



- Maydān -

Beach Club

Beach Club
Club de Playa



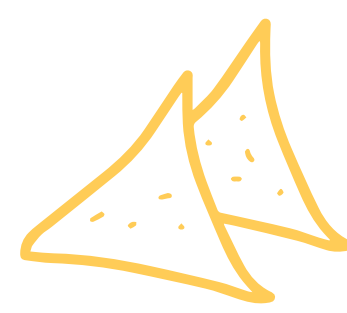
**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**





Appetizers

Entradas



GUACAMOLE AND CHIPS \$294

Prepared in the Traditional Style, with Pico de Gallo.

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Preparado de la manera Tradicional, acompañado de Salsa Mexicana.

NACHOS DORADOS

With Jack and Cheddar cheese, refried black beans, green sauce, jalapeño peppers and sour cream.

Con queso Jack y Cheddar, frijoles refritos, salsa verde, chiles jalapeños curtidos y crema.

Plain / Sencillos \$347

Chicken / Pollo \$410

Shrimp / Camarón \$410

Flank steak / Arrachera \$410

CASA DORADA FINGERS

Served with your favorite dressing: tartar-jalapeño, chipotle-aurora, blue cheese or ranch.

DEDOS CASA DORADA

Servidos con el aderezo a su elección: tártara-jalapeño, aurora-chipotle, ranch o queso azul.

Chicken / Pollo \$305

Fish / Pescado \$305

Mozzarella cheese / Queso Mozzarella \$305

CRISPY FRIED CALAMARI \$294

With habanero mango sauce and waffle fries.

CALAMARES FRITOS

Con salsa de mango habanero y papas waffle.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

QUESADILLAS GRIDDLE

With Oaxaca cheese, a small side salad and a trio of sauces.

PLANCHA DE QUESADILLAS

Hechas con queso Oaxaca y servidas con una pequeña ensalada y un trío de salsas.

Chicken / Pollo.....	\$389
Shrimp / Camarón.....	\$410
Flank steak / Arrachera.....	\$410

CEVICHE

Each with its own recipe, with Scallop, Shrimp and Fish,

CEVICHE

Cada uno con su receta, de Callo, Camarón y Pescado.

Fish / Pescado.....	\$336
Shrimp / Camarón.....	\$336
Scallop / Callo.....	\$420

SHRIMP AGUACHILE..... \$340

Lime & Green Pepper Macerated Shrimp served with Avocado, Cucumber and Garlic Aioli & yuzu.

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarones macerados con Limón y Chile Verde acompañados de Aguacate, Pepino y Alioli de Ajo con Yuzu.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Fresh salads

Ensaladas frescas



FRUITS SALAD **\$263**

Seasonal fresh fruit served with berries, yogurt and granola.

ENSALADA DE FRUTAS

Selección de frutas servidas con moras, yogurt y granola.

CAESAR SALAD **\$294**

The traditional recipe with Parmesan cheese.

ENSALADA CAESAR

Con la receta tradicional con queso Parmesano.

Chicken / Pollo **\$315**

Shrimp / Camarón **\$336**

CASA DORADA STYLE CRUDITE **\$242**

Celery, Carrot, Jicama, Cucumber, Green Apple or Mango according to the season, with Homemade Chamoy or Ranch Dressing, according to your choice.

CRUDITE ESTILO CASA DORADA

Con Apio, Zanahoria, Jícama, Pepino, Manzana Verde o Mango según la estación, acompañado de Chamoy Casero o Aderezo Ranch, según su elección.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Tacos & more

Tacos y más



BAJA STYLE FISH TACOS **\$336**

Tempura fish fingers served on flour tortillas with spicy tartar sauce, and its traditional garnishes.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

Pescado rebosado, servido en tortilla de harina, acompañado con sus tradicionales guarniciones y salsa tártara picosa.

TACOS

Corn or Flour Tortilla with caramelized Onion, Guacamole, Refried Beans & Mexican Sauce.

TACOS

Tortilla de Harina o Maíz con Cebolla Caramelizada acompañados de Guacamole, Salsa Mexicana y Frijoles.

