

SEARED

To Begin

FRESH KUMAMOTO OYSTERS 6 PCS RW S  
Pineapple Mignonette, Lemon, Lime

FONTINA-TRUFFLE ÉCLAIR & BEEF TARTARE 2 OZ D E G RW
Caper Emulsion, Chives

BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES D N VT
Raspberry Emulsion, Pistachio, Aged Balsamic, Rocket, Kalamata Olives

CAESAR SALAD D F G P
White Anchovies, Aged Parmesan Crisp, Crumbs, Prosciutto

AVOCADO & ROCKET SALAD VG
Strawberry & Elderflower Vinaigrette, Sansho Pepper, Pumpkin Seeds

Master Grill Selection

WAGYU SELECTION

Wagyu Rib Eye 16 oz
Wagyu Tenderloin 6 oz

USDA PRIME SELECTION

Prime New York 12 oz
Prime Tenderloin 9 oz

SEA

Totoaba 6 oz F  
Salmon 6 oz F
Tuna 6 oz F  

LAND

Bone-In Rib Eye 20 oz
Poussin Chicken 14 oz
Mini Rossini Burgers A D E G
- Wagyu Beef 3.5 oz, Seared
Foie Gras 2.5 oz, Wine
Caramelized Onion -

- Meat Selection & Land Sauces -
Chimichurri VT - Port Wine Sauce A D G SP
Béarnaise D E VT - Black Peppercorn Sauce A D G SP

Our Sides

CRISPY MAC&CHEESE D E G VT
Aged cheese, Manchego foam

BAKED SWEET POTATO D SP VT
Whipped Ricotta, Chili Glaze, Thyme, Honey

HERBED MASHED POTATO D VT
- Add Fresh Truffle 2 oz -

CHARRED ASPARAGUS VT
Lemon in Two Ways

A Alcohol | D Dairy | E Egg | F Fish | G Gluten | N Nuts | P Pork | RW Raw | S Seafood | SP Spicy |
VG Vegan | VT Vegetarian |  Local |  Sustainable

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.

Para Comenza

OSTIONES KUMAMOTO FRESCOS 6 PZAS CR M  
Mignonette de Piña, Limón Amarillo, Limón Verde

ÉCLAIR DE FONTINA & TRUFA CON TARTAR DE RES 75 g CR G H L
Emulsión de Alcaparras, Cebollín

BURRATA & TOMATES HEIRLOOM L N VT
Emulsión de Frambuesa, Pistache, Balsámico Añejo,
Arúgula, Aceitunas Kalamata

ENSALADA CÉSAR C G L P
Boquerones, Chip de Parmesano Añejo, Migas, Prosciutto

ENSALADA DE AGUACATE & ARÚGULA vG
Vinagreta de Fresa & Sauco, Pimienta Sansho, Semillas de Calabaza

Selección Master Grill

SELECCIÓN WAGYU

Wagyu Rib Eye 470 g
Wagyu Lomo 180 g

SELECCIÓN USDA PRIME

Prime New York 340 g
Prime Filete 270 g

MAR

Totoaba 170 g P  
Salmón 170 g P
Atún 170 g P  

TIERRA

Rib Eye con Hueso 570 g
Pollo Poussin 390 g
Mini Rossini Burgers A G H L
- Wagyu 100 g, Foie Gras Sellado 75 g,
Cebollas Caramelizadas al Vino -

- Salsas para Selección de Carnes y Tierra -
Chimichurri VT - Salsa de Vino A G L P C
Bearnesa H L VT - Salsa de Pimienta A G L P C

Acompañantes

MAC&CHEESE CROCANTE G H L VT
Quesos Añejos, Espuma de Manchego

CAMOTE ASADO L P C VT
Ricota, Glaze de Chiles, Tomillo, Miel

PURÉ DE PAPAS & HIERBAS L VT
- Agregue Trufa Fresca 5 g -

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA VT
Limón en Dos Texturas

A Alcohol | C Cerdo | CR Crudo | G Gluten | H Huevo | L Lácteos | M Mariscos |
N Nueces | P Pescado | PC Picante | VG Vegano | VT Vegetariano |  Local |  Sustentable

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.

SEARED

VEGETARIAN & VEGAN MENU

Small Dishes

BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES **D N VT**

Raspberry Emulsion, Pistachio, Aged Balsamic, Rocket, Kalamata Olives

AVOCADO & ROCKET SALAD **VG**

Strawberry & Elderflower Vinaigrette, Sansho Pepper, Pumpkin Seeds

BAKED SWEET POTATO **D SP VT**

Whipped Ricotta, Chili Glaze, Thyme, Honey

Big Dishes

TRUFFLE RISOTTO **D VT**

Aged Parmesan, Butter, Chives

VEGAN LASAGNA **VG**

Tofu, Tomato Sauce, Vegetables, Oat Milk Béchamel

D Dairy | **N** Nuts | **VG** Vegan | **VT** Vegetarian |  Local

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.

