

# SUVICHE

## COCTELES INSIGNIA

Una sinfonía de sabores donde los vibrantes ingredientes peruanos se encuentran con la sutileza y el equilibrio de la cocina asiática. Nuestro menú de bebidas es una exploración sensorial que combina frutas exóticas, especias aromáticas, licores refinados y técnicas ancestrales para crear experiencias únicas en cada sorbo.

### JADE MARTINI 115 ml

*Audaz, equilibrado y lleno de matices; una fusión exquisita con el espíritu de Japón.*

Ginebra 45 ml, Sake 30ml, Yuzu  
Manzana verde, Albahaca, Pepino.

### YUZU PALOMA 180 ml

*Una versión vibrante del clásico, con el brillo del sol y la dulzura del mango de Baja.*

Tequila Blanco 60ml, Yuzu Mango  
Almendras.

### NIXTA MARGARITA 85 ml

*Fusionando la reverencia botánica ancestral con la mixología moderna.*

Pox, Licor Tradicional de Maiz 45 ml  
Nixta, Licor de Maíz Dulce 15ml  
Jugo de Limón, Jarabe.

### BANANO OLD FASHIONED 75 ml

*Un profundo viaje sensorial desde la selva peruana hasta los bosques de Japón.*

Whisky Japonés 45ml, Licor de Banano 30ml Espuma de Banano.

### CHICHA SOUR 85 ml

*Rústico, refinado e inolvidable, un tributo a la herencia andina y mexicana.*

Mezcal 45ml, Maíz Morado, Cítricos

### PISCO DE MARACUYÁ 110 ml

*Una combinación suave y luminosa en una refrescante versión de un clásico peruano.*

Pisco 45ml, Mezcal 15ml, Maracuyá  
Jugo de Limón Clarificado.

## VINO POR COPA

### CHAMPAÑA & PROSECCO 150 ml

#### ADAMI

Prosecco di Treviso, Brut, "Garbèl", Veneto Italia

#### DOS BUHOS, SYRAH

Tempranillo, Cabernet Franc  
Espumoso Rosé, "1524", México, 2022

#### VEUVE CLICQUOT

Brut Reserve, Champagne, Francia N.V

### VINO BLANCO 150 ml

#### RODNEY STRONG

Chardonnay, Chalk Hill, California, 2020

#### TERRA ALPINA

Pinot Grigio, Trentino, Italia, 2023

#### HENRI LURTON

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe  
México, 2021

#### INVIVO

Sauvignon Blanc, "X SJP Sarah Jessica  
Parker", Marlborough, Nueva Zelanda, 2023

### VINO ROSADO 150 ml

#### WHISPERING ANGEL

Château D'Esclans, Mezcla de Grenache, 2022

### VINO TINTO 150 ml

#### SOLAR FORTUN "BAYA BAYA"

Valle de Guadalupe, México, 2023

#### ALEXANDER VALLEY VINEYARDS

Cabernet Sauvignon, USA, 2021

#### PIERRE AMADEU

Côtes du Rhône, Roulepieerre, Francia, 2022

#### DE LOACH

Pinot Noir, Russian River Valley, USA, 2021

#### GÉRARD BERTRAND

Pinot Noir, "An 940", Pays d'Oc  
Languedoc, Francia, 2023

#### CHATEAU PEYMOUTON

St.-Émilion, Bordeaux, Francia, 2018

### VINO DULCE & OPORTO 90 ml

#### CHATEAU DOISY VEDRINES

Sauternes, Grand Vin de Bordeaux Francia, 2015

#### TAYLOR 'S

10 Años, Douro, Portugal.

El servicio de nuestras copas de vino es de 5 oz/150 ml. / Vino de postre 3 oz/90 ml  
Todos nuestros destilados por copa son de la medida de 2oz/60ml

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 \$452.56 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional.

## COCTELES SIN ALCOHOL

---



### JARDIN SPRITZ 100 ml

*Un refrescante sereno, tan elegante como vibrante*

Champaña sin Alcohol, Hidrosol de Menta Flor De Saúco.



