

# agua

## Agua Favorites

### \*Seafood Tower **R S SH SP SY**

Shrimp 4 pcs, Chocolata Clams 4 pcs,  
Baby Lobster Tail 190gr,  
Tuna Sashimi 50gr,  
Local Seabass Ceviche 50gr,  
Oysters 4 pcs,  
Mignonette, Cocktail Sauce, Ponzu

### \* Agua Signature Molcajete **D P S SH**

Skirt Steak 190gr, Chorizo 170gr,  
Grilled Shrimp 2 pcs, Baby Lobster Tail 112gr,  
Cactus, Roasted Avocado, Octopus 112gr,  
Roasted Panela Cheese, Spring Onion,  
Crunchy Parmesan, Red Adobo

## Soups & Salads

### Milpa Salad **V**

Charred Avocado, Heirloom Baby Tomatoes,  
Jilote, Butternut Squash Purée,  
Piloncillo, Vanilla Vinaigrette

### Heirloom Tomato & Panela Cheese **D VT**

Panela Cheese, Charred Avocado, Pumpkin Seeds,  
Hibiscus Vinaigrette, Epazote Pesto

### Tuna Salpicón Salad 55gr **D S**

Cilantro-Balsamic Vinaigrette, Cotija Cheese,  
Mixed Greens, Red Onions, Cherry Tomatoes,  
Pickled Vegetables, Citrus Supremes

### Michoacana Salad **D G N SP**

Goat Cheese with Chile Morita, Cancha,  
Irapuato Strawberries, Amaranth, Banana Chips,  
Palanqueta

### Avocado Cold Soup **V**

Honeydew, Lemon Granite, Hibiscus Reduction,  
Mint Oil, Worm Salt

### Tortilla Soup **D SP**

Sour Cream, Chile Guajillo, Avocado,  
Panela Cheese

## Mexican Antojitos

### Queso Fundido al Mezcal **A D G E**

Monterey Jack, Onion, Cilantro, Chile Guajillo

\*Add Chorizo 112gr **P**

\*Add Shrimp 115gr **SH**

\*Add Pastor 115gr **P**

\*Add Grasshopper 10gr

### Charred Avocado Guacamole **D SP VT**

Green Chili, Tomato, Onions, Cilantro, Cotija Cheese

### Grilled Gulf Octopus 112gr **D S SH**

Paprika Cream, Fried Sweet Potato, Cascabel Chile  
Vinaigrette, Finger Lime

### Tinga Flautas 3 pcs **D G**

Chicken Tinga, Lettuce, Sour Cream, Cotija Cheese,  
Onions

## Ceviches & Seafood

### Catch Of The Day Ceviche 15gr **R S SP**

Roasted Pineapple, Avocado, Red Onions, Cilantro

### \*Black Aguachile Shrimp 115gr **R SH SP SY**

Cucumber, Red Onions, Seasonal Mango Purée,  
Cilantro

### Tuna Ceviche 115gr **R S SP**

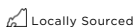
Californian Chili Sauce, Cherry Tomatoes,  
Cilantro

### \*De la Baja Oysters 6 pcs **R S**

Traditional Mignonette, Avruga Caviar

### Shrimp Cocktail 183gr **S SP**

Cocktail Sauce, Lime, Tabasco Sauce



Locally Sourced



Sustainably Sourced

Alcohol **A** Dairy **D** Eggs **E** Gluten **G** Gluten Free **GF** Nuts **N** Pork **P** Raw **R** Seafood **S** Shellfish **SH** Spicy **SP** Soy **SY** Vegan **V** Vegetarian **VT**

\* Items not included in All Meal Plans

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 \$452.56 pesos will include an additional local environmental tax. Consumption of raw food is undertaken at your own risk and discretion. While there is not separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.

“Savour Baja - inspired cuisine focused on local seafood, seasonal produce and Mexican specialities “

## Mexican Specialties

\* Poblano Enchiladas 3 pcs **D S SH**  
Poblano Sauce, Mexican-Style Shrimp,  
Tomatoes, Onions, Panela Cheese

“Arroz a la tumbada” Rice  
with Baja seafood 140gr **S SH**  
Octopus, Clams, Shrimp, King Crab

Oaxacan Tlayuda **D**  
Refried Black Beans, Avocado, Lettuce, Radish,  
Melted Oaxaca Cheese  
\*Add Shrimp 115gr **SH**  
\*Add Pastor 115gr **P**  
\*Add Grasshopper 10gr

Michoacán-Style Pork Crackling  
Sweet and Sour Sauce, Carrot Sauce, Guacamole,  
Corn Tortillas

## Meat & Fish

Roasted Spring Chicken 400gr **D G N P**  
Mole, Sesame, Mashed Sweet Potato

\* Braised Short Rib 170gr **A D N**  
Fried Chochoyotes, Ancho Chile Red Wine Sauce,  
Smoked Onion Purée, Pine Nuts

