

Lucille's
KITCHEN
BREAKFAST

MORNING BITES

FRUIT PLATE *(l, g, n)*

Seasonal Offerings, Lavender Honey,
House Made Labneh

BERRIES & RICOTTA *(d, n)*

Toasted Pistachios, Date Syrup

STEEL CUT OATMEAL *(g, vt)*

Brown Sugar, Apple Cinnamon Compote, Raisins

GREEK YOGURT PARFAIT *(d)*

Blueberries, Banana, Dark Chocolate

PINEAPPLE & COCONUT BOWL *(d)*

Sweet Vanilla Cream, Kiwi, Coconut Flakes, Chia

BEET CURED SALMON *(d, g)*

Salmon *(3oz)*, Bagel, Fromage Blanc, Marinated
Cucumber, Pickled Onions, Capers, Fresh Heirloom
Tomatoes, Lemon, Mix Greens

BETWEEN BREAD

MORNING BUN *(d, e, g, p)*

Sunny Side Up Egg, Applewood Smoked Bacon,
Aged Cheddar Cheese on Brioche Bun

CALIFORNIA BURRITO *(d, e, g, p)*

Carne Asada, Scrambled Eggs, Crispy Potatoes,
Pico de Gallo, Guacamole, Mozzarella Cheese,
Cilantro Cream

AVOCADO TOAST *(d, g, n)*

Hass Avocado, Goat Chese, Pickled Onions,
Pumpkin Seed, Salsa Macha - *Add Egg Any Style 120*

FIG TARTINE *(d, g, n)*

Honey, Whipped Ricotta, Fresh Figs,
Candied Pistachios

SWEETS

BELGIAN WAFFLES *(d, g, e)*

Mix Berries, Whipped Vanilla Crème Fraiche

LEMON RICOTTA PANCAKES *(d, e)*

Mix Berries, Blueberry Syrup,
Mascarpone Whipped Cream

PISTACHIO FRENCH TOAST *(d, e, g, n)*

Orange Brioche, Brown Sugar, Pistachio Butter

BUTTERMILK PANCAKES *(d, e, g)*

Local Butter, Maple Syrup

EGGS & MORE

FARM EGGS ANY STYLE *(e, p, d)*

Two Eggs, Breakfast Potato, Bacon, Mix Greens

NORCAL EGGS *(a, d, e, g)*

Crispy Six Minute Eggs, Forest Mushrooms,
Truffle Aioli, Mix Greens

RANCHEROS *(d, e, g)*

Two Fried Eggs over Corn Tortillas, Salsa Ranchera,
Refried Beans

SHAKSHUKA *(d, g, e)*

Two Eggs over Spiced Tomato Ragout & Sweet
Pepper Ragout, Feta, Garlic Sourdough, Fresh Herbs,
EVOO

BENEDICT *(d, e, g, p)*

Two Poached Eggs over Smoked Cured Ham,
House Baked English Muffin, Hollandaise Sauce

STEAK & EGGS *(d, e, g)*

New York Steak *(12oz)*, Two Eggs Any Style,
Macha Butter, Mix Greens

CALI BENEDICT *(d, e)*

Two Poached Eggs over Slowly Cooked Heirloom
Tomatoes, Avocado, Goat Cheese,
Chipotle Hollandaise Sauce

BREAKFAST TACOS *(d, p, g, e)*

Scrambled Eggs, Chorizo, Pickled Onion, Mozzarella

CHILAQUILES *(d, e, g)*

Green or Red Sauce, Sour Cream, Pickled Onions,
Fresh Cheese, Avocado - *Add Egg Any Style 120*,
Chicken Breast, or Skirt Steak 300

SIDES

APPLEWOOD SMOKED BACON *(p)*

PORK SAUSAGE *(p)*

BREAKFAST POTATO *(g)*

AVOCADO

HASH BROWN POTATOES *(d, e)*

BERRIES

FRUIT

1 EGG *(e)*

SLICED TOMATO

TOAST *(g)*

Alcohol (a) Dairy (d) Egg (e) Gluten (g) Pork (p) Nuts (n) Shellfish (sh) Vegetarian (vt) Vegan (vg)

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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.

Purchases over \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.

Lucille's
KITCHEN
LUNCH

THE FIRST BITE

SOURDOUGH BOULE (d, g)

Whipped Butter, Local Honey, Sea Salt

GUACAMOLE (g)

Hass Avocado, Pico de Gallo, Corn Chips

CHEESE & CHARCUTERIE (d, g)

California Cheese Trio, Cured Meats, Accoutrements, Toasted Sourdough

MARGHERITA (d, g)

Sourdough Bread, Mozzarella, Burrata, Tomato, Basil, Pesto, EVOO

TUNA TARTAR 120gr/4oz (g, n, r)

Macha Sauce, Tapioca Crispy, Scallions, Crispy Shallots, Avocado Mousse, Pine Nuts

BEEF TARTAR 120gr/4oz (d, e, g, p, r)

Truffle Dressing, Cured Egg Yolk, Crispy Bacon, Potato Chips, EVOO

BURRATA (a, d, g, n)

Roasted Butternut Squash Purée, Hibiscus-Infused Pears, Avocado, Creamy Romesco, Sherry Vinaigrette, Pesto

WILD GREENS

QUINOA & LOBSTER 150gr/5oz (d, sh)

Roasted Corn, Baby Tomatoes, Lemon Meyer Vinaigrette, Caviar, Spinach, Avocado

BAJA CAESAR (d, e, g, sh)

Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano, Sourdough Croutons, White Anchovies

FARM SALAD (d, gf, n)

Organic Local Lettuce, Dates, Goat Cheese, Pomegranate Vinaigrette, Pickled Onion, Pistachio

ADD-ONS 180gr/6oz

Grilled Shrimp (sh)

Chicken Breast

Skirt Steak

Salmon

CRAFTED IN BAJA

BAJA FISH TACOS 180gr/6oz (a, e, g)

Beer Battered, Marinated Cabbage, Pico de Gallo, Tartar Sauce

THE BURGER 150gr/5oz (d, e, g, p)

Prime Beef, Smoked Bacon, Lettuce, Avocado, Tomato, Onion, Aged Cheddar Cheese

SKIRT STEAK FRITES 220gr/8oz

Demi Glace Sauce, Chimichurri

CHICKEN KEBABS 180gr/6oz (d, g)

Red Pepper Hummus, Fattoush, Pickled Onion

FISH & CHIPS 240gr/9oz (a, e, g)

Sweet Potato Fries, Jalapeño Tartar Sauce

SPINACH RICOTTA GNOCCHI (d, e, g)

Forest Mushrooms, Garlic Butter, Parmigiano Reggiano

CATCH OF THE DAY 180gr/6oz (a, d, g)

Crispy Polenta, Confit Tomato, Olive Tapenade

FROM THE FARM

SALT ROASTED ROOT

VEGETABLES (d, n)

Macadamia Butter, Honey, Banyuls

HARISSA ROASTED

CAULIFLOWER (vg)

Citrus Vinaigrette, Chermoula

CHARRED BROCCOLI (g, vg)

Sage Seasoned Panko, Garlic, Lemon Olive Oil

CRISPY POTATOES (d)

Cambray Potatoes, Crème Fraiche, Chives

FORAGED MUSHROOMS (a, d)

Del Valle Wine, Garlic Butter, Thyme

Alcohol (a) Dairy (d) Egg (e) Gluten (g) Pork (p) Nuts (n) Shellfish (sh) Raw (r) Vegetarian (vt) Vegan (vg)

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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. Purchases over \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.