Pollo / Chicken **\$336**

Arrachera / Flank Steak **\$336**

Camarón / Shrimp **\$336**

COCONUT SHRIMP **\$462**

With waffle fries and mango sauce.

CAMARONES AL COCO

Servido con papas waffle y salsa de mango.

THE CLASSIC BURGER **\$399**

180gr. Ground Beef, tomato, red onion, cheddar cheese, bacon and french fries.

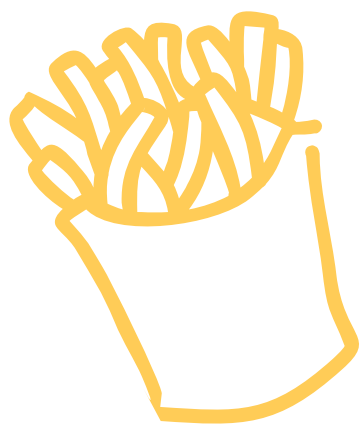
LA HAMBURGUESA CLÁSICA

180gr. de Carne de Res Angus, tomate, cebolla morada, queso cheddar, tocino y papas fritas.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Combos



COMBO #1 **\$340**

Crudites, Onion Rings, French Fries & Cheese Sticks with Ranch dressing & Tomato Sauce.

COMBO #1

Crudites, Aros de Cebolla, Papa Frita y Dedos de Queso acompañados de aderezo Ranch y Salsa de Tomate.

COMBO #2 **\$340**

Crudites, Onion Rings, French Fries & Cheese Sticks with Ranch dressing & Tomato Sauce.

COMBO #2

Alicas de pollo con tu salsa preferida: Búffalo, BBQ or Mango Habanero. Quesadillas, Crudites y Papa Gajo acompañados de aderezo Ranch y Salsa de Tomate.

CRISPY FRIED CALAMARI **\$294**

With habanero mango sauce and waffle fries.

CALAMARES FRITOS

Con salsa de mango habanero y papas waffle.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Sushi & Rolls

Sushi Y Rollos



EDAMAMES **\$189**

Boiled soybeans with salt.
Vainas de soja cocidas con sal.

CALIFORNIA ROLL **\$231** **ROLLO CALIFORNIA**

TEMPURA SHRIMP **\$294** **CAMARÓN TEMPURA**



SPECIAL SPICY ROLL **\$336**

In: Crab, avocado and cucumber.
Out: Your spicy choice: tuna, shrimp or scallops.
Adentro: Cangrejo, aguacate y pepino.
Afuera: A elegir atún, camarón o callos.



FAAVORITO ROLL **\$336**

In: Shrimp tempura.
Out: Tuna, avocado, serrano pepper, masago, chives, sesame seeds, special red oil, lime juice.
Under: Spicy mayonnaise.
Adentro: Camarón tempura.
Afuera: Atún, aguacate, chile serrano, masago, cebollín, ajonjolí, aceite rojo especial, jugo de limón.
Encima: Mayonesa picosa.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

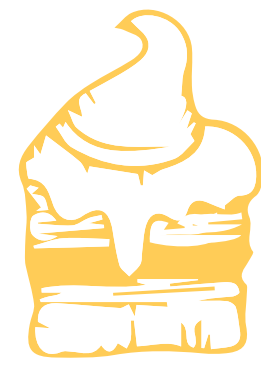


Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.
Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Desserts

Postres



MANGO LEMON SORBET \$200

Served with chamoy and chili powder.

SORBETE DE LIMÓN Y DE MANGO

Acompañado de chamoy y chile en polvo.

BROWNIE \$200

With vanilla ice cream and chocolate sauce.

Con helado de vainilla y salsa de chocolate.

CHEESECAKE \$200

With your choice of favorite ice cream and berries sauce.

Con tu opción de helado favorito y salsa de frutos rojos.

BANANA SPLIT \$200

With your choice of favorite ice cream and berries sauce.

Con tu opción de helado favorito y salsa de frutos rojos.