

Lucille's
KITCHEN

MORNING BITES

FRUIT PLATE 280 (d)

Seasonal Offerings, Lavender Honey,
House Made Labneh

BERRIES & RICOTTA 280 (d, n)

Toasted Pistachios, Date Syrup

STEEL CUT OATMEAL 280 (vt)

Brown Sugar, Apple Cinnamon Compote, Raisins

GREEK YOGURT PARFAIT 280 (d)

Blueberries, Banana, Dark Chocolate

PINEAPPLE & COCONUT BOWL 280 (vg)

Pineapple Cream, Kiwi, Coconut Flakes, Chia

BEET CURED SALMON 450 (d, g)

Bagel, Fromage Blanc, Marinated Cucumber,
Pickled Onions, Capers, Fresh Heirloom Tomatoes,
Lemon, Greens

BETWEEN BREADS

MORNING BUN 420 (d,e, g, p)

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

CALIFORNIA BURRITO 550 (d, e, g, p)

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

AVOCADO TOAST 300 (d, g, n)

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

FIG TARTINE 450 (d, g, n)

Honey Whipped Ricotta, Fresh Figs,
Candied Pistachios, Honey

SWEETS

BELGIAN WAFFLES 350 (d, g, e)

Macerated Strawberries, Whipped Vanilla
Crème Fraiche

LEMON RICOTTA PANCAKES 350 (d, e, n)

Fresh Berries, Blueberry Syrup

BEST FRENCH TOAST 350 (d, e, g, n)

Orange Brioche, Brown Sugar, Pistachio Butter

BUTTERMILK PANCAKES 350 (d, e, g)

Local Butter, Vermont Maple Syrup

EGGS & MORE

FARM EGGS ANY STYLE 350 (e, p)

Two Eggs, Breakfast Potato, Choice of Meat,
Local Greens

OMELETTE 350 (e, sh)

Dungeness Crab, Remoulade, Caviar, Greens

NORCAL EGGS 350 (a, d, e, g)

Crispy Six Minute Eggs, Forest Mushrooms,
Truffled Aioli, Greens

RANCHEROS 315 (d, e, g)

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

SHAKSHUKA 380 (d, g)

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

BENEDICT 380 (d, e, g, p)

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

STEAK & EGGS 1,450 (d, e, g)

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

CALI BENEDICT 380 (d, e)

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

BREAKFAST TACOS 315 (d,p)

Scrambled Eggs, Chorizo, Pickled Onion, Quesillo

CHILAQUILES 380 (d, e, g)

Choice of Salsa, Sour Cream, Pickled Onions,
Queso Fresco, Avocado - Add Egg Any Style 120,
Chicken Breast, or Skirt Steak 300

SIDES

APPLEWOOD SMOKED BACON 180 (p)

PORK SAUSAGE 180 (p)

BREAKFAST POTATO 120 (g)

AVOCADO 120

HASH BROWN POTATOES 120 (d)

BERRIES 270

FRUIT 120

1 EGG 120 (e)

SLICED TOMATO 120

TOAST 80 (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.

Lucille's
KITCHEN

SALUDABLE

PLATO DE FRUTA 280 (d)

Frutas de Temporada, Miel de Lavanda,
Labneh Artesanal

FRUTAS DEL BOSQUE Y RICOTTA 280 (d, n)

Pistaches Tostados, Jarabe de Dátiles

AVENA GOURMET 280 (vt)

Azúcar Morena, Compota de Manzana,
Canela & Pasas

PARFAIT DE YOGUR GRIEGO 280 (d)

Arándanos, Plátano, Chocolate Oscuro

BOWL DE PIÑA Y COCO 280 (vg)

Crema de Piña, Kiwi, Hojuelas de Coco, Chía

SALMON CURADO CON BETABEL 450 (d, g)

Bagel, Fromage Blanc, Pepino Marinado,
Cebolla Encurtida, Alcaparras, Jitomates de la Huerta,
Limón, Hojas Verdes

ENTRE PANES

SÁNDWICH DE HUEVO 420 (d, e, g, p)

Huevo Estrellado, Tocino Ahumado con Madera de
Manzana, Queso Americano, Pan Brioche

BURRITO DE CALIFORNIA 550 (d, e, g, p)

Carne Asada, Huevos Revueltos, Papas Crujientes Pico
de Gallo, Guacamole, Mozzarella, Crema de Cilantro

TOAST DE AGUCATE 300 (d, g, n)

Agucate Hass, Queso de Cabra, Cebolla Encurtida,
Salsa Macha - Agrega Huevo a tu Estilo 120

TARTINA DE HIGO 450 (d, g, n)

Ricotta Batida con Miel, Higos Frescos,
Pepita de Calabaza, Pistaches Confitados, Miel

DELICIAS DULCES

WAFFLES BELGAS 350 (d, g, e)

Fresas Maceradas, Crema Batida de Vainilla

PANQUEQUES

DE RICOTTA Y LIMÓN 350 (d, e, n)

Frutos Rojos, Jarabe de Arándano, Piñones Tostados

EL MEJOR PAN FRANCÉS 350 (d, e, g, n)

Brioche de Naranja, Azúcar Glass, Mantequilla de Pistache,

PANQUEQUES DE

SUERO DE LECHE 350 (d, e, g)

Mantequilla Local, Jarabe de Maple de Vermont

HUEVOS & MÁS

HUEVOS DE GRANJA A TU GUSTO 350 (e, p)

Dos Huevos al Gusto, Papas, Elección de Carne, Hojas
Verdes

OMELET 350 (e, sh)

Cangrejo Dungeness, Rémoulade, Caviar, Hojas Verdes

HUEVOS NORCAL 350 (a, d, e, g)

Huevos Cocidos de Seis Minutos, Hongos Silvestres,
Aioli de Trufa, Hojas Verdes

RANCHEROS 315 (d, e, g)

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

SHAKSHUKA 380 (d, g)

Dos Huevos sobre Ragú de Tomate y Pimiento
Dulce, Feta, Aguacate, Pita de Ajo, Hierbas Frescas,
Aceite de Oliva Extra Virgen

BENEDICTINOS 380 (d, e, g, p)

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

FILETE NEW YORK

CON HUEVOS 1,450 (d, e, g)

Acompañado de Dos Huevos a tu elección,
Mantequilla de Macha, Hojas Verdes

BENEDICTINOS CALI 380 (d, e)

Dos Huevos Pochados Cocinados Lentamente,
sobre Tomates Heirloom, Aguacate,
Queso de Cabra, Salsa Holandesa con Chipotle

TACOS DE HUEVO 315 (d, p)

Huevos Revueltos, Chorizo, Cebolla Encurtida, Quesillo

CHILAQUILES 380 (d, e, g)

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

ACOMPÑAMIENTOS

TOCINO AHUMADO 180 (p)

SALCHICHA DE CERDO 180 (p)

PAPAS 120 (g)

AGUACATE 120

PAPA HASH BROWN 120 (d)

FRUTOS ROJOS 270

FRUTA 120

1HUEVO 120 (e)

TOMATE EN REBANADAS 120

PAN TOSTADO 80 (g)

Alcohol (a) Lacteos(d) Huevo (e) Gluten (g) Puerco(p) Nueces (n) Mariscos (sh) 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 \$452.56 pesos incluirán un impuesto ambiental local adicional.