



## TO BEGIN...

### Heirloom Burrata 115gr

Fresh Pesto, Kalamata Olives and Toasted Focaccia **D G N VT**

### Bluefin Tuna Tartar 115gr

Cucumber, Avocado Mouse, Olives, Lemon and Extra Virgin Olive Oil **G F R SF**

### Smoked Marlin

#### Niçoise Salad 115gr

Lemon, Olive Oil, Cucumber, Cherry Tomatoes, Baby Potatoes, French Green Beans, Egg, Kalamata Olives, Capers and Fresh Herbs **E GF**

### Citrus-Marinated Shrimps with Olives 115gr

Orange and Lemon Zets with Extra Virgin Olive Oil **G F R SF**

### Traditional Mezze 115gr

Hummus, Tzatziki, Baba Ganoush, Marinated Olives and Pita Bread **D G N VT**

### Fried Calamari 115gr

With Mediterranean Herbs **E G SF**

## CHEF SPECIALTIES...

### Fried octopus with Patatas

#### Bravas 115gr

Crispy Potatoes and Saffron-infused Aioli **E G**

### Greek-Style Seabass 170gr

Cherry Tomatoes, Cucumber, Lettuce, Kalamata Olives, Feta Cheese, Capers and Lemon **D**

### Black Shrimp Paella 180gr

Shrimp, Mussels, Octopus and Saffron Rice **SF**

### Seafood Linguine 180gr

White Wine Sauce, Fresh Herbs, Shrimp, Mussels and Octopus **D G SF**

### Grilled Chicken Souvlaki 200gr

Chicken Marinated with Fresh Herbs and Lemon, Served with Salsa Virgen and Chermoula **GF**

### Pelican Burger 170gr

Premium Grilled Beef, Bacon Jam, Grilled Portobello, Fontina Cheese, Tomatoes, Lettuce, Caramelized Onion, House Aioli and French Fries **D E G P**

### Seafood Grill 250gr

Grilled Octopus, Marinated Shrimp and Fish with Garlic Sauce **G SF**

## THE LAST BITE...

### Tiramisu

Mascarpone Cream, Espresso-soaked Savoirdi Biscuit, and Cocoa Powder **D E G**

### Traditional Baklava

Honey, Pistachios, and Walnuts **D G N**

### Pistachio Nest

Kataifi Crust, Pistachios and Chocolate Ice Cream, Honey Sauce, and Maldon Salt **D G N**

Local | Sustainable

Allergen Legend: **D:** Dairy | **E:** Egg | **G:** Gluten | **GF:** Gluten Free | **N:** Nuts | **P:** Pork | **R:** Raw | **SF:** Seafood | **VT:** Vegetarian

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 handeled. 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 \$469.24 pesos for visitors not staying at the resort will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.



# KIDS PELICAN

## Chicken Fingers

French Fries **G L**

## Mini Quesadillas

Flour Tortilla, French Fries **G L P**

## Moo Burger

Brioche Bun, Cheddar Cheese, French Fries, Ketchup

**G L H**

## Hot Dog

Traditional Bun, Beef Sausage, French Fries, Ketchup

**G L H**

## DESSERTS

### Fruit Platter **VT**

### Ice Cream

Chocolate, Vainilla **L**

Strawberry Sorbet **VT**

*Allergen Legend: D: Dairy | E: Egg | G: Gluten | GF: Gluten Free | N: Nuts | P: Pork | R: Raw | SF: Seafood | VT: Vegetarian*

Please notify our Service Colleagues if you have any known food allergies or intolerance. Our food is prepared in an environmental 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 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 products we serve items seasonally, based on availability. Kids menu available for ages 5 to 12 years.

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 \$469.24 pesos will include an additional local environmental tax of \$11.73 peso

## SIGNATURE COCKTAILS

### **Pelican Coco** 150ml

Malibu Rum 60ml, Havana Club 7 Años Rum Floater 15ml, Coconut Syrup, Coconut Water, Lime Juice

### **Gold Passion** 150ml

Havana Club 3 Años Rum 30ml, Passion Fruit Syrup, Passion Fruit Juice, Lime Juice, Prosecco 100ml

### **La Havana** 150ml

Havana Club 3 Años Rum 45ml, Grand Marnier Liqueur 15ml, Pineapple Juice, Lime Juice