\* Whole Lobster from  
Ensenada 700gr **D S SH**  
Mushroom and Puya Chile Butter, Mixed Vegetables,  
Oven-Roasted Potato with Ramonetti Cheese

Grilled Catch of  
the Day Zarandeado 170gr **E S SY**  
Sautéed Pepper, Cilantro, Green Rice

Corn-Crusted Salmon 170gr **S**  
Corn Broth, Corn, Jalapeño, Chile Oil

Roasted Totoaba from  
Cortez Sea Farm 170gr **D G S SH**  
Poblano Strips with Fish Roe, Huitlacoche Crust,  
Nopal Cactus

## Steaks

\* Rib-Eye 540gr  
USDA Quality Certified

\* Prime New York Strip 340gr  
USDA Quality Certified

\* Tenderloin 226gr  
USDA Quality Certified

## Sides

Mashed Potatoes **D**  
with Chiapaneco Cheese

Esquite **D**

Mexican-Style Rice

Roasted Organic Vegetables

French Fries

“Rajas Poblanas” **D SP**

## Sauces

Epazote Chimichurri **SP**

Macha Sauce **N SP**

Red Wine Glaze (Chile Ancho) **A SP**

Guajillo Béarnaise

Creamy Habanero Sauce

Toreado Pepper

## Pasta

Regional Cilantro Pasta **A D E G S SH**  
Sinaloa Jumbo Shrimp 185gr, Golden Garlic,  
Tequila, Cotija Cheese, Guajillo Sauce

Birria Ravioli 2 pcs **G**  
Oxtail, Chile Adobo Sauce, Cherry Tomatoes,  
Avocado, Cilantro



Locally Sourced



Sustainably Sourced

Alcohol **A** Dairy **D** Eggs **E** Gluten **G** Gluten Free **GF** Nuts **N** Pork **P** Raw **R** Seafood **S** Shellfish **SH** Spicy **SP** Soy **SY** Vegan **V** Vegetarian **VT**

\* Items not included in All Meal Plans

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 \$452.56 pesos will include an additional local environmental tax. Consumption of raw food is undertaken at your own risk and discretion. While there is not separate allergen-free preparation area, however One&Only Palmilla will take maximum precaution to prevent allergic reaction but does not assume any liability.

# agua

## Favoritos de Agua

### \*Torre de Mariscos **C CRM PC SY**

Camarón 4 pzas, Almeja Chocolate 4 pzas, Cola de Langosta 190gr, Sashimi de Atún 50gr, Ceviche de Cabrilla Local 50gr, Ostiones 4 pzas, Mignonette, Salsa Coctelera, Ponzu

### \* El Molcajete de Agua **CLMPR**

Arrachera 190gr, Chorizo Regional 170gr, Camarón a la Parrilla 2 pzas, Cola de Langosta 112gr, Nopal Asado, Aguacate Rostizado, Queso Panela Asado, Cebolla Cambrey, Crujiente de Parmesano, Salsa Verde

## Sopas & Ensaladas

### Ensalada De La Milpa **v**

Aguacate Tatemado, Tomate Heirloom, Jilote, Puré de Calabaza Mantequilla, Piloncillo, Vinagreta de Vainilla

### Tomate Heirloom & Queso Panela **L VT**

Queso Panela, Aguacate Asado, Pepita de Calabaza, Vinagreta de Jamaica, Pesto de Epazote

### Ensalada de Salpicón de Atún **55gr LM**

Vinagreta de Cilantro y Balsámico, Queso Cotija, Mezcla de Lechugas, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Vegetales en Escabeche, Suprema de Cítricos

### Ensalada Michoacana **GLNPC**

Queso de Cabra con Chile Morita, Cancha, Fresas de Irapuato, Amaranto, Chips de Plátano, Palanqueta

### Sopa Fría de Aguacate **v**

Melón, Raspado de Limón, Reducción de Jamaica, Aceite de Menta, Sal de Gusano

### Sopa de Tortilla **L PC**

Crema Agria, Chile Guajillo, Aguacate, Queso Panela

## Antojitos Mexicanos

### Queso Fundido al Mezcal **ALGH**

Monterey Jack, Cebolla, Cilantro, Chile Guajillo

\*Agrega Chorizo 112gr **P**  
\*Agrega Camarón 115gr **M**  
\*Agrega Pastor 115gr **P**  
\*Agrega Chapulines 10gr

