

Una audaz visión culinaria eleva la parrilla de leña a la categoría de arte.
Cada elemento se transforma al contacto con la llama, mediante técnicas que extraen la intensidad, textura y profundidad de cada ingrediente.

CAVIAR KAVIARI


* OSETRA PRESTIGE 1 oz /128 g
L, H, G, C
papa paillasson, crema de granja
blinis de masa madre


* BELUGA IMPERIAL 1 oz /128 g
L, H, G, C
papa paillasson, crema de granja
blinis de masa madre


ENTRADAS FRÍAS & ENSALADAS

CARPACCIO EXTRA FINO DE
WAGYU 2 oz /75 g G, H, F, C
salsa tonata argentina, ajo negro
arúgula, focaccia


TORCHON DE FOIE GRAS DE PATO
1.5 oz /50 g G, H, L
salsa de jamaica, mango paraíso, pan brioche

 TARTAR DE ATUN 4 oz /115 g
S, H, G, C
caviar osetra, mayo de wasabi y cilantro,
hojas de shiso

 CORAZÓN DE PUERRO A LA LEÑA
H, G, N, L
salsa romesco, mostaza antigua, crotones

 OSTIONES KUMAMOTO DE LA BAJA 4 piezas
S, G, SH, C, N, L
gazpacho verde, caviar de limon

ENSALADA DE AGUACATE CRIOLLO
S, L, A, N, G
arúgula, fresas, aderezo de chile poblano
semillas de girasol garapiñado


 CARPACCIO DE COSTA Y SOL 2 oz /70 g
S, C
totoaba, aceite de olivo extra virgen de
Santo Tomás, limón, chile espelette

BURRATA CREMOSA
L, G, N
tomate heirloom, albahaca, reducción de
balsámico, pesto, piñones


ENTRADAS CALIENTES

MINI HAMBURGUESAS ROSSINI
G, A, L, H
2.5 oz /76 g foie gras
3.5 oz /100 g beef
carne wagyu, foie gras sellado
cebolla al vino tinto, pan brioche de papa.

EMPANADAS ARGENTINAS 2 piezas
G, H, S, L
ternera con aceituna y huevo, humita de maíz
chimichurri casero, salsa tomaka.


 PULPO A LA BRASA 4 oz /120 g
L, M, G, S
puré de verduras al rescoldo, coulis de
piquillos.

PASTAS

 RAVIOLI DE MAÍZ DULCE
G, L, S
salsa de tomate y chipotle, crema de
epazote y vainilla de Papantla.

FETUCCINI CON CAVIAR
G, S, L, C
limón eureka, demi-glace de pollo
cebollín fresco.

PLATOS FUERTES

 FILETE DE CABRILLA 6 oz /170 g S, L
yuzu kosho, zuquini
aceite cítrico verde.

LECHON CONFITADO 5 oz /150 g P, S, A
alubias estofadas al estilo rústico
reducción de hongos.

LA MILANESA DE FACU 20 oz /570 g
G, H, N
hongos salteados con huevo estrellado
papas fritas doradas, ensalada de hojas frescas.
para compartir

LASAGNA VEGETARIANA L, G
repollo verde, zuquini, berenjena, tomate

POLLITO DE LECHE ROSTIZADO
5.5 oz /160 g L, A
duxelle de hongos, salsa albufera

P PUERCO A ALCOHOL

 PRODUCTO LOCAL

N NUECES

S PICANTE

G GLUTEN

V VEGANO

 PRODUCTO SUSTENTABLE

C CRUDO

VT VEGETARIANO

H HUEVO

L LACTEOS

* PLATILLOS NO INCLUIDOS EN EL MEAL PLAN

F PESCADO

M MARISCO

SH CRUSTÁCEO

LG LIBRE DE GLUTEN

DE NUESTRA PARRILLA DE MEZQUITE

Cocinamos a la parrilla utilizando madera de mezquite local para crear una experiencia culinaria única. Su aroma distintivo y delicado que aporta para realzar el sabor de los platillos de una manera especial.

DEL MAR

SALMÓN ATLÁNTICO 6 oz/170 g
L, G

 ATÚN ALETA AMARILLA 6 oz/170 g
L, G

 TOTOABA 6 oz/170 g
LG

CALLO DE HACHA U/8 3 piezas
L, G

 CABRILLA 6 oz/170 g
L, G, S

HUACHINANGO 6 oz/170 g
L, G

CAMARONES U/10 5 piezas
L, G

DE LA TIERRA

* FUEGO & SABOR, BBQ ESTILO ARGENTINA
Jueves – Pregunte por la proteína del día.

Acompañamientos: Cebolla cambray, pimientos baby, elote a la parrilla

Salsas: Criolla, chimichurri de menta fresca demi-glace de ternera

* PRIME BONE IN RIB EYE 20 oz/ 570g LG

* WAGYU RIB EYE GOLD 16 oz/460g LG
snake river farm

PRIME BEEF TENDERLOIN 9 oz/250g LG

* WAGYU TENDERLOIN 6 oz/180g LG
snake river farm

* PRIME NEW YORK 12 oz/ 340g LG

VACIO DE WAGYU 7 oz/ 220g LG

TOMAHAWK DE CERDO 14 oz/ 400g LG

MOLLEJAS DE TERNERA 9 oz/ 250g LG

RACK DE CORDERO 14 oz/ 390g LG

 POLLITO DE LECHE 14oz/390g LG

SALSAS

Chimichurri s, A

Criolla s

Bearnesa A, H, L

Salsa de Vino A

Pimienta Malabar A, L, S

ACOMPAÑAMIENTOS

MIL HOJAS DE PAPA Y TRUFA NEGRA
L, H

LAS PAPAS FRITAS DE SEARED
H, S, N, G, L

salsa brava, aioli de berenjena ahumada
mayonesa de cilantro.

 ZANAHORIAS BABY A LA PARRILLA L

MAC & CHEESE DE LA CASA
G, L
quesos maduros, crumble de pan artesanal

PURÉ DE PAPA SUAVE L

CAMOTE AL HORNO L, S
miel de tomillo, ricotta fresca

HONGOS SALTEADOS L
ajo, perejil

ESPÁRRAGOS TATEMADOS
H, P, L
yema curada, tocino crocante

POSTRES

BIZCOCHO BAÑADO EN SALSA TOFFEE
G, L, N
salsa butterscotch, chantilly de mascarpone
avellana caramelizada

CHOCOLATE Y CARAMELO L
ganache de chocolate de leche
láminas de chocolate oscuro mexicano
caramelo salado, helado de coco.

TARTA DE MANZANA CRUJIENTE
G, L, H
canela, crème anglaise

PAY DE QUESO DE FRUTOS ROJOS
G, L, N, H
crema de chocolate blanco, pistache
caramelizado sorbete de fresa.

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.