SEARED

MENÚ VEGETARIANO & VEGANO

Platos Pequeños

BURRATA & TOMATES HEIRLOOM L N VT

Emulsión de Frambuesa, Pistache, Balsámico Añejo, Arúgula, Aceitunas Kalamata

ENSALADA DE AGUACATE & ARÚGULA VG

Vinagreta de Fresa & Sauco, Pimienta Sansho, Semillas de Calabaza

CAMOTE ASADO L PC VT

Ricota, Glaze de Chiles, Tomillo, Miel

Platos Fuertes

RISOTTO DE TRUFA L VT

Parmesano Añejo, Mantequilla, Cebollín

LASAÑA VEGANA VG

Tofu, Salsa de Tomate, Vegetales, Bechamel de Avena

L Lácteos | N Nueces | VG Vegano | VT Vegetariano |  Local

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.

SEARED

Kids Menu

VEGETABLE CRUDITÉS D VT 

Sour Cream

CHICKEN FINGERS D E G

French Fries

MINI BURGERS D E G

Cheddar Cheese, French Fries

PENNE PASTA D E G VT

Tomato Sauce or Butter

BEEF TENDERLOIN 4 oz D

Mashed Potatoes & Vegetables

FISH FILLET 4 oz D F  

Mashed Potatoes & Vegetables

Sweets

COOKIE ICE CREAM SANDWICH D E G VT

FRUIT PLATTER VG

MILKSHAKE D

Strawberry, Chocolate, Banana

D Dairy | E Egg | F Fish | G Gluten | VG Vegan |

VT Vegetarian |  Local |  Sustainable

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.

SEARED

Menú Niños

CRUDITÉS DE VEGETALES L VT

Crema Ácida

DEDOS DE POLLO G H L

Papas Fritas

MINI HAMBURGUESAS G H L

Queso Cheddar, Papas Fritas

PASTA PENNE G H L VT

Salsa de Tomate o Mantequilla

FILETE DE RES 110 g L

Puré de Papa & Vegetales

FILETE DE PESCADO 110 g L P

Puré de Papa & Vegetales

Dulces

SÁNDWICH DE GALLETA & HELADO G H L VT

PLATO DE FRUTA VG

MALTEADA L

Fresa, Chocolate, Vainilla

G Gluten | **H** Huevo | **L** Lácteos | **P** Pescado | **VG** Vegano |

VT Vegetariano |  Local |  Sustentable

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.

SEARED

A Sweet Finale

STICKY TOFFEE PUDDING D G N VT

Butterscotch Sauce, Mascarpone Cream,
Caramelized Hazelnuts

SEARED SIGNATURE S'MORES D E G VT

Marshmallow, Warm Chocolate, Frozen Raspberry

APPLE TART & SALTED CARAMEL D E G VT

Vanilla Chantilly, Amaretto Ice Cream

D Dairy | E Egg | G Gluten | VT 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.

SEARED

Dulce Final

STICKY TOFFEE PUDDING G L N VT

Salsa Butterscotch, Crema Mascarpone,
Avellanas Caramelizadas

SEARED SIGNATURE S'MORES G H L VT

Malvavisco, Chocolate Caliente,
Frambuesa Congelada

TARTA DE MANZANA

& CARAMELO SALADO G H L VT

Chantilly de Vainilla, Helado de Amaretto

G Gluten | **H** Huevo | **L** Lácteos | **VT** 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.

SEARED

COCKTAILS

House Cocktail Collection

Exclusive creations crafted with exceptional ingredients, meticulous technique, and a distinctive sense of place. Each cocktail embodies the spirit of Seared.

COCONUT BRASA

Rum, Coconut-Infused Campari, Peanut Vermouth
A twist on the classic Negroni with notes of smoked coconut and peanut.

HUMO & GRAPEFRUIT

Mezcal, Grapefruit Super Juice, Rosemary
Dry, citrusy, and mysterious. A reimagined Paloma with mezcal, grapefruit, and a gentle kiss of smoke.

KAFFIR COSMO

Absolut Vodka Infused with Kaffir Lime, Dry Curaçao, Cranberry Juice
A modern interpretation of the classic, elevated by vibrant and refined citrus complexity.

Our house pour for all spirits is 2 oz per serving.

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.

SEARED

COCTELES

Colección de Cocteles de la Casa

Creaciones exclusivas elaboradas con ingredientes excepcionales y técnica impecable. Cada coctel refleja el espíritu de Seared.

COCONUT BRASA

Ron, Campari Infusionado con Coco,
Vermut de Cacahuete

Una reinterpretación del clásico Negroni con notas de coco ahumado y cacahuete.

HUMO & GRAPEFRUIT

Mezcal, Super Juice de Toronja, Romero

Seco, citrico y misterioso. Una Paloma reinterpretada con mezcal, toronja y un sutil toque de humo.

KAFFIR COSMO

Vodka Absolut Infusionado con Limón Kaffir,
Dry Curaçao, Jugo de Arándano

Una interpretación contemporánea del clásico, realzada por una vibrante y refinada complejidad citrica.

Nuestra medida estándar para todos los destilados es de 60 ml por servicio.

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.