 ml

Sprite 355 ml

Sprite Cero 355 ml

Red Bull 250 ml

Red Bull Sin Azúcar 250 ml

Fever Tree Club Soda 150 ml

Fever Tree Agua Tónica 200 ml

Fever Tree Soda de Toronja Rosa 200 ml

Fever Tree Ginger Ale 200 ml

◆ Cerveza ◆

Cerveza Orion 355 ml

Cerveza Sapporo 355ml

Cerveza sin Alcohol 355 ml

◆ Agua ◆

Aqua Panna 750 ml

San Pellegrino 750 ml

Crudo **C** Crustáceos **CT** Vegetariano **VT** Vegano **V** Gluten **G** Picante **P** Alcohol **A**
Nueces **N** Lácteos **L** Producto Local

Todos nuestros destilados por copa son de la medida de 60ml/ 2oz.
Por favor notifique a nuestros colaboradores si tiene alguna alergia
o intolerancia alimentaria.

Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y
el 15% de servicio están incluidos.

Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.

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

Por favor notifique a nuestros colaboradores si tiene alguna alergia
o intolerancia alimentaria.

Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio
están incluidos.

Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.



Sake



POR COPEO (4oz/120ml)

JAPÓN

Amabuki Junmai Ginjo Himawari

Kiku-Masamune, Junmai Taru

Amabuki Yamahai Omachi

Takara Plum Wine

MÉXICO

Nami, Junmai Ginjo

TOKKURI (8oz/240ml)

JAPÓN

Amabuki Junmai Ginjo Himawari

Kiku-Masamune, Junmai Taru

Amabuki Yamahai Omachi

Takara Plum Wine

MÉXICO

Nami, Junmai Ginjo

ROSADO (5oz/150ml)

Whispering Angel, Château D´Esclans,

Granache Blend, 2021

Alma de Sirena, Grenache Rosé, Valle de Guadalupe,

México, 2023

TINTO (5oz/150ml)

Icauna, Pinot Noir, France, 2017

Beringer, Cabernet Sauvignon,
Knight´s Valley, Estados Unidos, 2020

Spinetta, Nebbiolo, Piemont, Italy 2023

Solar Fortún, "Baya Baya " Valle de Guadalupe,
Mexico, 2023

VINO DE POSTRE (3oz/90ml)

Petit Giraud, Sauternes, Francia, 2015

◆ **Lista de Vino** ◆

VINO POR COPEO

CHAMPAGNE (5oz/150ml)

Veuve Clicquot, Champagne,

Brut Reserve, Francia

Adami, Prosecco Brut, « Garbel » Italy NV

Billecart Blanc de Blancs

BLANCO (5oz/150ml)

Gérard Bertrand, Orange Gold,

Chardonnay Blend, France, 2021

Terra Alpina, Pinot Grigio, Italy 2024

Bouza do Rei, Albariño, Rias Baixas, Spain 2024

Chapoutier, Riesling, Baden Germany 2023

Invivo, Sauvignon Blanc, New Zealand, 2023

Rodney Strong, Chardonnay, Chalk Hill,

California, 2020

◆ **Tequila** ◆

TEQUILA BLANCO

Reserva de la Familia Platino

Clase Azul

Don Julio

TEQUILA REPOSADO

Clase Azul

Don Julio

Casa Dragones Mizunara

TEQUILA AÑEJO

Clase Azul

Don Julio

Don Julio 1942

TEQUILA EXTRA AÑEJO

Reserva de la Familia

Clase Azul

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

El servicio de nuestro sake por copa es de 4 oz/ 120 ml.

. Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos. Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.

El servicio de nuestro servicio de copa de vino es de 5oz/ 150ml
El servicio de nuestro servicio de copa de vino de Postre 3oz/ 90ml

Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos. Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.



◆ Whisky ◆

Hibiki Suntory
 Suntory Toki
 Nikka from the Barrel
 Nikka Miyaqikyo Single Malt
 Nikka Yoichi Single Malt
 Macallan 12 Sherry Oak
 Macallan 18 Sherry Oak
 Yamazaky 12 Años

◆ Bourbon ◆

Woodford Reserve
 Maker's Mark
 Bulleit

◆ Ron ◆

Havana 3 Años
 Plantation Pineapple

◆ Ginebra ◆

Roku Suntory
 Nikka Coffey Grain
 Tanqueray
 Tanqueray 10
 Monkey 47
 Hendrick's

◆ Vodka ◆

Ketel One
 Tito's
 Nikka Coffey Grain

◆ Cognac ◆

Courvoisier VSOP
 Hennessy XO
 Martell Cordon Blue
 Hennessy Paradise
 Louis XIII

◆ Licores ◆

Nanbu Bijin Umeshu

◆ Mezcal ◆

Espina Negra Espadín
 Clase Azul San Luis
 Clase Azul Guerrero
 Clase Azul Cenizo



◆ Tés Japaneses Insignia ◆

TÉ VERDE SENCHA KYUSU
 Sabor herbáceo, ligeramente vegetal, con notas dulces y umami

TÉ VERDE KARIGANE
 Delicado, con notas de jarabe de durazno y un carácter ácido elegante con astringencia pronunciada y un delicioso toque a sal de mar

TÉ VERDE MATCHA
 Carácter vegetal, con notas de cacahuates, semillas de sésamo y nueces en el regusto

TÉ VERDE GENMAICHA
 Textura densa, fresca placentera con notas a cereal tostado y mineralidad salina

TÉ VERDE HOJICHA
 Té verde puro con aromas a arroz tostado y caramelo

◆ Cafés ◆

Cappuccino
 Macchiato
 Mocca
 Chocolate Caliente
 Espresso Doble
 Espresso
 Latte
 Americano

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

Todos nuestros destilados por copa son de la medida de 2oz./60 ml
 Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos. Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.

Todos nuestros destilados por copa son de la medida de 2oz./60 ml
 Los precios están en el tipo de cambio, Peso Mexicano 16% de IVA y el 15% de servicio están incluidos. Por políticas de la empresa no se acepta dinero en efectivo.