Lucille's
KITCHEN
DINNER

THE FIRST BITE

SOURDOUGH BOULE (d, g)
Whipped Butter, Local Honey, Sea Salt

FISH TIRADITO 150gr/5oz (g, r)
Smoked Ponzu, Serrano , Watermelon Radish

TUNA TARTAR 120gr/4oz (g, n, r)
Macha Sauce, Tapioca Crisp, Scallions, Crispy Shallots,
Avocado Mousse

BEEF TARTAR 120gr/4oz (d, e, g, p, r) Truffle
Dressing, Cured Egg Yolk, Crispy Bacon, Potato
Chips, EVOO

CHARRED OCTOPUS 200gr/7oz (sh)
Crispy Heirloom Potatoes, Spanish Chorizo,
Creamy Romesco, Green Sauce

BURRATA (a, d, g)
Roasted Butternut Squash Pure, Pears in Wine,
Avocado, Creamy Romesco, Sherry Vinaigrette

SHRIMP BRIOCHE 150gr/5oz (e,g,sh)
Piment d’Espelette, Chives, Trout Caviar

MARGHERITA (d, g)
Sourdough Bread, Mozzarella, Burrata, Tomato,
Basil, Pesto, EVOO

WILD GREENS

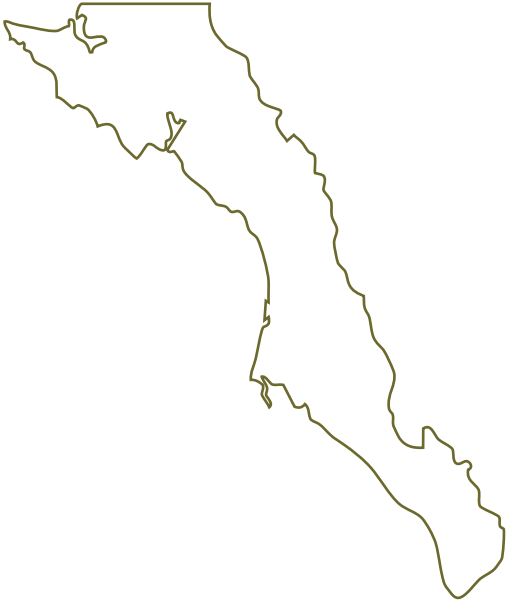
QUINOA & LOBSTER 150gr/5oz (d, sh)
Roasted Corn, Baby Tomatoes, Lemon Meyer
Vinaigrette, Caviar, Spinach, Avocado

CHICORIES (d,n, p)
Honey & Lavender Vinaigrette, Gorgonzola, Proscuitto,
Toasted Hazelnut

BAJA CAESAR (d,e,g,sh)
Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano,
Sourdough Croutons, White Anchovies

FARM SALAD (d, gf)
Organic Local Lettuce, Dates, Goat Cheese
Pomegranate Vinaigrette, Pickled Onion

ADD ONS 180gr/6oz
Grilled Shrimp (sh)
Chicken Breast
Skirt Steak
Salmon



The Taste of Baja

From fertile farmlands to the bounty
of Sea of Cortez waters, we are proud
to feature local ingredients and
flavors.

Alcohol (a) Dairy (d) Egg (e) Gluten (g)
Gluten Free (gf) Pork (p) Nuts (n) Shellfish (sh)
Raw (r) Vegetarian (vt) Vegan (vg)

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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. Purchases over \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.

CRAFTED IN BAJA

ALEPPO CHICKEN 220gr/8oz (d, n, g)
Cucumber Yogurt, Cous Cous, Green Olive Sauce

CHICKEN SCHNITZEL 220gr/8oz (d, e, g)
Fermented Cabbage, Sweet Potato Fries,
Mustard & Tarragon Butter Sauce

CATCH OF THE DAY 180gr/6oz (a, d, g)
Crispy Polenta, Confit Tomato, Olive Tapenade

SEARED SALMON 180gr/6oz (d, g, sh) Organic
Carrots, Trout Roe, Beurre Blanc

SHORT RIB 220gr/8oz (a, n)
Roasted Root Vegetables, Chimichurri, Demi-Glace

NEW YORK 360gr/12oz (a, d, n)
Macha Butter, Wild Mushrooms, Tempranillo Demi

CREAMY SEAFOOD RICE 120gr/4oz (d,sh)
Fish, Clams, Shrimp, Saffron Broth,
Sunchokes, Citrus Pepper Sauce

RIGATONI BOLOGNESE (d, g, p)
Classic Ragout, Parmigiano Reggiano

SPINACH RICOTTA GNOCCHI (d, e, g)
Forest Mushrooms, Garlic Butter, Parmigiano Reggiano

FROM THE FARM

SALT ROASTED ROOT VEGETABLES (d, n)
Macadamia Butter, Honey, Banyuls

HARISSA ROASTED CAULIFLOWER (vt, vg)
Citrus Vinaigrette, Chermoula

CHARRED BROCCOLI (g, vt)
Sage Seasoned Panko, Garlic, Lemon Olive Oil

CRISPY POTATOES (d)
Cambray Potatoes, Crème Fraiche, Chives

FORAGED MUSHROOMS (a, d) Del
Valle Wine, Garlic Butter, Thyme

SALUDABLE

PLATO DE FRUTA *(g, n, l)*

Frutas de Temporada, Miel de Lavanda, Labneh Artesanal

FRUTAS DEL BOSQUE & RICOTTA *(l, n)*

Pistaches Tostados, Jarabe de Dátiles

AVENA *(vt, g)*

Azúcar Morena, Compota de Manzana, Canela, Pasas

PARFAIT DE YOGUR GRIEGO *(l)*

Moras Azules, Plátano, Chocolate Oscuro

BOWL DE PIÑA Y COCO *(l)*

Crema de Vainilla Dulce , Kiwi, Hojuelas de Coco, Chía

SALMÓN CURADO CON BETABEL *(l, g)*

Salmón (3oz) , Bagel, Fromage Blanc, Pepino Marinado, Cebolla Encurtida, Alcaparras, Jitomate de la Huerta, Limón, Ensalada Verde

ENTRE PANES

SÁNDWICH DE HUEVO *(l, h, g, p)*

Huevo Estrellado, Tocino Ahumado, Queso Cheddar Añejo , Pan Brioche

BURRITO DE CALIFORNIA *(l, h, g, p)*

Carne Asada, Huevo Revuelto, Papas Crujientes, Pico de Gallo, Guacamole, Mozarella, Crema de Cilantro

TOAST DE AGUACATE *(l, g, n)*

Aguacate Hass, Queso de Cabra, Cebolla Encurtida, Pepita de Calabaza ,Salsa Macha - *Agrega Huevo 120*

TARTINA DE HIGO *(l, g, n)*

Ricotta, Miel, Higos Frescos, Pistaches Confitados

DELICIAS DULCES

WAFFLES BELGAS *(l, g, h)*

Frutos Rojos, Crema Batida de Vainilla

PANQUEQUES DE RICOTTA & LIMÓN *(l, h, g)*

Frutos Rojos, Jarabe de Mora Azul, Crema Batida con Mascarpone

PAN FRANCÉS DE PISTACHE *(l, h, g, n)*

Brioche de Naranja, Azúcar Glass, Mantequilla de Pistache

PANQUEQUES *(l, h, g)*

Mantequilla Local, Jarabe de Maple

HUEVOS & MÁS

HUEVOS DE GRANJA AL GUSTO *(h, p, l)*

Dos Huevos al Gusto, Papas Cambray, Tocino, Ensalada Verde

HUEVOS NORCAL *(a, l, h, g)*

Huevos Empanizados Cocidos por Seis Minutos, Hongos Silvestres, Aioli de Trufa, Ensalada Verde

RANCHEROS *(l, h, g)*

Dos Huevos Fritos sobre Tortilla de Maíz, Salsa Ranchera, Frijoles Refritos

SHAKSHUKA *(l, g, h)*

Dos Huevos sobre Ragú de Tomate y Pimiento Dulce, Feta, Pan de Masa Madre con Ajo, Hierbas Frescas, Aceite de Oliva Extra Virgen

BENEDICTINOS *(l, h, g, p)*

Dos Huevos Pochados, sobre Jamón Curado Ahumado, Muffin Inglés, Bañados en Salsa Holandesa

FILETE & HUEVOS *(l, h, g)*

Nueva York (12oz), Acompañado de Dos Huevos a su Elección, Mantequilla de Macha, Ensalada Verde

BENEDICTINOS CALI *(l, h)*

Dos Huevos Pochados Cocinados Lentamente, Sobre Tomate Heirloom, Aguacate, Queso de Cabra, Salsa Holandesa de Chipotle

TACOS DE HUEVO *(l, p, h)*

Huevos Revueltos, Chorizo, Cebolla Encurtida, Quesillo

CHILAQUILES *(l, g)*

Salsa Verde o Roja, Crema Agria, Cebolla Encurtida, Queso Fresco, Aguacate - *Agrega Huevo 120*
Pechuga de Pollo o Carne - 300

ACOMPÑAMIENTOS

TOCINO AHUMADO *(p)*

SALCHICHA DE CERDO *(p)*

PAPAS CAMBRAY *(g)*

AGUACATE

PAPA HASH BROWN *(l, h)*

FRUTOS ROJOS

FRUTA

1 HUEVO *(h)*

TOMATE EN REBANADAS

PAN TOSTADO *(g)*

Alcohol (a) Lacteos(l) Huevo (h) Gluten (g) Puerco (p) Nueces (n) Mariscos (m) Vegetariano (vt) Vegano (vg)