### **Beach Margarita** 120ml

Tequila Jimador Cristalino 60ml, St. Germain Liqueur 30ml, Lime Juice

### **Minty Hour** 120ml

Havana Club 3 Años Rum 60ml, Chambord Liqueur 30ml, Lime Juice, Fresh Mint

## MOCKTAILS

### **Long Breeze** 150ml

Passion Fruit Syrup, Iced Tea, Lime Juice, Cranberry Juice

### **Non Mai Tai** 150ml

Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Orgeat Syrup

### **Mockgarita** 150ml

Agave Syrup, Lime Juice, Ginger Beer

## BEERS

**Pacifico** Pilsner, México 355ml

**Pacifico Light** Lager, México 330ml

**Corona** Pilsner, México 355ml

**Corona Light** Lager, México 330ml

**Negra Modelo** Munich Dunkel, México 355ml

**Modelo Especial** Pilsner, México 355ml

**One&Only Edition** Blond Ale, Baja CA 355ml

**Carretera 3** IPA, Baja CA 355ml

**Cerveza sin Alcohol** 355ml

## SOFT DRINKS

**Bonsley Kombucha** 300ml

**Small Batch Ginger Ale** 300ml

**Schweppes Tonic Water** 296ml

**Topo Chico** 355ml

**Agua de Piedra** 750ml

**San Pellegrino** 750ml

**San Pellegrino** 250ml

**One&Only Fresh Coconut**

## CABO GLOW

### **Orange Refresher**

Carrot Juice, Orange Juice, Geranium Hydrosol

### **Beets Punch**

Beet Juice, Pineapple Juice, Orange Juice

## TEQUILA FLIGHTS

### **ONE BY ONE**

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

### **EXTRA AÑEJO ONLY**

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

### **DRAGON FLY**

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



# WINE LIST

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

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

**Dos Buhos.** Syrah/Tempranillo/Cabernet Franc  
Espumoso Rosé, "1524", San Miguel de Allende, México, 2022

**Veuve Clicquot,** Champagne Brut "Yellow Label", Francia, N.V.

## WHITES

**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, Uvas Orgánicas Trentino, Italia, 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, México, 2023

## REDS

**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

Our house pour for a wine glass is 5oz /150ml and 3oz/90ml pour for dessert wine.

Our house pour for all of our spirits is 2oz/60ml 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 \$469.24 pesos for visitors not staying at the resort will include an additional local environmental tax of \$11.73 pesos.





## PARA EMPEZAR...

### Burrata Heirloom 115gr

Pesto Fresco, Aceitunas Kalamata y Focaccia Tostada **GLNVT**

### Tartar de Atún Rojo 115gr

Pepino, Mouse de Aguacate, Aceitunas, Limón y Aceite de Oliva Extra Virgen **CLGM**

### Ensalada Niçoise con Marlin Ahumado 115gr

Limón, Aceite De Oliva, Pepino, Tomate Cherry, Papa Cambray Cocida, Ejotes Franceses, Huevo, Aceitunas Kalamata, Alcaparras y Hierbas Frescas **H LG**

### Camarones Marinado en Cítricos con Aceitunas 115gr

Toque de Naranja, Limón y Aceite de Oliva Extra Virgen **CLGM**

### Mezze Tradicional 115gr

Hummus, Tzatziki, Baba Ganoush, Aceitunas Marinadas y Pan Pita **GLNVT**

### Calamares Fritos 115gr

Con Hierbas Mediterráneas **G HM**

## ESPECIALIDADES DEL CHEF...

### Pulpo Frito con Papas Bravas 115gr

Papas Crujientes y Aioli Aromatizado con Azafrán **G H**

### Cabrilla a la Griega 170gr

Tomate Cherry, Pepino, Lechuga, Aceitunas Kalamata, Queso Feta, Alcaparras, Limón **L**

### Paella Negra de Camarones 180gr

Camarón, mejillones, pulpo y arroz con azafrán **M**

### Linguine de Mariscos 180gr

Salsa al Vino Blanco, Hierbas Frescas, Camarones, Mejillones y Pulpo **GLM**

### Souvlaki de Pollo a la Parrilla 200gr

Pollo Marinado en Hierbas Frescas y Limón, Salsa Virgen y Salsa Chermoula **LG**

### Hamburguesa Pelican 170gr

Carne Premium a la Parrilla, Mermelada de Tocino, Portobello a la Parrilla, Fontina, Tomate, Lechuga, Cebolla Caramelizada, Aioli y Papas **G H L P**

### Plancha del Mar 250gr

Pulpo a la Parrilla, Camarones Marinados y Pescado al Mojo de Ajo **GM**

## EL ÚLTIMO BOCADO...

### Tiramisú

Crema de Mascarpone,  
Bizcocho Savoiardi Bañado en  
Café Espresso y Cacao en Polvo  
**GHL**

### Baklava Tradicional

Miel, Pistaches y Nueces  
**GLN**

### Nido de Pistache

Costra de Kataifi, Helado de  
Pistache y Chocolate, Salsa  
de Miel y Sal Maldon  
**GLN**