### LOTO AMARILLO 90 ml

*Luminoso y equilibrado, un sorbo consciente de calma armoniosa.*

Yuzu, Kombucha de Jengibre, Mango

### BRISA PÚRPURA 100 ml

*Un remolino refrescante, ligero al paladar y brillante en carácter.*

Arándanos, Jugo de Limón

Espuma de Matcha

## COCTELES DIGESTIVOS

---

### CARAJILLO MEXICANO 110 ml

Licor 43 30 ml, Espresso

Licor de Chile Ancho 30 ml

### ESPRESSO MARTINI 130 ml

Tequila Patrón Reposado 60ml

Patrón Café 10 ml, Frangelico 15 ml Espresso

## CERVEZA

---



### CERVEZA ARTESANAL 355 ml

One&Only Edición Especial, Blonde Ale

Punta Baja, Light Lager, Baja California Carretera 3

IPA, Baja California.

### CERVEZA IMPORTADA 355 ml

Sapporo, Premium Lager, Japón

### CERVEZA NACIONAL 355 ml

Pacifico, Pilsner, México

Pacifico Light, Lager, México

Corona, Pilsner, México

Corona Light, Lager, México

Negra Modelo, Munich Dunkel, México

## SAKE

---

### POR COPA 120 ml

NAMI JUNMAI GINJO (+5)

AMABUKI KIMOTO JUNMAI

OMACHI (+5)

### SAKE ARTESANAL MEXICANO

NAMI, JUNMAI GINJO (+4) LP

NAMI, JUNMAI DAIGINJO (+6)

### HONJOZO-SHU

MURAI FAMILY, NIGORI

GENSHU (-22)

### MOMOKAWA PEARL, JUNMAI GINJO

NIGORI (-10)

### JUNMAI GINJO-SHU

G JOY, GENSHU (+3)

KIKU MASAMUNE, JUNMAI

TARU (+5)

YOSHI-NO-GAWA, GINJO

GOKUJO (+7)

AMABUKI KIMOTO JUNMAI

OMACHI (+5)

### JUNMAI-SHU

YOSHI-NO-GAWA, ECHIGO (+5)

### DAIGINJO-SHU

MURAI FAMILY, DAIGINJO (+5)

El servicio de nuestro sake por copa es de 4 oz/120 ml  
Todos nuestros destilados por copa son de la medida de 2 oz/60 ml


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 \$452.56 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional.

# S U V I C H E


Desde los mercados nocturnos de Asia hasta las esquinas callejeras de América Latina, nuestro menú está diseñado para invitar a la exploración de sabores y al placer de compartir. Un poco de aquí, un poco de allá, la creatividad no tiene límites.


## CEVICHEs & TIRADITOS

acompañados de chips artesanales

 **CEVICHE PERUANO**  
Cabrilla, Elote, Cebolla Morada, Camote  
**CLGS**

**CEVICHE DE AJI AMARILLO**  
Cabrilla, Maracuyá, Elote  
Aguacate Asado  
**CS**



 **\*TIRADITO DE O-TORO | 990**  
Salsa de Ponzu Trufa, Salsa Nama Aceite de Chile Limo  
**CGS**

 **TIRADITO DE HAMACHI | 750**  
Ponzu de Maíz Cancha, Ikura  
Chile Serrano, Cremoso de Aguacate  
**CGS**

## ENSALADAS


**ENSALADA WAKAME**  
Hongos, Edamame, Mezcla de Lechugas Espárragos Parrillados, Aderezo Ajonjolí.  
**VA**



**EDAMAME**  
Salsa de Soya, Ralladura de Limón  
Togarashi.  
**VT LG**

  **ENSALADA DE POMELO Y SATAY DE POLLO | 690**  
Mango, Pepino, Jícama, Coco Cacahuete Tostado, Shallot Frito Vinagreta de Tamarindo.  
**NG**

## ROLLOS & ARROCES



**ROLLO DE CONCHA SUAVE**  
Pepino Encurtido, Salsa Cevichada  
**GMHS** (8 pzas.)

 **ROLLO FUSIÓN LATINO**  
Hamachi, Jalapeño, Cilantro  
Ensalada Cítrica, Chimichurri de Kiwi.  
**CGS** (8 pzas.)

  **BAJA TUNA ROLL**  
Manzana Verde, Jalapeño, Cebolla, Cilantro  
**CSLG** (8 pzas.)

**\*ROLLO DE WAGYU**  
Espárragos Asados, Aguacate  
Salsa Amadare, Mayonesa de Alcaparra.  
**CGH** (8 pzas.)

**ROLLO DE PEPINO**  
Aguacate, Betabel Encurtido  
Aderezo de Tofu.  
**VLG** (8 pzas.)

  **ROLLO VIETNAMITA**  
Camarón, Confit de Pato, Salsa Dulce de Chile Verde, Salsa de Tamarindo.  
**SMGH** (4 pzas.)

**TRÍO DE ARROZ CRUJIENTE**  
Tartar de Atún Picante, Tartar de Res Tartar de Salmón con Mayonesa de Wasabi.  
**HCSG** (3 pzas.)