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuetes/nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos, y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no hay un área de preparación separada sin alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.*Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos los artículos de forma estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana, e incluyen un 16% de impuesto y un 15% de cargo por servicio. El pago se acepta solo por tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

Lucille's
KITCHEN
ALMUERZO

PRIMER BOCADO

BOULE DE MASA MADRE (l, g)
Mantequilla Batida, Miel Local, Sal Marina

GUACAMOLE (g)
Aguacate Hass, Pico de Gallo, Chips de Maíz

QUESOS & CHARCUTERÍA (l, g)
Tres Quesos de California, Selección de Carnes,
Guarniciones, Pan de Masa Madre

MARGHERITA (l, g)
Pan de Masa Madre, Tomate, Burrata, Albahaca,
Pesto, Aceite de Oliva Extra Virgen

TARTAR DE ATÚN 120gr/4oz (g, n, c)
Salsa Macha, Crujiente de Tapioca, Cebollines,
Chalotes Crujientes, Mousse de Aguacate, Piñones

TARTAR DE CARNE 120gr/4oz (l, h, g, p, c)
Aderezo de Trufa, Yema de Huevo Curada, Tocino
Crujiente, Aceite de Oliva Extra Virgen, Papas Fritas

BURRATA (a, l, g, n)
Puré de Calabaza Butternut Asada, Peras Infusionadas con
Jamaica, Aguacate, Romesco Cremoso, Vinagreta de Jerez,
Pesto

CREADO EN BAJA

TACOS DE PESCADO BAJA 180gr/6oz (a, h, g)
Frito en Tempura de Cerveza, Repollo Marinado,
Pico de Gallo, Salsa Tártara

HAMBURGUESA ORIGINAL 150gr/5oz (l, h, g, p)
Carne de Res, Tocino Ahumado, Lechuga, Aguacate,
Tomate, Cebolla, Queso Cheddar Añejo

ARRACHERA CON PAPAS GAJO 220gr/8oz
Salsa Demi - Glace , Chimichurri

BROCHETAS DE POLLO 180gr/6oz (l, g)
Hummus de Pimiento Rojo, Fattoush, Cebollas Encurtidas

PESCADO & PAPAS FRITAS 240gr/9oz (a, h, g)
Papas Fritas de Camote, Salsa Tártara de Jalapeños

GNOCCHI DE ESPINACA & RICOTTA (l, h, g)
Variedad de Hongos, Mantequilla de Ajo, Hierbas Frescas,
Parmigiano Reggiano

PESCA DEL DÍA 180gr/6oz (a, l, g)
Polenta Cremosa, Confitura de Tomate, Tapenade de Aceituna

VERDE Y FRESCO

QUINOA & LANGOSTA 150gr/5oz (l, m)
Maíz Asado, Tomates Cherry, Espinacas,
Vinagreta de Limón Meyer, Caviar , Aguacate

BAJA CÉSAR (l, h, g, m)
Lechuga Romana, Queso Parmigiano Reggiano, Crotones
de Masa Madre, Anchoas Blancas

ENSALADA DE LA GRANJA (l, lg, n)
Lechuga Local Orgánica, Dátiles, Queso de Cabra,
Vinagreta de Granada, Cebolla Encurtida, Pistache

COMPLEMENTOS 180gr/6oz
Camarones a la Parrilla (m)
Pechuga de Pollo
Arrachera
Salmon

DEL HUERTO

VEGETALES ASADOS EN SAL (n, l)
Mantequilla de Macadamia, Miel, Banyuls

COLIFLOR ASADA CON HARISSA (vg)
Vinagreta de Cítricos, Chermoula

BRÓCOLI A LA PARRILLA (g, vg)
Panko Sazonado con Salvia, Ajo, Aceite de Oliva con
Limón

PAPA CRUJIENTE (l)
Papa Cambray, Crema Fresca, Cebollín

CHAMPIÑONES SILVESTRES (a, l)
Vino del Valle, Mantequilla de Ajo, Tomillo

Alcohol (a) Lácteos (l) Huevo (h) Gluten (g) Puerco (p) Nueces (n) Crustáceos (m) Crudo (r) Vegetariano (vt) Vegano (vg)

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuetes/nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no hay un área de preparación separada sin alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.*Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos los artículos de forma estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana e incluyen un 16% de impuesto y un 15% de cargo por servicio. El pago se acepta solo por tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

PRIMER BOCADO

BOULE DE MASA MADRE (d, g)

Mantequilla Batida, Miel Local, Sal Marina

TIRADITO DE PESCADO 150gr/5oz (g, r)

Ponzu Ahumado, Chile Serrano, Rábano de Sandía

TARTAR DE ATÚN 120gr/4oz (g, n, r) Salsa

Macha, Crujiente de Tapioca, Cebollines, Chalotes Crujientes, Mousse de Aguacate

TARTAR DE CARNE 120gr/4oz (d, e, g, p, r) Aderezo de

Trufa, Yema de Huevo Curada, Tocino Crujiente, Chips de Papas, Aceite de Oliva Extra Virgen

PULPO A LA PARRILLA 200gr/7oz (sh) Papas

Heirloom Crujientes, Chorizo Español, Salsa Verde, Romesco Cremoso

BURRATA (d, g, a)

Puré de Calabaza Asada, Peras al Vino, Aguacate, Vinagreta de Jerez, Romesco Cremoso

BRIOCHE DE CAMARÓN 150gr/5oz (e, g, sh)

Piment d’ Espelette, Cebollín, Huevo de Trucha

MARGHERITA (d, g)

Pan de Masa Madre, Mozarella, Burrata, Tomato, Albahaca, Pesto, Aceite de Oliva Extra Virgen

VERDE Y FRESCO

QUINOA & LANGOSTA 150gr/5oz (d, sh)

Maíz Asado, Tomates Cherry, Espinacas, Vinagreta de Limón Meyer, Caviar, Aguacate

CHICORIES (d, n, p)

Vinagreta de Lavanda & Miel, Gorgonzola, Prosciutto, Avellanas Tostadas

BAJA CÉSAR (d, e, g, sh)

Lechuga Romana, Parmigiano Reggiano, Crotones de Masa Madre, Anchoas Blancas

ENSALADA DE LA GRANJA (d, gf) Lechuga

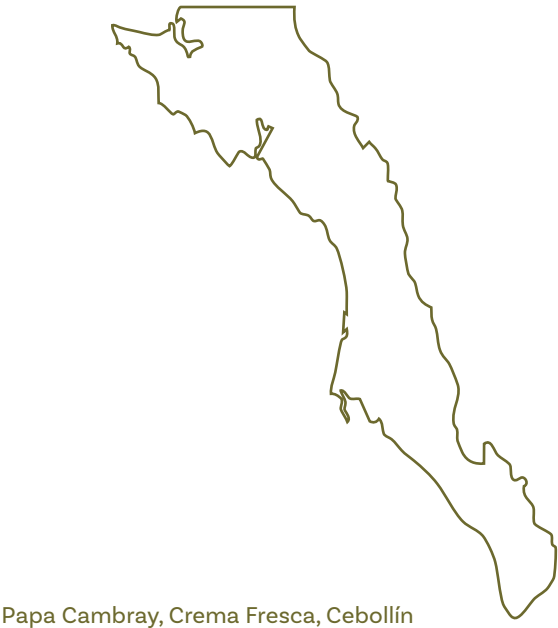
Local Orgánica, Dátiles, Queso de Cabra, Vinagreta de Granada, Cebolla Encurtida

COMPLEMENTOS 180gr/6oz

Camarones a la Parrilla sh) Pechuga de Pollo

Arrachera

Salmón



Papa Cambray, Crema Fresca, Cebollín

Sabores de la Baja

Desde las tierras fértiles hasta la abundancia de las aguas del Mar de Cortés, nos enorgullece destacar ingredientes y sabores locales.