 Local |  Sustentable

Leyenda Alérgenos: C: Crudo | G: Gluten | H: Huevo | L: Lácteos | LG: Libre de Gluten | M: Mariscos | N: Nueces | P: Puerco | VT: Vegetariano

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 \$469.24 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos



# PELICAN NIÑOS

## Dedos de Pollo

Papas Fritas **G L**

## Mini Quesadillas

Tortillas de Harina, Papas Fritas **G L P**

## Hamburguesa Moo

Pan Brioche, Queso Cheddar, Papas Fritas, Cátsup  
**G L H**

## Hot Dog

Pan Brioche, Salchicha de Res, Papas Fritas, Cátsup  
**G L H**

## POSTRES

### Plato de Fruta **VT**

### Helados

Vanilla, Chocolate **L**

Sorbete de Fresa **VT**

*Leyenda Alérgenos: C: Crudo | G: Gluten | H: Huevo | L: Lácteos | LG: Libre de Gluten | M: Mariscos | N: Nueces | P: Puerco | VT: Vegetariano*

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/frutos secos y otros alérgenos.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal o marino, incluidos los huevos, conlleva un riesgo para la salud; es política de One&Only informar de ello a nuestros huéspedes. Aunque no contamos con un área de preparación libre de alérgenos, One&Only Palmilla tomará las máximas precauciones posibles para prevenir reacciones alérgicas; sin embargo, no asume ninguna responsabilidad al respecto.

\* Para preservar la calidad de nuestros productos, servimos algunos artículos de forma estacional, de acuerdo con la disponibilidad. El menú infantil disponible para niños de 5 a 12 años. Los precios indicados están expresados en moneda nacional (pesos mexicanos) e incluyen 16 % de impuestos 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 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional de \$11.73 pesos.

## CÓCTELES DE AUTOR

### **Pelican Coco** 150ml

Ron Malibu 60ml, Ron Havana Club 7 Años Flotante 15ml, Jarabe de Coco, Agua de Coco, Jugo de Limón

### **Gold Passion** 150ml

Ron Havana Club 3 Años 30ml, Jarabe de Maracuyá, Jugo de Maracuyá  
Jugo de Limón, Prosecco 100ml

### **La Havana** 150ml

Ron Havana Club 3 Años 45ml, Licor Grand Marnier 15ml, Jugo de Piña, Jugo de Limón

### **Beach Margarita** 120ml

Tequila Jimador Cristalino 60ml, Licor St. Germain 30ml, Jugo de Limón

### **Minty Hour** 120ml

Ron Havana Club 3 Años 60ml, Licor Chambord 30ml, Jugo de Limón, Menta Fresca

## MÓCTELES

### **Long Breeze** 150ml

Jarabe de Maracuyá, Té Helado, Jugo de Limón, Jugo de Arándano

### **Non Mai Tai** 150ml

Jugo de Naranja, Jugo de Piña, Jugo de Limón, Jarabe de Almendra

### **Mockgarita** 150ml

Jarabe de Agave, Jugo de Limón, Cerveza de Jengibre

## CERVEZAS

**Pacífico** Pilsner, México 355ml

**Pacífico Light** Lager, México 330ml

**Corona** Pilsner, México 355ml

**Corona Light** Lager, México 330ml

**Negra Modelo** Munich Dunkel, México 355ml

**Modelo Especial** Pilsner, México 355ml

**One&Only Edition** Blond Ale, Baja CA 355ml

**Carretera 3** IPA, Baja CA 355ml

**Cerveza sin Alcohol** 355ml

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Bonsley Kombucha** 300ml

**Small Batch Ginger Ale** 300ml

**Schweppes Tonic Water** 296ml

**Topo Chico** 355ml

**Piedra Still Water** 750ml

**San Pellegrino** 750ml

**San Pellegrino** 250ml

**One&Only Coco Fresco**

## CABO GLOW

### **Orange Refresher**

Jugo de Zanahoría, Jugo de Naranja, Hidrosol de Geranio

### **Beets Punch**

Jugo de Betabel, Jugo de Piña, Jugo de Naranja

## TEQUILA FLIGHTS

### **ONE BY ONE**

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

### **EXTRA AÑEJO ONLY**

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

### **DRAGON FLY**

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



# VINO

## CHAMPAGNE & VINOS ESPUMOSOS

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

**Dos Buhos**, Syrah/Tempranillo/Cabernet 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, Uvas Orgánicas Trentino, Italia, 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, 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

Todo nuestros destilados por copa son de la medida de 2oz/60ml.

El servicio de nuestras copas de vino es de 5oz/150 ml.

Los precios están listados en pesos mexicanos. Para su conveniencia, 16% de IVA y el 15% de servicio han sido agregados.

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

Los consumos superiores a \$469.24 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional of \$11.73 pesos.

