



From the night markets of Tokyo and Bangkok to the coastal shores of Latin America, SUVICHE brings together fire, freshness, and flavor in quiet intensity.

Inspired by the rhythm of Asian street food, bold, immediate, and vibrant, the menu is reinterpreted through a refined lens. Bright citrus, deep umami, subtle heat, and contrasting textures unfold with each bite.

This is street food, reimagined without borders.

# S C V I C H E

## RAW

**Yellow Chili Ceviche** **R, S, SF**  
Cabrilla, yellow chili & passion fruit leche,  
red onion, corn, coriander

**O-Toro Tiradito** **G, N, R, S, SF**  
Truffle ponzu, pickled red onion,  
nama paste

**Hamachi Tiradito** **R, S, SF**  
Serrano chili, avocado cream,  
ikura, cancha corn, cancha ponzu,  
pea tendrils

**Salmon Sunset Tartare** **E, G, R, SF**  
Miso aioli, avocado, crispy gyoza, ikura

**Chocolate Clam** **E, R, SH, S, SF**  
Ponzu, tobiko, tuna, serrano chili

## SNACKS

**Sakura Salmon Taco** **G, R, S, SF**  
Salmon, soy, serrano chili, cucumber,  
coriander, avocado, nori, rice paper

**Edamame** **V**  
Lemon, salt

## SIGNATURES

**Chuncun Matsuri** **E, G, S, SH**  
Wagyu, shrimp, vegetables, gyoza,  
sriracha, sesame, coriander mayonnaise

**Vietnamese Roll** **E, G, S, SH**  
Duck confit, shrimp, gochujang,  
tamarind sauce, sweet chili sauce

**Wagyu Tataki** **E, G, R, S, SH**  
Jasmine rice, ikura, wasabi mayonnaise,  
crispy onion, oyster sauce

## SALADS

**Wakame Salad** **A, G, N, S, V**  
Sesame, bunapi, edamame,  
asparagus, sesame dressing

**Tofu Salad** **G, S, V**  
Microgreens, tofu dressing,  
serrano chili vinaigrette

**Pomelo Salad** **D, G, N, S**  
Tamarind vinaigrette, grapefruit, mint,  
jícama, cucumber, mango, coconut,  
peanut, satay skewer

**Maitake Salad** **D, E, G, R, S**  
Smoked salmon, avocado, dates,  
radish, sriracha vinaigrette

## DUMPLINGS & BAOS

**Shrimp Dumplings** **E, G, SH**  
Hibiscus reduction, spring onion, radish,  
wasabi mayonnaise, microgreens

**Chicken Dumplings** **E, G**  
Teriyaki sauce, spring onion, radish,  
yuzu mayonnaise, microgreens

**Corn Dumplings** **D, E, G, S, V**  
Cotija mayonnaise,  
corn sauce, microgreens

**Pork Bao** **E, G, P, S**  
Charred avocado, sambal mayonnaise,  
microgreens

**Vegetable Bao** **G, V**  
Mushroom, cauliflower, carrot,  
microgreens, hibiscus reduction

**Shrimp Bao** **E, G, S, SH**  
Crab, garlic, parsley, truffle oil, avocado cream

## TEMPURA

**Vegetable Tempura** **D, E, G, S, V**  
Seasonal vegetables, chili sauce,  
tempura sauce

**Shrimp Tempura** **D, E, G, N, S, SH**  
Sambal, tonkatsu, truffle mayonnaise

**Crab Tempura** **A, D, E, G, S, SH**  
Acevichada sauce, pickled cucumber,  
teriyaki sauce

**Corn Tempura** **D, E, G, S, V**  
Spicy mayonnaise, lemon, spring onion

## SKEWERS & RICE

**Teriyaki Skewers** **A, S**  
Steamed rice,  
mixed salad

**Vegetable Skewers** **S, V**  
Steamed rice,  
mixed salad

**Cabrilla Skewers** **G, S, SF, SH**  
Steamed rice,  
teriyaki glaze,  
mixed salad

**Tori Homsai** **A, D, E, G, N, S**  
Sweet and sour chicken,  
passion fruit, cashews,  
peppers, serrano chili,  
steamed rice

**Crispy Rice** **E, G, R, S, SF, SH**

Spicy tuna, mango  
purée, salmon tartar,  
wasabi mayonnaise,  
tobiko, spring onion

## DESSERTS

**Baba Tropical** **D, E, G**  
Brioche baba,  
passion fruit syrup,  
orange supremes,  
yuzu ganache, mango

**Banana Soufflé** **D, E**  
Caramelized  
banana cubes,  
sour cream ice cream

**Miso Blackberry** **D, E, G**  
Miso crème fouettée,  
blackberry coulis,  
toasted sesame crumble,  
rice ice cream

**Sorbet Selection  
(per scoop)**  
Mango, strawberry,  
coconut

**A** Alcohol | **D** Dairy | **E** Egg | **G** Gluten | **N** Nuts | **S** Spicy | **SF** Seafood | **SH** Shellfish | **P** Pork | **R** Raw | **V** Vegetarian

Please notify our service colleagues if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where peanuts, nuts, and other allergens are handled. There is a risk associated with consuming raw or undercooked foods of animal or seafood origin, including eggs; as part of One&Only policy, we inform our guests accordingly. While there is no separate allergen-free preparation area, One&Only Palmilla takes every precaution to prevent allergic reactions; however, it does not accept liability for any resulting incidents. To preserve the quality of our fresh products, certain items are served seasonally and are subject to availability.