Alcohol (a) Lácteos (d) Huevo (e) Gluten (g)
Libre de Gluten (gf) Puerco (p) Nueces (n)
Crustáceos(sh) Crudo (r) Vegetariano (vt)
Vegano (vg)

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuets/nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos, y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no hay un área de preparación separada sin alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.*Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos los artículos de forma estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana, e incluyen un 16% de impuesto y un 15% de cargo por servicio. El pago se acepta solo por tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

CREADO EN BAJA

POLLO ALEPPO 220gr/8oz (d, n, g)

Yogurt de Pepino, Cuscús, Salsa de Aceituna Verde

POLLO SCHNITZEL 220gr/8oz (d, e, g)

Repollo Fermentado, Papas Fritas de Camote, Salsa de Mantequilla con Mostaza & Estragón

PESCA DEL DÍA 180gr/6oz (a, d, g)

Polenta Crujiente, Confitura de Tomato, Tapenade de Aceituna

SALMÓN SELLADO 180gr/6oz (d, g, sh)

Zanahorias Orgánicas, Huevas de Trucha, Beurre Blanc

COSTILLA DE RES 220gr/8oz (a, n)

Verduras de Raíz Asadas, Chimichurri, Salsa Demi-Glace

NEW YORK 360gr/12oz (a, d, n) Mantequilla

de Macha, Variedad de Hongos, Salsa de Tempranillo

ARROZ CREMOSO

DE MARISCOS 120gr/4oz (d, sh)

Pescado, Almeja, Camarón, Caldo de Azafrán, Alcachofa Crujiente, Salsa de Pimiento y Citricos

RIGATONI A LA BOLOÑESA (d, g, p) Ragú

Clásico, Parmigiano Reggiano

GNOCCHI DE ESPINACA

& RICOTTA (d, e, g)

Variedad de Hongos, Mantequilla de Ajo, Parmigiano Reggiano

DEL HUERTO

VEGETALES ASADOS EN SAL (d, n)

Mantequilla de Macadamia, Miel, Banyuls

COLIFLOR ASADA EN HARISSA (vt, vg)

Vinagreta de Cítricos, Chermoula

BRÓCOLI A LA PARILLA (g, vt)

Panko Sazonado con Salvia, Ajo, Aceite de Oliva con Limón

PAPAS CRUJIENTE (d)

Papa Cambray, Crema Fresca, Cebollín

CHAMPIÑONES SILVESTRES (a, d) Vino

del Valle, Mantequilla de Ajo, Tomillo

Lucille's

CAFÉ

HOT COFFEE

AMERICANO

ESPRESSO

CAPPUCCINO (d)

Regular, Vanilla

LATTE (d)

Regular, Matcha, Caramelo, Mocha

TEAS

JASMINE GREEN

ENGLISH BREAKFAST

SENCHA

EARL GREY

BLACK TEA - BERRIES

GREEN TEA - MANGO

TISANAS

MANGO, ORANGE, ELDERBERRIES,

APPLE, HIBISCUS, PINEAPPLE

LAVENDER & CHAMOMILE

APRICOT, HIBISCUS, APPLE,

ORANGE PEEL

HERBS & CITRUS

ICED / COLD COFFEE

COLD BREW

ESPRESSO TONIC

ICED LATTE (d)

Regular, Caramel, Mocha, Vanilla, Matcha

AFFOGATO (d)

Espresso & Vanilla Ice Cream

FRESH JUICES

GREEN

Granny Apple, Kale, Celery,
Spirulina, Lime

RED

Beet, Carrot, Ginger, Lemon

ORANGE

CARROT

POWER SHOT

Ginger, Tumeric, Pineapple

Our milk selection includes:

Regular, 2%, Light, Lactose Free,

Almond, Oat, Soy, Coconut

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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. Purchases over \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.

SMOOTHIES

BAJA LAZZY (d)

Chia, Mango, Greek Yogurt, Stevia Leaf

COCO DATE DREAM

Banana, Date, Coconut Milk, Agave Syrup

AVOCADO BOOST (n)

Avocado, Pineapple, Cashew,
Oat Milk, Bee Honey

LUCY'S PB&BLUE (n)

Blueberries, Peanut Butter,
Banana, Almond Milk

FRESH FRUIT SELECTION

Strawberry, Banana, Lime, Mango

ITALIAN SODAS

House-Made

STRAWBERRY

BLUEBERRY

GINGER & LIME

ARTISAN FELIX

Our Artisan Sodas are made with fresh
natural fruits from various states in México

GUAVA - MICHOACÁN

RASPBERRY - JALISCO

PASSION FRUIT - VERACRUZ

MANDARIN - YUCATAN

APPLE - MICHOACÁN

KOMBUCHA *(355 ml)*

ALOE VERA, GINGER

PINEAPPLE

HIBISCUS

GINGER & LIME

FRAPPES

MOCHA

COOKIES & CREAM

CARAMEL

WHITE CHOCOLATE

SODAS

COKE

DIET COKE

SPRITE

FRESKA

COKE ZERO

RED BULL

RED BULL ZERO

WATER

EVIAN *(330 ml)*

PELLEGRINO *(250 ml)*

COCONUT WATER *(330 ml)*

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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. Purchases over \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.

BAKERY

PAIN AU CHOCOLAT XL (d, e, g)

Semi-Sweet Chocolate,
Flaky Layers of Dough

CROISSANT (d, e, g)

Laminated Dough with Toasted
Butter Flavour

CROISSANT CUP (d, e, g)

Filled with Pastry Cream
Topped with Mixed Berries

GLUTEN FREE LEMON

CHIA SLICE (d, e, gf)

Topped with Citrus Glaze

CANELÉ (a, d, e, g)

Vanilla & Rum Custard-Style

TIRAMISU TWIST (g)

Laminated Dough, Filled with Mascarpone,
Coffee Cream

PISTACHIO MARITONZI (d, g, n)

Brioche-Style Bun, Chantilly Cream,
Pistachio Praline

CITRUS CHOCOLATE

BRIOCHE (d, e, g, n)

Soft Orange Brioche, White Chocolate Cream,
Almonds, Chocolate Bites

RASPBERRY COOKIE (d, e, g, n)

White Chocolate Cream, Milk Caramel & Pistachio

TOAST & GO

COUNTRY-STYLE FOCACCIA (d, g, p)

Truffle Aioli, Mushrooms, Romesco, Serrano
Ham, Caramelized Carrots, Peaches,
Organic Lettuce

FORAGE CIABATTA (g)

Truffle Alioli, Humult Cheese with Serrano Ham,
Wild Mushrooms, Green Mix Lettuce

BREAKFAST BURRITO (d, e, g, p)

Egg, Bacon
Egg, Chicken

BURRATA PANINI (d, g, p)

Serrano Ham, Cherry Tomato, Green Mix Lettuce
Basil Pesto, Arugula

Alcohol (a) Dairy (d) Egg (e) Gluten (g) Gluten Free (gf) Nuts (n)

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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. Purchases over \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.



CAFÉ CALIENTE

AMERICANO

ESPRESO

CAPUCHINO (d)

Regular, Vainilla

LATTE (d)

Regular, Matcha, Caramelo Mocha

TÉS

TÉ VERDE DE JAZMÍN

ENGLISH BREAKFAST

SENCHA

EARL GREY

TÉ NEGRO - FRUTOS ROJOS

TÉ VERDE - MANGO

TISANAS

MANGO, NARANJA, BAYA DE SÁUCO,

MANZANA, JAMAICA, PIÑA

LAVANDA, MANZANILLA

ALBARICOQUE, JAMAICA, MANZANA,

CÁSCARA DE NARANJA

HIERBAS & CÍTRICOS

CAFÉ FRÍO

COLD BREW

ESPRESSO TONIC

LATTE HELADO (d)

Regular, Caramelo, Mocha, Vanilla, Matcha

AFFOGATO (d)

Espresso & Helado de Vainilla

JUGOS FRESCOS

VERDE

Manzana, Col, Apio, Espirulina, Lima

ROJO

Betabel, Zanahoria, Jengibre, Limón

NARANJA

ZANAHORIA

POWER SHOT

Jengibre, Cúrcuma, Piña

Nuestra Selección de Leches:

Entera, 2%, Light, Deslactosada,

Almendra, Avena, Soya

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuetes/nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no hay un área de preparación separada sin alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.*Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos los artículos de forma estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana e incluyen un 16% de impuesto y un 15% de cargo por servicio.

