



PLATOS PEQUEÑOS

GUACAMOLE

Aguacate maduro cremoso de Michoacán, molido con jugo de limón, tomates orgánicos, cebolla, cilantro, chile serrano y un toque de aceite de ajo asado. Servido con totopos horneados.

HUMMUS

Con hongos a la parrilla y garbanzos tostados y especiados.

CEVICHE DE HONGO

Con hongos locales a la parrilla, aceite de ajo rostizado, jus de cilantro y jalapeño, pico de gallo con mango y semillas tostadas de girasol con polvo de nori.

EDAMAMES ORGÁNICOS

Simple con sal, o salteados con aceite de sésamo, ajo, jengibre, jugo de limón, salsa de soja, shichimi de algas y semillas de sésamo tostadas.

ENSALADAS

ENSALADA HEIRLOOM

Mezcla de tomates orgánicos con hojas verdes orgánicas, fetofu (keso feta a base de tofu), betabel, pepino, cebolla morada, aceitunas Kalamata, almendras picositas, vinagreta de tomates deshidratados, reducción de balsámico, y hierbas del jardín.

ENSALADA DE PEPINO Y EDAMAME

Pepino persa, chalotas crujientes, migas especiadas, edamame, cebollín y un suntuoso aderezo de miso y tahini con semillas de sésamo orgánicas.

ENSALADA THAI DEL CHEF VICHY

Zanahorias orgánicas, espinaca, brotes de soja, cilantro heirloom, tomates cherry, hongos lobster tail, ejotes, cacahuates tostados y un aderezo casero agridulce con un ligero toque picante.

ENSALADA DE HINOJO Y APIO

Hinojo orgánico, aceitunas Kalamata, manzana verde, raíz de apio nabo, espinaca baby, vinagre balsámico, vinagreta de ajo rostizado y miso.

SOPAS

GAZPACHO

Hecho con tomates orgánicos, pan sin gluten, pimienta roja, cebolla, ajo, aceite de oliva extra virgen y vinagre de Jerez, servido con mirepoix de zanahoria y jícama.

AGREGA UN FERMENTO

Mantén un bioma intestinal saludable consumiendo alimentos fermentados que contengan bacterias beneficiosas y probióticos. Esto es ideal para fortalecer tu sistema inmunológico.

-**Kimchi rojo** (pasta de guajillo y ajo).

-**Kimchi verde** (espirulina verde, pepino y manzana verde).

PRINCIPALES

POKE BOWL SPICY

Sandía marinada estilo "atún" con sabores de Oriente, arroz al vapor, edamames orgánicos, aguacate, mango, pepino, rábano, cilantro, pepitas tostadas, semillas de ajonjolí y brotes de la huerta.

+ **Cambia** Sandía por atún fresco del Pacífico.

CVT BOWL

Arroz de la abuelita, plátano asado, frijoles de la olla, chorizo de garbanzo, portobellos ahumados, col morada encurtida, aguacate, crema de anacardos, salsa verde.

HEALTHY BOWL

Hummus de camote morado rostizado, arroz crudo de coliflor, habas orgánicas, espinaca baby, semillas de calabaza tostadas, tomates de huerto.

PALMAÑA BURGER

Hamburguesa vegetal casera con lechuga, cebolla morada, mayonesa, cebolla caramelizada, queso cheddar, kimchi casero, salsa picante Sriracha y pepinillos; todo dentro de nuestro panecillo tostado casero. Acompañada de papas gajo marinadas al horno.

+ **Cambia** Papas gajo por papas fritas regulares cocinadas en aceite de canola.*

+ **Cambia** Pan brioche por lechuga.

+ **Cambia** Hamburguesa por portobello grande al grill.

*No se recomienda como parte de nuestro programa de salud AiA\Wellness.

TACO ESPECIAL DEL DÍA

El especial del chef creado con ingredientes locales preparados frescos. Pregunta a tu mesero.

PIZZAS Y ESPECIALES

MARGARITA PIZZA

Keso mozzarella a base de nueces de la india, salsa pomodoro, tomates cherry aliñados y hojas de albahaca.