**\*TATAKI DE WAGYU 3.5 oz/100 gr**  
Arroz Frito, Cebollín, Cebolla Crujiente Zanahoria, Chiles Salteados, Wasabi  
Huevo Marinado, Mayonesa de Ajo.  
**SCHGM**

# PLATOS CALIENTES

## \* CURRY DE LANGOSTA 7 oz/198 gr

Arroz Jazmín al Vapor, Leche de Coco

**M L N**

## CABRILLA EN CURRY 4 oz/114 gr

Calabacitas, Zanahorias, Espinaca

Tom Yum, Arroz Jazmín.

**M S L**

## TEMPURA DE CAMARÓN

Salsa Tonkatsu, Mayonesa de Trufa

Salsa Brava.

**M S G**

## 🌱 TEMPURA DE VEGETALES

Salsa de Chile Dulce, Salsa de Soya

**S G VT**

## HIBACHI DE TENDERLOIN 4 oz/11 4gr

Marinado Nikkei, Salsa de Tamarindo

Arroz, Mix de Lechugas, Cebollin.

Elote Baby, Rábano

**S**

## HIBACHI DE SALMÓN 5 oz/140 gr

Brócolini a la Parrilla, Arroz

**M G**

## ROBATA DE PORK BELLY

Marinado de Salsa Pibil, Hierbas Mixtas Tortilla de Maíz Azul, Salsa de Tamarindo.

**P**

## RAMEN NIKKEI

Fideos, Huevo Orgánico

Pollo Caramelizado.

**G H S P**

## BAO DE PUERCO

Hierbas Frescas, Salsa Sambal

Aguacate Tatemado.

**G S H (1 pza.)**

## BAO VEGETARIANO

Verduras de Temporada, Setas

**G (1pza.)**

## BAO DE CAMARÓN

Topping de Cangrejo

Cremoso de Aguacate, Hierbas Fresca.

**G M S H (1pza)**

## 🍲 DUMPLINGS DE ELOTE

Reducción de Sopa de Tortilla

Mayonesa de Cotija.

**G L S H VT (4 pzas.)**

## 🍲 DUMPLINGS DE POLLO

Yuzu Aioli, Salsa Teriyaki

**G L (4pza)**

## 🍲 DUMPLINGS DE CAMARÓN

Mayonesa de Wasabi, Salsa de Jamaica

**H C G (4 pzas.)**

## HIBACHI NIGHTS

Disponible todos los martes

### HIBACHI SPECIAL

Wagyu A5 con chimichurri

Pollo Orgánico Tandoori

Camarón Carabinero Picante

Pulpo Caribeño con Alioli de Limón

### GUARNICIÓN A ELEGIR

Brócolinis a la Parrilla

Arroz Jazmín al Vapor

Puré de Camote

Bok Choy a la Parrilla

## POSTRE

### BABA TROPICAL

Baba de Pan Brioche Infusionado en Jarabe de Maracuyá.

Supremes de Naranja, Ganache de Yuzu, Mango

**H L G**

### MISO BLACKBERRY

Crème Fouettée de Miso, Coulis de Zarzamora,

Crumble de Ajonjolí Tostado

Helado de Arroz

**H L G**

### SOUFFLÉ DE PLATANO

Cubos de Platano Macho, Nieve de Crema

**H L**

### SELECCIÓN DE SORBET

(por unidad)

Mango

Fresa

Coco

\* Platillos no incluidos en Meal Plan



PRODUCTO SUSTENTABLE



PRODUCTO LOCAL



NATURALMENTE ENDULZADOS.

Marisco **M** Crudo **C** Picante **S** Vegetariano **VT** Libre de Gluten **LG** Gluten **G** Alcohol **A** Nueces **N** Lácteos **L** Huevo **H** Puerco **P** Vegano **V**

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 \$452.56 pesos de visitantes no alojados en el resort incluirán un impuesto ambiental local adicional.