El pago se acepta solo por tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

SMOOTHIES

BAJA LAZZY (d)

Mango, Yogur Griego, Chía, Hoja de Stevia

COCO DATE DREAM

Plátano, Dátil, Leche de Coco, Miel de Agave

AVOCADO BOOST (n)

Aguacate, Piña, Nuez de la India,

Leche de Avena, Miel de Abeja

LUCY'S PB&BLUE (n)

Mora Azul, Plátano, Crema de Maní,

Leche de Almendra

FRESH FRUIT SELECTION

Lima, Mango, Fresa, Plátano

SODAS ITALIANAS

Hechas en Casa

FRESA

ARÁNDANO

JENGIBRE & LIMÓN

SODAS ARTESANALES FELIX

Nuestras sodas artesanales están hechas con frutas de distintos estados de México (355ml)

GUAYABA DE MICHOACÁN

FRAMBUESAS DE JALISCO

GUANÁBANA DE VERACRUZ

MANDARÍNA DE YUCATAN

MANZANA DE MICHOACÁN

KOMBUCHA (355 ml)

ALOE VERA, JENGIBRE & PIÑA

JAMAICA

JENGIBRE & LIMÓN

FRAPPES

MOCHA

COOKIES & CREAM

CARAMELO

CHOCOLATE BLANCO

REFRESCOS

COCA-COLA

COCA-COLA DE DIETA

SPRITE

FRESKA

COCA-COLA ZERO

SPRITE-ZERO

RED BULL

RED BULL ZERO

AGUAS

EVIAN (330 ml)

PELLEGRINO (250 ml)

COCONUT WATER (330 ml)

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuetes/nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no hay un área de preparación separada sin alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.*Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos los artículos de forma estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana e incluyen un 16% de impuesto y un 15% de cargo por servicio.

El pago se acepta solo por tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

PANADERÍA

PAIN AU CHOCOLAT XL (g, l)

Chocolate Semi Dulce Envuelto en Capas
Hojaldradas de Masa

CROISSANT (e, g, l)

Crujiente con un Delicioso Sabor a Mantequilla

NIDO DE CROISSANT CON FRUTA (e, g, l)

Nuestro Croissant Clásico Relleno de Crema
de Vainilla Cubierto con Frutas de Temporada

REBANA DE LIMÓN GLUTEN FREE (e, l, gf)

Cubierto con Gaseado Clítrico

CANELÉ (a, d, e, g)

Suave Relleno de Crema de Vainilla y Ron

TORBELLINO DE TIRAMISÚ (g)

Masa Laminada Rellena de Crema de Queso
Mascarpone & Extracto de Café

PISTACHE MARITOZZI (g, l)

Pan Tipo Brioche,
Relleno de Crema Chantilly & Pistache

BRIOCHE DE CHOCOLATE Y CÍTRICOS (d, e, g n)

Suave Brioche de Naranja
Relleno de Chocolate, Decorado con Almendras

GALLETA DE FRAMBUESA (d, e, g n)

Crema de Chocolate Blanco,
Caramelo & Pistache

TOSTADO PARA LLEVAR

FOCACCIA CAMPESTRE (n, g, p)

Alioli de Trufa, Champiñones, Romesco,
Jamón Serrano, Zanahorias Encurtidas,
Duraznos, Lechuga Orgánica

CIABATTA SILVESTRE (g)

Alioli de Trufa, Queso, Humult, Jamón Serrano
Champiñones Silvestres, Lechuga Órganica

BURRITO DESAYUNO (d, e, g, p)

Huevo, Tocino
Huevo, Chicken

PANINI (d, g, p)

Jamón Serrano, Burrata, Tomate Cherry
Lechuga Orgánica, Pesto de Albahaca y Arúgula

Alcohol (a) Huevo (e) Gluten (g) Lactosa (l) Libre de Gluten (gf) Nueces (n)

Por favor, notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un entorno donde se manipulan cacahuetes/nueces y otros alérgenos. Existe un riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos y es una política de One&Only informar a nuestros huéspedes. Aunque no hay un área de preparación separada sin alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad.*Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos los artículos de forma estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana e incluyen un 16% de impuesto y un 15% de cargo por servicio. El pago se acepta solo por tarjeta de crédito o cargo a la habitación. Los consumos superiores a \$469.24 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

SALA *56*

LUNCH

THE FIRST BITE

SOURDOUGH BOULE 150 (*d, g*)

Whipped Butter, Local Honey, Sea Salt

GUACAMOLE 320 (*g*)

Hass Avocado, Pico de Gallo, Corn Chips

CHEESE & CHARCUTERIE 1,300 (*d, g*)

California Cheese Trio, Cured Meats, Accoutrements,
Toasted Soughdough

SHRIMP BRIOCHE 420 150gr/5oz (*e, g, sh*)

Piment Déspellet, Chives, Trout Roe

TARTINE TOAST 480 150gr/5oz (*d, e, g, r*)

Sourghdough, Mushrooms, Aioli, Comte, Baby Arugula,
Prosciutto - Add Poached Egg 120

MARGHERITA 600 (*d, g*)

Bufalá Mozzarella, Tomato, Basil, EVVO on Focaccia

TUNA TARTAR 650 150gr/5oz (*g, n, r*)

Macha Sauce, Tapioca Crisp, Scallions, Crispy Shallots

BEEF TARTAR 580 120gr/3.5oz (*d, e, g, r*)

Truffle Dressing, Cured Egg Yolk

BURRATA 420 (*d, g*)

Roasted Butternut Squash, Pears, Sherry Vinaigrette,
Creamy Romesco

WILD GREENS

QUINOA & LOBSTER 750 150gr/3.5oz (*d, sh*)

Roasted Corn, Baby Tomatoes, Spinach, Meyer Lemon
Vinaigrette, Caviar

CHICORIES 500 (*d, n, p*)

Honey & Lavander Vinaigrette, Gorgonzola, Prosciutto,
Toasted Hazelnut

BAJA CAESAR 500 (*d, e, g, sh*)

Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano, Sourdough

FARM SALAD 580 (*d*)

Organic Local Lettuce, Dates, Goat Cheese,
Pomegranate Vinaigrette

ADD ONS 150gr/3.5oz

Grilled Shrimp 300 (*sh*)

Chicken Breast 250

Skirt Steak 250

Salmon 300

LUNCH

CRAFTED IN BAJA

BAJA FISH TACOS 480 180gr/6oz (a, e, g)

Beer Battered, Mainated Cabbage, Pico de Gallo, Tartar Sauce

THE BURGER 500 150gr/5oz (d, e, g, p)

Prime Beef, Smoked Bacon, Lettuce, Tomato, Grilled Onion,
Aged Cheddar Cheese

SKIRT STEAK FRITES 550 150gr/5oz

Potato Wedges, Natural Jus, Chimichurri

ALEPPO CHICKEN 1,250 220gr/8oz (e, g, sh)

Cucumber Yogurt, Cous Cous, Olive Salsa Verde

CHICKEN KEBABS 380 180gr/6oz (d, g)

Red Pepper Hummus, Fattoush, Sumac Pickles

FISH & CHIPS 380 240gr/9oz (a, e, g)

Sweet Potato Fries, Pickled Jalapeño Tartar Sauce

CRAB CAKE 380 240 (d, e, p, sh)

On English Muffin, Chipotle Mayo, Marinated Cabbage

SPINACH RICOTTA GNOCCHI 600 (d, e, g)

Forest Mushrooms, Garlic Butter, Fresh Herbs

POACHED TOTOABA 650 180gr/6oz (a, d, g)

Creamy Polenta, Tomato Confiture, Burre Blanc

FROM THE FARM

SALT ROASTED ROOT VEGETABLES 320 (d, n)

Macadamia Butter, Honey Banyuls

HARRISA ROASTED CAULIFLOWER 320

Citrus Vinaigrette, Chermoula

CHARRED BROCCOLINI 320 (g)

Calabrian Pepper, Garlic, Lemon, Olive Oil

CRISPY POTATOES 320 (d)

Herloom Potato, Crème Fraiche, Chives

FORAGED MUSHROOMS 320 (a, d)

Del Valle Wine, Cultured Butter, Thyme

Alcohol (a) Dairy (d) Egg (e) Gluten (g) Pork (p) Nuts (n) Shellfish (sh)
Vegetarian (vt) Vegan (vg)

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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

LUNCH

SIGNATURES

SOCIAL CLUB MARGARITA 550

Tequila Jimador *60ml*, Controy Liqueur *30ml*,
Grapefruit Shrub, Clarified Lime Juice, Ginger Foam

HIBISCUS SUNSET 550

Volcán Blanco Tequila *60ml*, Aperol *15ml*,
Grapefruit Fever-Tree, Pomegranate & Hibiscus Soda
Lime Juice

CORTÉS COLADA 550

Pineapple-Infused Rum *90ml*, Coconut & Vanilla Soda

PINK FROST 550

Gin Beefeater *30ml*, Strawberry & Raspberry Cordial *45ml*,
Dos Búhos Sparkling Rosé “1524” *60ml*

LUCY MARY 550

Vodka Absolut *60ml*, Clarified Tomato Juice,
Passion Fruit

SEASIDE SPRITZ 550

Italicus Rosolio Liqueur *60ml*, Adami di Treviso
Prosecco *60ml*, Chamomile Soda