Prices are quoted in Mexican pesos and include 16% tax and a 15% service charge. Payment is accepted by credit card or room charge only. For visitors not staying at the resort, consumption exceeding \$469.24 MXN will be subject to an additional local environmental tax.



S

U

V

I

C

H

E

## CRUDO

### Ceviche Aji Amarillo **C, PC**

Cabrilla, leche de aji amarillo y maracuyá, cebolla morada, elote, cilantro

### Tiradito O-Toro **C, G, N, PC**

Ponzu de trufa, pasta nama, cebolla morada encurtida

### Tiradito de Hamachi **C, PC**

Chile serrano, cremoso de aguacate, ikura, maiz cancha, ponzu cancha, guía de chicharo

### Tartar Sunset de Salmón **C, G, H**

Alioli de miso, aguacate, gyoza crujiente, ikura

### Almeja Chocolate **C, CR, H, PC**

Ponzu, tobiko, atún, chile serrano

## SNACKS

### Sakura Salmón Taco **C, G, PC**

Salmón, soya, pepino, aguacate, cilantro, hoja de arroz, nori, chile serrano

### Edamame **V**

Limón amarillo, sal

## ESPECIALIDADES

### Chuncun Matsuri **CR, G, H, PC**

Wagyu, camarón, vegetales, gyoza, sriracha, ajonjolí, mayonesa de cilantro

### Vietnamita Roll **CR, G, H, PC**

Pato confitado, camarón, gochujang, tamarindo, salsa dulce de chile

### Wagyu Tataki **C, CR, G, H, PC**

Arroz jazmín, ikura, mayonesa de wasabi, cebolla crujiente, salsa de ostras

## ENSALADAS

### Ensalada Wakame **A, G, PC, N, V**

Ajonjolí, bunapi, edamame, espárrago, aderezo de ajonjolí

### Ensalada de Tofu **G, PC, V**

Lechuga mixta, edamame, aderezo de tofu, vinagreta de chile serrano

### Ensalada de Toronja **G, LC, N, PC**

Vinagreta de tamarindo, toronja, menta, jicama, pepino, mango, coco, cacahuete, brocheta satay

### Ensalada Maitake **C, G, H, LC, PC**

Salmón ahumado, aguacate, rábano, dátil, vinagreta de sriracha

## DUMPLINGS & BAOS

### Dumplings de Camarón **CR, G, H**

Reducción de jamaica, cebollín, rábano, mayonesa de wasabi, microverdes

### Dumplings de Pollo **G, H**

Teriyaki, cebollín, rábano, mayonesa de yuzu, microverdes

### Dumplings de Elote **G, H, LC, PC, V**

Mayonesa de cotija, reducción de tortilla, microverdes

### Bao de Puerco **G, H, P, PC**

Aguacate tatemado, mayonesa de sambal, microverdes

### Bao de Vegetales **G, V**

Champiñón, coliflor, zanahoria, microverdes, reducción de jamaica

### Bao de Camarón **CR, G, H, PC**

Cangrejo, ajo, perejil, aceite de trufa, cremoso de aguacate

## TEMPURA

### Tempura de Vegetales **G, H, LC, PC, V**

Mix de vegetales, salsa de chiles, salsa tempura

### Tempura de Camarón **CR, G, H, LC, N, PC**

Sambal, mayonesa de trufa, tonkatsu

### Tempura de Cangrejo **A, CR, G, H, LC, PC**

Mayonesa acevichada, pepino encurtido, teriyaki

### Volcán de Elote Tempura **G, H, LC, PC, V**

Mayonesa picante, limón amarillo, cebollín

## BROCHETAS & ARROZ

### Kushi Teriyaki

**A, PC**

Arroz al vapor, ensalada

### Kushi Vegetales

**PC, V**

Arroz al vapor, ensalada

### Kushi Cabrilla

**CR, G, PC**

Arroz al vapor, ensalada, salsa laqueada

### Tori Homsai

**A, G, H, LC, N, PC**

Pollo agridulce, maracuyá, nuez de la india, pimientos, chile serrano, arroz al vapor

### Arroz Crujiente

**C, CR, G, H, PC**

Atún picante, puré de mango, tartar de salmón, mayonesa wasabi, tobiko, cebollín

## POSTRES

### Baba Tropical

**G, H, LC**

Baba de brioche, jarabe de maracuyá, supremas de naranja, ganache de yuzu, mango

### Soufflé de Banana

**H, LC**

Cubos de plátano caramelizado, helado de crema agria

### Miso Blackberry

**G, H, LC**

Crema batida de miso, coulis de mora, crumble de ajonjolí tostado, helado de arroz

### Selección de Sorbetes (por bola)

Mango, fresa, coco

**A** Alcohol | **C** Crudo | **CR** Crustáceo | **G** Gluten | **N** Nueces | **H** Huevo | **LC** Lácteos | **P** Puerco | **PC** Picante | **V** Vegetariano

Por favor, informe a nuestros colaboradores de servicio si presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria. Nuestros alimentos se preparan en un entorno donde se manipulan cacahuates, frutos secos y otros alérgenos. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluidos los huevos, puede implicar un riesgo; como parte de la política de One&Only, informamos a nuestros huéspedes al respecto. Si bien no contamos con un área de preparación libre de alérgenos, en One&Only Palmilla tomamos todas las precauciones necesarias para prevenir reacciones alérgicas; sin embargo, no asumimos responsabilidad por posibles incidentes derivados de su consumo. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, algunos platillos se ofrecen de manera estacional y están sujetos a disponibilidad.

Los precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de cargo por servicio. El pago se acepta únicamente mediante tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 MXN para visitantes que no se hospedan en el resort estarán sujetos a un impuesto ambiental local adicional.