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 

PIZZA POMODORO HEIRLOOM

Tomate heirloom asado, relleno de keso a base de plantas, tomates deshidratados, alcaparras, perejil, panko y salsa pomodoro sobre una masa de pizza al estilo napolitano.

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 

PAN ARTESANAL DEL HUERTO

Pimientos rostizados, berenjenas a la parrilla, hongos de lluvia ahumados, confit de ajo, mozzarella vegetal de nuez de la india, tapenade de tomate deshidratado y chiles banana encurtidos.

+ **Cambiar por** Queso Burrata. 

DE LEÑA

SPAGUETTI BASILISCO

Servido con pesto casero, jugo de limon, berenjena rostizada, parmesano de avellana.

+**Agrega** Queso Pecorino. 

DAL INDIO

Estofado de lentejas con leche de coco, cúrcuma, garam masala, tomates orgánicos, ajo, chalotes, comino y canela, cubierto con tofu horneado, servido con pan naan y salsa raita de pepino y menta.

DEL MAR

CEVICHE DEL DÍA Creaciones con producto local inspiradas en sabores latinos.   

PESCA DEL DÍA AL HORNO Cocción sana y simple para mantener su sabor.

Servido con verduras al horno.  

POSTRES

CHEESECAKE DE BLUEBERRY

A base de soja y coco, con compota orgánica de blueberries.

CRUMBLE DE FRUTAS

Compota de frutos rojos y manzana, tierra de galleta de vainilla y helado artesanal.

SUNSET VIBES

Chutney de mango y maracuyá, perlas de espirulina y limón, sorbete fresco de coco y crumble de coco tostado.



MEDIA
PORCIÓN



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



MARISCOS



PESCA
SUSTENTABLE

Mientras que muchos negocios incluyen un cargo por servicio del 20%, nosotros no lo hacemos. Nuestro equipo se enorgullece de brindar un servicio excelente, y si así lo deseas, cualquier propina será sinceramente apreciada. Esto significa mucho para ellos y sus familias. Estaremos más que encantados de atender tus restricciones alimentarias dentro de las opciones que ofrecemos en nuestro menú. No contamos con platillos que no estén incluidos en la carta. Servimos comida siempre fresca y preparada al momento de hacer el pedido. Agradecemos mucho tu comprensión. En Palmaña rendimos tributo al océano— seleccionando solo productos obtenidos bajo métodos conscientes y sostenibles.



SMALL PLATES

GUACAMOLE

Ripe creamy Michoacan avocado, smashed with lemon juice, organic tomatoes, onion, coriander, serrano pepper, and a touch of roasted garlic oil. Served with oven-baked corn chips.

HUMMUS

With grilled mushrooms and spiced, toasted chickpeas.

MUSHROOM CEVICHE

With grilled local mushrooms, roasted garlic oil, cilantro and jalapeño broth, pico de gallo and mango salsa, and toasted sunflower seeds with nori dust.

ORGANIC EDAMAME

Plain with salt, or sautéed with sesame oil, garlic, ginger, lemon juice, soy sauce, seaweed shichimi, and toasted sesame seeds.

SALADS

HEIRLOOM SALAD

Mix of heirloom tomatoes with organic leafy greens, fetofu (tofu-based feta cheese), beets, cucumber, watermelon radish, homemade pickles, grape tomatoes, homemade miso-orange dressing, basil and garden herbs.

CUCUMBER & EDAMAME SALAD

Persian cucumber, crispy shallots, spiced crumbs, edamame, chives, and a sumptuous miso-tahini dressing topped with organic sesame seeds.

CHEF VICHY'S THAI SALAD

Organic carrots, spinach, soy sprouts, heirloom coriander, cherry tomatoes, lobster tail mushrooms, green beans, roasted peanuts, and a sweet-and-sour, slightly spicy homemade dressing.

FENNEL AND CELERY SALAD

Organic fennel, kalamata olives, green apple, celery root, baby spinach, balsamic vinegar, roasted garlic and miso dressing.