TIKKI TIME 550

Rum Paranubes *45ml*, Mezcal Gracias a Dios Mango *10ml*,
White Cacao Liqueur *10ml*, Falernum *45ml*, Pineapple
Juice, Chocolate Bitters, Mint Hydrosol

MOCKTAILS

JAMAICA FIZZ 285

Hibiscus & Cardamom Infusion, Lime Juice,
Agave Honey, Mineral Water

MANGO CLUB 285

Mango Purée, Coconut Cream, Lavender Tea,
Yellow Lemon

NEW ERA SPRITZ 285

Elderflower Cordial, Non-Alcoholic Freixenet
Raspberry Purée, Mint Hydrosol, Mineral Water

BEVERAGES

BUBBLES

Veuve Clicquot Brut (150 ml) 1,615

Adami, Prosecco di Treviso,
Vento, Italy, NV (150 ml) 565

WHITE & ROSÉ

Terra Alpina by Alois Lageder,
Pinot Grigio 455 (150 ml)

Henri Lurton, Sauvignon Blanc 565 (150 ml)

Rodney Strong, Chardonnay 740 (150 ml)

Whispering Angel, Rosé 625 (150 ml)

RED

Josh Cellars RSV, Cabernet Sauvignon 735 (150 ml)

De Loach, Pinot Noir 1,005 (150 ml)

Solar Fortum,
Cabernet Sauvignon & Petit Verdot 455 (150 ml)

TRADITIONAL 160 (355ml)

CORONA

CORONA LIGHT

PACIFICO

PACIFICO LIGHT

MODELO

NEGRA MODELO

FROM LA BAJA 365 (355ml)

ONE&ONLY EDITION, Blonde Ale

CARRETERA 3, IPA

PUNTA BAJA, Light Lager

NEW ERA 155 (355ml)

CORONA ZERO, Non-Alcoholic

HANDCRAFTED ARTISIAN SODAS

150 (355ml)

Made with fresh fruits from various regions of México

Michoacan Guava

Jalisco Raspberry

Veracruz Passion Fruit Fruit

Yucatan Mandarin

HEALTHY SIPS

FRESH COCONUT 400

KAMBUCHA 150 (355ml)

Aloe Vera & Pineapple, Hibiscus, Ginger & Lime,
Damiana

WINE & MORE

SALA *56*

DINNER

THE FIRST BITE

SOURDOUGH BOULE 150 (*d, g*)

Whipped Butter, Local Honey, Sea Salt

FISH TIRADITO 420 150gr/5oz (*g, r*)

Smoked Ponzu, Serrano

TUNA TARTAR 650 (*n, r*)

Macha, Tapioca Crip, Scallions, Crispy Shallots

BEEF TARTAR 580 120gr/3.5oz (*d, e, g, r*)

Truffle Dressing, Cured Egg Yolk

CHARRED OCTOPUS 680 200gr/7oz (*sh*)

Crispy Baby Potatoes, Spanish Chorizo, Creamy Romesco,
Green Sauce

BURRATA 420 (*d, g*)

Roasted Butternut Squash, Pears, Creamy Romesco,
Sherry Vinaigrette

SHRIMP BRIOCHE 420 150gr/5oz (*e, g, sh*)

Piment D  spellet, Chives

MARGHERITA 600 (*d, g*)

Buf  la Mozzarella, Tomato, Basil, EVVO on Focaccia

WILD GREENS

QUINOA & LOBSTER 750 150gr/3.5oz (*d, sh*)

Roasted Corn, Baby Tomatoes, Spinach,
Lemon Meyer Vinaigrette, Caviar

CHICORIES 500 (*d, n, p*)

Honey & Lavender Vinaigrette, Gorgonzola, Prosciutto,
Toasted Hazelnut

BAJA CAESAR 500 (*d, e, g, sh*)

Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano, Croutons

FARM SALAD 500 (*d*)

Organic Local Lettuce, Dates, Goat Cheese,
Pomegranate Vinaigrette

ADD ONS 150gr/3.5oz

Grilled Shrimp 300 (*sh*)

Chicken Breast 250

Skirt Steak 250

Salmon 300

DINNER

CRAFTED IN BAJA

ALEPPO CHICKEN 1,250 220gr/5oz (e, g, sh)
Cucumber Yogurt, Cous Cous, Manzanilla Olive, Green Sauce

CHICKEN SCHNITZEL 980 220gr/8oz (d, e, g)
Fermented Cabbage, Potato Wedges,
Mustard & Tarragon Butter Sauce

POACHED TOTOABA 650 180gr/8oz (a, d, g)
Creamy Polenta, Tomato Confiture, Beurre Blanc

SEARED SALMON 1,320 180gr/6oz (d, g, sh)
Organic Carrots, Trout Roe, Citrus Butter Sauce

SHORT RIB 1,400 360gr/12oz (a, n)
Roasted Root Vegetables, Chimichurri, Demi Glace

NEW YORK 1,850 360gr/12oz (a, d, n)
Macha Butter, Wild Mushrooms, Confit Shallots,
Tempranillo Demi

CREAMY SEAFOOD RICE 1,250 120gr/3.5oz (sh)
Saffron Broth, Crispy Sunchokes, Lemon Cream

RIGATONI BOLOGNESE 600 (d, g, p)
Classic Ragout, Parmigiano Reggiano

SPINACH RICOTTA GNOCCHI 600 (d, e, g)
Forest Mushrooms, Garlic Butter, Fresh Herbs

FROM THE FARM

SALT ROASTED ROOT VEGETABLES 320 (d, n)
Macadamia Butter, Honey Banyuls

HARRISA ROASTED CAULIFLOWER 320
Citrus Vinaigrette, Chermoula

CHARRED BROCCOLINI 320 (g)
Calabrian Pepper, Garlic, Lemon, Olive Oil

CRISPY POTATOES 320 (d)
Herloom Potato, Crème Fraiche, Chives

FORAGED MUSHROOMS 320 (a, d)
Del Valle Wine, Cultured Butter, Thyme

DINNER

SIGNATURES

SOCIAL CLUB MARGARITA 550

Tequila Jimador *60ml*, Controy Liqueur *30ml*,
Grapefruit Shrub, Clarified Lime Juice, Ginger Foam

BEE BAJA 550

Damiana Liqueur *45ml*, Racilla *15ml*, Carrot Juice,
Aloe Vera, Honey Thyme

TOMATINI 550

Vodka Absolut *60ml*, Clarified Tomatoe & Basil Oil

THE SOCIAL 550

Vodka Absolut *60ml*, Adami di Treviso Prosecco
30ml, Vanilla Liqueur *10ml*, Sage Honey, Lemon Juice,

EL FASHION 550

Mole-Infused Tequila *60ml*, White Cacao Liqueur *15ml*,
Chocolate Bitters

ROUGE 600

Raspberry-Infused Gin *30ml*, St. Germain Liqueur,
15ml, Adami di Treviso Prosecco *60ml*, Lemon Juice,
Passion Fruit

GOLDEN AMERICANO 550

Vermouth *30ml*, Campari *30ml*, Chamomile Soda

MOCKTAILS

JAMAICA FIZZ 285

Hibiscus & Cardamom Infusion, Lime Juice,
Agave Honey, Mineral Water

MANGO CLUB 285

Mango Purée, Coconut Cream, Lavender Tea,
Yellow Lemon

NEW ERA SPRITZ 285

Elderflower Cordial, Non-Alcoholic Freixenet Rosé
Raspberry Purée, Mint Hydrosol, Mineral Water

COCKTAILS

BUBBLES

Veuve Clicquot Brut 1,615 (150 ml)

Adami, Prosecco di Treviso,
Vento, Italy, NV 565 (150 ml)

WHITE & ROSÉ

Terra Alpina by Alois Lageder,
Pinot Grigio 455 (150 ml)

Henri Lurton, Sauvignon Blanc 565 (150 ml)

Rodney Strong, Chardonnay 740 (150 ml)

Whispering Angel, Rosé 625 (150 ml)

RED

Josh Cellars RSV, Cabernet Sauvignon 735 (150 ml)

De Loach, Pinot Noir 1,005 (150 ml)

Solar Fortum,
Cabernet Sauvignon & Petit Verdot 455 (150 ml)

TRADITIONAL 160 (355ml)

CORONA

CORONA LIGHT

PACIFICO

PACIFICO LIGHT

MODELO

NEGRA MODELO

FROM LA BAJA 365 (355ml)

ONE&ONLY EDITION, Blonde Ale

CARRETERA 3, IPA

PUNTA BAJA, Light Lager

NEW ERA 155 (355ml)