### Guacamole Tatemado **L PC VT**

Chile Verde, Tomate, Cebolla, Cilantro, Queso Cotija

### Pulpo del Golfo a la Parrilla 112gr **CML**

Crema de Pimentón, Camote Frito, Vinagreta de Chile Cascabel, Caviar Cítrico

### Flautas de Tinga 3 pzas **GL**

Tinga de Pollo, Lechuga, Crema Agria, Queso Cotija, Cebolla

## Ceviches & Mariscos

### Ceviche de Pesca del Día 115gr **CRMPC**

Piña Rostizada, Aguacate, Cebolla Morada, Cilantro

### \* Aguachile Negro de Camarón 115gr **CRMPC SY**

Pepino, Cebolla Morada, Puré de Mango, Cilantro

### Ceviche de Atún 115gr **CRMPC**

Salsa de Chile California, Tomate Cherry, Cilantro

### \* Ostras de la Baja 6 pzas **CRM**

Mignonette Tradicional, Caviar Avrugá

### Cóctel de Camarón 183gr **MPC**

Salsa Coctelera, Limón, Salsa Tabasco

 Producto Local

 Producto Sustentable

Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **SY** Vegano **V** Vegetariano **VT**

\* Productos no incluidos en Plan de Alimentos

Los precios indicados están listados en moneda mexicana, el 16% de impuesto y 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o débito, o cargo a habitación únicamente. Los consumos superiores a \$452,56 pesos incluirán un impuesto medioambiental local adicional. Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es política de 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.

“Saborea Baja - cocina inspirada en mariscos locales,  
productos de temporada y especialidades mexicanas”

## Especialidades Mexicanas

\* Enchiladas Poblanas 3 pzas **CLM**  
Salsa de Poblano, Camarón a la Mexicana,  
Tomate, Cebolla, Queso Panela

Arroz “A la Tumbada” con  
Mariscos de la Baja 140gr **CM**   
Pulpo, Almeja, Camaron, Cangrejo Centolla

Tlayuda Oaxaqueña **L**  
Frijoles Negros Refritos, Aguacate, Lechuga,  
Rábanos, Queso Oaxaca Derretido  
\*Agrega Camarón 115gr **M**  
\*Agrega Pastor 115gr **P**  
\*Agrega Chapulines 10gr

Chicharron de  
Puerco Michoacano 170gr **P**   
Salsa Agri dulce, Salsa de Zanahoria, Guacamole,  
Tortillas de maíz

## Carnes & Pescados

Pollo Baby Rostizado **GLN**  
Mole, Ajonjolí, Puré de Camote

\*Costilla de Res Braseada 170gr **ALN**  
Chochoyotes Fritas, Salsa de Vino Tinto con Chile  
Ancho, Puré de Cebolla Ahumada, Piñones

\*Langosta de Ensenada  
a la Parrilla 700gr **CML**   
Mantequilla de Champiñones y Chile Puya, Verduras  
Mixtas, Papa al Horno Rostizada con Queso Ramonetti

Pesca del Día  
Zarandeado a la Parrilla 170gr **HMSY**  
Pimiento Salteado, Cilantro, Arroz Verde

Salmon Encostrado en Maiz 170gr **CM**   
Caldo de Maiz, Elote, Jalapeño, Aceite de Chile

Totoaba Rostizada  
Del Mar de Cortez 170gr **CGMLPC**   
Rajas Poblanas con Huevo de Pescado  
Costra de Huitlacoche, Nopal

## Cortes

\*Rib-Eye 540g  
USDA Calidad Certificada

\* Prime New York Strip 340g  
USDA Calidad Certificada

\*  
Tenderloin 226g  
USDA Calidad Certificada

## Complementos

Puré de Papa **L**  
Con Queso Chiapaneco

Esquite **L**  
Arroz a la Mexicana

Vegetales Orgánicos Salteados

Papas Fritas

Espárragos de Miraflores

Rajas Poblanas **LPC**

## Salsas

Chimichurri de Epazote **PC**

Salsa Macha **NPC**

Glaseado de Vino Tinto  
(Chile Ancho) **APC**

Bearnesa de Chile Guajillo **H LPC**

Salsa Habanera Cremosa **LPC**

Chiles Toreados **GPCSY**

## Pasta

Pasta al Cilantro **ACGHLM**  
Camarón Jumbo de Sinaloa 185gr, Ajo Dorado,  
Tequila, Queso Cotija, Salsa de Guajillo

Ravioli de Birria 2 pzas **G**  
Rabo de Res, Salsa de Chile Adobado,  
Tomate Cherry, Aguacate, Cilantro

Producto Local Producto Sustentable  
Alcohol **A** Crudo **CR** Crustáceos **C** Gluten **G** Huevos **H** Lácteos **L** Libre de Gluten **LG** Mariscos **M** Nueces **N** Picante **PC** Puerco **P** Soya **SY** Vegano **V** Vegetariano **VT**  
\* Productos no incluidos en Plan de Alimentos

Los precios indicados están listados en moneda mexicana, el 16% de impuesto y 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o débito, o cargo a habitación únicamente. Los consumos superiores a \$452,56 pesos incluirán un impuesto medioambiental local adicional. Existe un riesgo en el consumo de alimentos crudos o poco cocinados de origen animal o marino, incluidos los huevos, es política de 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.