SOUPS

GAZPACHO

Made with organic tomatoes, gluten-free bread, red pepper, onion, garlic, extra virgin olive oil and sherry vinegar, served with carrot and jicama mirepoix.

A SIDE OF FERMENTATION

Maintain a healthy gut biome by consuming fermented foods that contain beneficial bacteria and probiotics. This is ideal for boosting your immune system.

-Red kimchi (guajillo paste and garlic).

-Green kimchi (spirulina, cucumber and green apple).



MAIN

SPICY POKE BOWL

Watermelon "tuna" marinated with Asian flavors, steamed rice, organic edamame, avocado, mango, cucumber, radish, coriander, toasted pumpkin seeds, sesame seeds, and garden sprouts.

+ **Swap** Watermelon for fresh line caught Pacific tuna.

CVT BOWL

Abuelita's rice, grilled plantain, stewed beans, chickpea chorizo, smoked portobellos, pickled red cabbage, avocado, cashew cream, salsa verde.

HEALTHY BOWL

Roasted purple sweet potato hummus, raw cauliflower rice, organic faba beans, baby spinach, toasted pumpkin seeds, garden tomatoes.

PALMAÑA BURGER

House-made plant-based patty with lettuce, red onion, mayo, caramelized onions, cheddar cheese, homemade kimchi, Sriracha spicy sauce and pickles; inside our homemade toasted bun.

Served with oven-baked marinated potato wedges.

+ **Swap** Potato wedges for regular french fries cooked in canola oil. *

+ **Swap** Brioche bun for lettuce.

+ **Swap** Patty for large grilled portobello mushroom.

*Not recommended as part of our AiA\Wellness health program.

DAILY TACO SPECIAL

Chef's special, freshly made with local ingredients. Ask your waiter.

PIZZAS & SPECIALS

MARGARITA PIZZA

Cashew-based Mozzarella cheese, Pomodoro sauce, seasoned cherry tomatoes and basil leaves.

+ **Swap For** Mozzarella Cheese. 

HEIRLOOM POMODORO PIZZA

Roasted heirloom tomatoes, stuffed with plant based cheese, sundried tomatoes, capers, parsley, panko and pomodoro sauce on top of our homemade Neapolitan pizza crust.

+ **Swap For** Mozzarella Cheese. 

ORCHARD FLAT BREAD

Roasted bell peppers, grilled eggplants, smoked rain mushrooms, garlic confit, plant-based cashew mozzarella, sundried tomato tapenade and pickled banana peppers.

+ **Swap For** Burrata Cheese. 

WOOD FIRE

SPAGUETTI BASILISCO

Served with homemade pesto, lemon juice, chili flakes, roasted eggplant, hazelnut parmesan.

+**Add on** Pecorino Romano Cheese 

INDIAN DAL

Pink lentil stew with coconut milk, turmeric, garam masala, organic tomatoes, garlic, shallots cumin and cinnamon, topped with baked tofu served with homemade naan and cucumber-mint raita.

FROM THE SEA

CEVICHE OF THE DAY Creations with local products inspired by Latin flavors.   

BAKED LOCAL FISH OF THE DAY Healthy and simple cooking to maintain its flavor.

Served with oven-baked vegetables.  

DESSERTS

BLUEBERRY CHEESECAKE

Soy and coconut based, organic blueberry compote.

FRUIT COBBLER CRUMBLE

Wild berries and apple compote, vanilla cookie soil and handcrafted ice cream.

SUNSET VIBES

Passion fruit-mango chutney, spirulina and lime pearls, fresh coconut sorbet, roasted coconut crumble.



HALF
PORTION



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



SEAFOOD



SUSTAINABLE
SEAFOOD

While many businesses include a 20% service charge, we do not. Our team takes great pride in providing excellent service, and if you feel inclined, any gratuity is sincerely appreciated. It means a great deal to them and their families.

We are more than happy to accommodate any allergy restrictions within the limits of the menus we offer. We do not have food items that are not part of the menu. We serve food that is always fresh and prepared as you order. We appreciate your understanding.

At Palmaña, we honor the ocean with intention—sourcing only from responsible, sustainable fisheries.