CORONA ZERO, Non-Alcoholic

WINE & BEER

HANDCRAFTED ARTISIAN SODAS

150 (355ml)

Made with fresh fruits from various regions of México

Michoacan Guava

Jalisco Raspberry

Veracruz Passion Fruit Fruit

Yucatan Mandarin

HEALTHY SIPS

FRESH COCONUT 400

KAMBUCHA 325 (355ml)

Aloe Vera & Pineapple, Hibiscus,
Ginger & Lime, Damiana

Alcohol (a) Dairy (d) Egg (e) Gluten (g) Pork (p) Nuts (n) Shellfish (sh)
Vegetarian (vt) Vegan (vg)

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 the One&Only to inform our guests. While there is not a separate allergen-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

BEVERAGES

SALA *56*

ALMUERZO

PRIMER BOCADO

BOULE DE MASA MADRE 150 (d, g)

Mantequilla Batida, Miel Local, Sal Marina

GUACAMOLE 320 (g)

Aguacate Hass, Pico de Gallo, Chips de Maíz

QUESOS & CHARCUTERIA 1,300 (d, g)

Tres Quesos de California, Selección de Carnes, Guarniciones,
Pan de Masa Madre

BRIOCHE DE CAMARÓN 420 150gr/5oz (e, g, sh)

Piment despellet, Cebollin, Hueva de Trucha

TARTINE 480 150gr/5oz (d, e, g, r)

Pan de Masa Madre, Champiñones, Aioli, Comté, Arugula,
Prosciutto - Agregar Huevo Pochado 120

MARGHERITA 600 (d, g)

Focaccia con Mozzarella, Búfalo, Tomate, Albahaca,
Aceite de Olía Extra Virgen

TARTAR DE ATÚN 650 150gr/5oz (g, n, r)

Salsa Macha, Crujiente de Tapicoca, Cebollines,
Chalotes Crujientes

TARTAR DE CARNE 580 120gr/3.5oz (d, e, g, r)

Aderezo de Trufa, Yema de Huevo Curada

BURRATA 420 (d, g)

Calabaza Asada, Peras, Vinagreta de Jerez, Romesco Cremoso

VERDE Y FRESCO

QUINOA & LANGOSTA 750 150gr/3.5oz (d, sh)

Maíz Asado, Tomates Cherry, Espinacas,
Vinagreta de Limón Meyer

CHICORIES 500 (d, n, p)

Vinagreta de Lavanda & Miel, Gongonzola, Prosciutto,
Avellana Tostadas

BAJA CAESAR 500 (d, e, g, sh)

Lechuga Romana, Queso Parmigiano Reggiano, Crotones

ENSALADA DE LA GRANJA 500 (d)

Lechuga Local Orgánica, Dátiles, Queso de Cabra,
Vinagreta de Granada

COMPLEMENTOS 150gr/3.5oz

Camarones a la Parilla 300 (sh)

Pechuga de Pollo 250

Arrachera 250

Salmón 300

ALMUERZO

CREADO EN BAJA

TACOS DE PESCADO 480 180gr/6oz (a, e, g)

Frito en Tempura de Cerveza, Repollo Marinado, Pico de Gallo, Salsa Tartara

HAMBURGESA ORIGINAL 500 150gr/5oz (d, e, g, p)

Carne de Res, Tocino Ahumado, Tomate, Cebolla a la Parrilla, Queso Cheddar Añejo

ARRACHERA CON PAPAS 550 150gr/5oz

Gajos de Papa, Jugo Natural, Chimichurri

POLLO ALEPPO 1,250 220gr/5oz (e, g, sh)

Yogur de Pepino, Cuscús, Salsa Verde

BROCHETAS DE POLLO 380 180gr/6oz (d, g)

Hummus de Pimiento Rojo, Fattoush, Pepinillos Encurtidos

PESCADO & PAPAS FRITAS 380 240gr/9oz (a, e, g)

Papas de Camote, Salsa Tártara, Jalapeños en Escabeche

PASTEL DE CANGREJO 380 (d, e, p, sh)

Papas de Camote, Salsa Tártara, Jalapeños en Escabeche

NOQUIS DE ESPINACA & RICOTTA 600 (d, e, g)

Variedad de Champiñones, Mantequilla con Ajo, Hierbas Finas

TOTOABA ESCALFADO

EN ACEITE DE OLIVA 650 180gr/6oz (a, d, g)

Polenta Cremosa, Confitura de Tomate, Beurre Blanc

DEL HUERTO

VEGETALES ASADOS EN SAL 320 (d, n)

Mantequilla de Macadamia, Miel, Banyuls

COLIFLOR ASADA CON HARISSA 320

Vinagreta de Citricos, Chermoula

BROCCOLINI A LA PARILLA 320 (g)

Pimiento de Calabria, Ajo, Aceite de Oliva con Limón

PAPAS CRUJIENTE 320 (d)

Papa Heirloom, Crema Fresca, Cebollín

CHAMPIÑONES SILVESTRES 320 (a, d)

Vino del Valle, Mantequilla Añejada, Tomillo

Alcohol (a) Lacteos (d) Huevo (e) Gluten (g) Puerco (p) Nueces
(n) Crustaceos(sh) Vegetariano (vt) Vegano (vg)

Por favor, informe a nuestro personal de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestros alimentos se preparan en un entorno donde se manipulan cacahuates/nueces y otros alérgenos. Existe riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos, y es política de One&Only informar a nuestros huéspedes sobre ello. Aunque no contamos con un área separada de preparación libre de alérgenos, One&Only Palmilla tomará todas las precauciones posibles para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos ciertos platillos de manera estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana e incluyen 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio. El pago se puede realizar únicamente con tarjeta de crédito o cargando a la habitación.

ALMUERZO

DE AUTOR

SOCIAL CLUB MARGARITA 550

Tequila Jimador 60ml, Licor Controy 30ml,
Jarabe de Toronja, Jugo de Limón Clarificado,
Espuma de Jengibre

HIBISCUS SUNSET 550

Tequila Volcán Blanco 60ml, Aperol 15ml,
Fever-Tree de Toronja, Soda de Granada & Jamaica,
Jugo de Limón

CORTÉS COLADA 550

Ron Infusionado en Piña 90ml, Soda de Vanilla & Coco

PINK FROST 550

Gin Beefeater 30ml, Cordial de Fresa & Frambuesa 45ml,
Dos Búhos Sparkling Rosé “1524” 60ml

LUCY MARY 550

Vodka Absolut 60ml, Jugo de Tomate Clarificado,
Maracuya

SEASIDE SPRITZ 550

Italicus Rosolio Liqueur 60ml, Adami di Treviso
Prosecco 60ml, Chamomile Soda

TIKKI TIME 550

Ron Paranubes 45ml, Mezcal Gracias a Dios Mango 10ml,
Licor de Cacao Blanco 10ml, Falerum 45ml, Jugo de Piña
Angostura de Chocolate, Hidrosol de Menta

MOCTELES

JAMAICA FIZZ 285

Infusión de Jamaica & Cardamomo, Jugo de Limón
Miel de Agave, Agua Mineral

MANGO CLUB 285

Pure de Mango, Crema de Coco, Té de Lavanda,
Limón Amarillo

NEW ERA SPRITZ 285

Jarabe de Flor de Saúco, Freixenet Sin Alcohol, Puré de
Frambuesa, Hidrosol de Menta, Agua Mineral

COCTELES

DESDE EL VIÑEDO

Veuve Clicquot Brut 1,615 (150 ml)

Adami, Prosecco di Treviso,
Vento, Italy, NV 565 (150 ml)

BLANCO & ROSADO

Terra Alpina by Alois Lageder,
Pinot Grigio 455 (150 ml)

Henri Lurton, Sauvignon Blanc 565 (150 ml)

Rodney Strong, Chardonnay 740 (150 ml)

Whispering Angel, Rosé 625 (150 ml)

TINTO

Josh Cellars RSV, Cabernet Sauvignon 735 (150 ml)

De Loach, Pinot Noir 1,005 (150 ml)

Solar Fortum,
Cabernet Sauvignon & Petit Verdot 455 (150 ml)

TRADICIONAL 160 (355ml)

CORONA
CORONA LIGHT
PACIFICO
PACIFICO LIGHT
MODELO
NEGRA MODELO

FROM LA BAJA 365 (355ml)

ONE&ONLY EDITION, Blonde Ale
CARRETERA 3, IPA
PUNTA BAJA, Light Lager

NEW ERA 155 (355ml)

CORONA ZERO, Non-Alcoholic

SODAS ARTESANALES

150 (355ml)

Elaborado con Frutas Frescas de Diversas Regiones de
México

Michoacan Guava
Jalisco Raspberry
Veracruz Passion Fruit Fruit
Yucatan Mandarin

ELIXIR FRESCO

COCO FRESCO 400

KAMBUCHA 150 (355ml)

Aloe Vera, Jengibre & Piña, Jamaica,
Jengibre & Lima, Damiana

VINO & MÁS

SALA *56*

CENA

PRIMER BOCADO

BOULE DE MASA MADRE 150 (d, g)

Mantequilla Batida, Miel Local, Sal Marina

TIRADITO DE PESCADO 420 150gr/5oz (g, r)

Ponzu Ahumado, Chile Serrano

TARTAR DE ATÚN 650 150gr/5oz (g, n, r)

Salsa Macha, Crujiente de Tapioca, Cebollines,
Chalotes Crujientes

TARTAR DE CARNE 120gr/3.5oz 580 (g)

Aderezo de Trufa, Yema de Huevo Curada

PULPO A LA PARILLA 680 (sh)

Papas Baby Crujientes, Chorizo Español, Salsa Verde,
Romesco Cremoso

BURRATA 420 (d, g)

Calabaza Asada, Peras, Vinagreta de Jerez, Romesco Cremoso

BRIOCHE DE CAMARÓN 420 150gr/5oz (e, g, sh)

Piment déspellet, Cebollin, Hueva de Trucha

MARGHERITA 600 (d, g)

Focaccia con Mozzarella, Bufalá, Tomate, Albahaca,
Aceite de Olia Extra Virgen

VERDE Y FRESCO

QUINOA & LANGOSTA 750 150gr/3.5oz (d, sh)

Maíz Asado, Tomates Cherry, Espinacas,
Vinagreta de Limón Meyer

CHICORIES 500 (d, n, p)

Vinagreta de Lavanda & Miel, Gongonzola, Prosciutto,
Avellana Tostadas

BAJA CAESAR 500 (d, e, g, sh)

Lechuga Romana, Queso Parmigiano Reggiano,
Crotones

ENSALADA DE LA GRANJA 500 (d)

Lechuga Local Orgánica, Dátiles, Queso de Cabra,
Vinagreta de Granada

COMPLEMENTOS 150gr/6oz

Camarones a la Parilla 300 (sh)

Pechuga de Pollo 250

Arracherra 250

Salmón 300

CENA

CRAFTED IN BAJA

POLLO ALEPPO 1,250 220gr/5oz (d, n)

Yogur de Pepino, Cuscús, Salsa Verde

POLLO SCHNITZEL 980 150gr/5oz (d, e, g)

Repollo Fermentado, Papas Gajo, Salsa de Mantequilla de Mostaza & Estragon

TOTOABA ESCALFADO

EN ACEITE DE OLIVA 650 180gr/6oz (d, g)

Polenta Cremosa, Confitura de Tomate, Beurre Blanc

SALMON SELLADO 1,320 180gr/6oz (d, g, sh)

Selección de Zanahorias, Huevas de Trucha, Mantequilla

COSTILLA DE RES 1,400 360gr/12oz (a, n)

Verduras de Raíz Asadas, Chimichuri, Salsa Demi-Glace

NEW YORK 1,850 (a, d n)

Mantequilla de Macha, Hongos Salvajes,
Chalotas Confitadas, Salsa de Tempranillo

ARROZ CREMOSO

DE MARISCOS 1,250 120gr/3.5oz (sh)

Caldo de Azafrán, Acachofa Crujiente, Crema de Limón

RIGATONI A LA BOLOÑESA 600 (d, g, p)

Ragú Clasico, Parmigiano Reggiano

NOQUIS DE ESPINACA & RICOTTA 600 (d, e, g)

Hongos Salvajes, Mantequilla con Ajo

DEL HUERTO

VEGETALES ASADOS EN SAL 320 (d, n)

Mantequilla de Macadamia, Miel, Banyuls

COLIFLOR ASADA CON HARISSA 320

Vinagreta de Citricos, Chermoula

BROCCOLINI A LA PARILLA 320 (g)

Pimiento de Calabria, Ajo, Aceite de Oliva con Limón

PAPAS CRUJIENTE 320 (d)

Papa Heirloom, Crema Fresca, Cebollín

CHAMPIÑONES SILVESTRES 320 (a, d)

Vino del Valle, Mantequilla Añejada, Tomillo

CENA

DE AUTOR

SOCIAL CLUB MARGARITA 550

Tequila Jimador *60ml*, Licor Controy *30ml*,
Shrub de Toronja, Jugo de Limón Clarificado,
Epuma de Jengibre

BEE BAJA 550

Licor de Damiana *45ml*, Racilla *15ml*, Jugo de Zanahoria,
Aloe Vera, Miel de Tomillo

TOMATINI 550

Vodka Absolut *60ml*, Tomate & Albahaca Clarificado,
Aceite de Albahaca

THE SOCIAL 550

Vodka Absolut *60ml*, Adami di Treviso Prosecco *30ml*,
Licor de Vanilla *10ml*, Miel de Sabia,
Jugo de Limón, Maracuya

EL FASHION 550

Tequila Infusionado en Mole *60ml*,
Licor de Cacao Blanco *15ml*, Angostura de Chocolate

ROUGE 600

Gin Infusionado en Frambuesa *30ml*,
Licor St. Germain *15ml*, Adami di Treviso Prosecco *60ml*,
Jugo de Limon

GOLDEN AMERICANO 550

Vermouth *30ml*, Campari *30ml*, Soda Manzanilla

MOCTELES

JAMAICA FIZZ 285

Hibiscus & Cardamom Infusion, Lime Juice,
Agave Honey, Mineral Water

MANGO CLUB 285

Mango Purée, Coconut Cream, Lavender Tea,
Yellow Lemon

NEW ERA SPRITZ 285

Elderflower Cordial, Freixenet Rosé Non-Alcoholic
Raspberry Purée, Mint Hydrosol, Mineral Water

COCTELES

CON BURBUJAS

Veuve Clicquot Brut 1,615 (150 ml)

Adami, Prosecco di Treviso,
Vento, Italy, NV 565 (150 ml)

BLANCO & ROSADO

Terra Alpina by Alois Lageder,
Pinot Grigio 455 (150 ml)

Henri Lurton, Sauvignon Blanc 565 (150 ml)

Rodney Strong, Chardonnay 740 (150 ml)

Whispering Angel, Rosé 625 (150 ml)

TINTO

Josh Cellars RSV, Cabernet Sauvignon 735 (150 ml)

De Loach, Pinot Noir 1,005 (150 ml)

Solar Fortum,
Cabernet Sauvignon & Petit Verdot 455 (150 ml)

TRADICIONAL 160 (355ml)

CORONA

CORONA LIGHT

PACIFICO

PACIFICO LIGHT

MODELO

NEGRA MODELO

DE LA BAJA 365 (355ml)

ONE&ONLY EDITION, Blonde Ale

CARRETERA 3, IPA

PUNTA BAJA, Light Lager

NEW ERA 155 (355ml)

Sin Alcohol CORONA ZERO

Alcohol (a) Lacteos (d) Huevo (e) Gluten (g) Puerco (p) Nueces
(n) Crustaceos(sh) Vegetariano (vt) Vegano (vg)

Por favor, informe a nuestro personal de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestros alimentos se preparan en un entorno donde se manipulan cacahuates/nueces y otros alérgenos. Existe riesgo al consumir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluyendo huevos, y es política de One&Only informar a nuestros huéspedes sobre ello. Aunque no contamos con un área separada de preparación libre de alérgenos, One&Only Palmilla tomará todas las precauciones posibles para prevenir reacciones alérgicas, pero no asume ninguna responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos ciertos platillos de manera estacional, según disponibilidad. Los precios indicados están en moneda mexicana e incluyen 16% de impuestos y 15% de cargo por servicio. El pago se puede realizar únicamente con tarjeta de crédito o cargando a la habitación.

VINO & CERVEZA

SODAS ARTESANALES

150 (355ml)

Elaborado con Frutas Frescas de Diversas Regiones de México

Michoacan Guava

Jalisco Frambuesa

Veracruz Maracuya

Yucatan Mandarina

ELIXIR FRESCO

COCO FRESCO 400

KAMBUCHA 325 (355ml)

Aloe Vera & Piña, Jamaica, Jengibre & Limón, Damiana

BEBIDAS SIN ALCOHOL