



Para empezar Quicks starters

AVENA

Con agua o leche caliente. Servida con plátano, fresa o moras.

\$325

OATMEAL

Hot milk or hot water. Served with banana, strawberries or blackberries.

FANTASIA DE FRUTA

\$230

Sandía, melón, papaya, piña melón gota de miel, moras y fruta de temporada servidos con su elección de: Mousse de queso cottage, yogurt natural o de fresa.

FRUIT PLATE

Watermelon, cantaloupe, papaya, pineapple, honeydew melon, berries, and seasonal fruit served with your choice of cottage cheese mousse, plain or strawberry yogurt.

TOSTADO FRANCÉS GOURMET

\$252

Con pan especial de canela y azúcar morena, receta del Chef. Perfumado con licor de café y fruta de temporada.

GOURMET FRENCH TOAST

Made with cinnamon flavored homemade bread & mascabado sugar, Chef's secret recipe. Scented with coffee liquor and served with seasonal fruit.

SOPESITOS DE HUEVO (2 PZS)

\$273

Chorizo vegano, cada uno con su salsa, frijoles refritos, queso panela y papas asadas sazonadas.

FRIED EGGS SOPESITOS (2 PCS)

Vegan chorizo each one with different sauce, refried beans, panela cheese and roasted seasoned potato.

ENFRIJOLADAS

\$284

Rellenas de vegetales, salsa de frijoles, queso y crema vegana, cilantro, aguacate, y cebolla morada.

ENFRIJOLADAS

Stuffed with vegetables covered with bean sauce, vegan cheese & cream, cilantro, avocado and red onion.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

\$263

Queso asadero regional, crema agria, cebolla morada, y frijoles refritos.

RED OR GREEN CHILAQUILES

Your choice of red or green sauce, local fresh cheese, sour cream, red onion, and fried beans

MUESLI DE FRUTA TROPICAL

\$230

Con yogurt natural y granola hecha en casa. Acompañado de frutos rojos, kiwi, mango y papaya.

TROPICAL FRUIT MUESLI

Plain yogurt & homemade granola. Served with fresh berries, kiwi, mango and papaya



Vegetarian Lunch

Lunch Vegetariano

Entradas Appetizers

- GUACAMOLE CON TOTOPOS** \$294
- Tradicional guacamole acompañado de salsa mexicana.
- CHIPS & GUACAMOLE**
- Traditional guacamole & pico de gallo.
- ENCHILADAS VEGETARIANAS (4 PZAS)** \$284
- Rellenas de vegetales con tortilla de maíz acompañadas de crema, cebolla morada y queso fresco.
- VEGETABLE ENCHILADAS WITH GREEN SAUCE (4)**
- Corn tortilla stuffed with vegetables, sour cream, red onion and fresh cheese.
- TACOS DE VEGETALES CON TEMPURA (4 PZAS)** \$336
- Acompañados de salsa mexicana, salsa molcajetada y guacamole.
- CRISPY VEGETABLES TACOS (4 PCS)**
- Accompanied with pico de gallo, grilled sauce & guacamole.
- QUESADILLAS CON CHAMPIÑONES** \$336
- Con tortilla de harina, champiñones asados, queso mozzarella, guacamole y salsa martajada.
- MUSHROOM QUESADILLAS**
- With flour tortillas, grilled mushrooms, mozzarella cheese, guacamole and hot sauce.

Ensaladas Frescas Fresh Salads

- CRUDITES “ESTILO CASA DORADA”** \$242
- Con apio, zanahoria, jícama, pepino y manzana verde o mango, según la estación.
- Acompañado de chamoy casero o aderezo ranch.
- CASA DORADA STYLE CRUDITES**
- Celery, carrot, jicama, cucumber & apple or mango (seasonal).
- Served with chamoy sauce or ranch dressing.
- ENSALADA DE FRUTAS** \$294
- Selección de frutas servidas con moras, yogurt y granola.
- FRUIT SALAD**
- Seasonal fresh fruit served with berries, yogurt & granola.
- ENSALADA GRIEGA** \$294
- Lechugas mixtas, aceituna Kalamata, cebolla morada, pepino, tomate cherry, queso feta y vinagreta griega.
- GREEK SALAD**
- Mixed lettuce, Kalamata olives, red onion, cucumber, cherry tomato, feta cheese and greek vinaigrette.

Pastas, Pizzas & Sandwiches

- ALFREDO CON CHAMPIÑONES** \$357
- Fusellini con salsa cremosa, champiñones y queso parmesano.
- ALFREDO WITH MUSHROOM**
- Fusellini with creamy sauce, mushrooms and parmesan cheese.
- ESPAGUETTI POMODORO VEGETARIANO** \$357
- Pasta con salsa de tomate, juliana de vegetales y queso parmesano
- VEGETARIAN POMODORO SPAGETTI**
- Pasta with vegetables & tomato sauce with parmesan cheese.



Vegetarian Lunch

Lunch Vegetariano

Pastas, Pizzas & Sandwiches

PIZZA MARGHERITA \$368
clásica masa napolitana con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

MARGHERITA PIZZA
A classic. Neapolitan dough, vegan mozzarella cheese, tomato, and basil.

PIZZA DEL HUERTO \$473
Queso mozzarella, salsa de tomate y vegetales a la parrilla.

GARDEN PIZZA
Mozzarella cheese, tomato and grilled vegetables.

CASA DORADA M.L.T. \$368
Pan de caja dorado con mantequilla, champiñón, lechuga, tomate y aguacate. Acompañado con papas a la francesa.

CASA DORADA B.L.T.
Sliced roasted bread, butter, mushroom, lettuce, tomato & avocado with french fries.

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$399
Con hongo portobello, zanahoria, calabaza, cebolla morada todo a la parrilla. Lechuga y jitomate fresco, acompañada de papas a la francesa.

VEGETARIAN BURGER
Grilled portobello, carrot, zucchini, red onion, lettuce and fresh tomato with french fries.

FAJITAS \$378
Portobello, pimientos, cebolla, tomate, frijoles refritos, pico de gallo, guacamole, arroz y salsas picosas acompañadas de tortillas de maíz o harina.

FAJITAS
Mushrooms, bell peppers, onion, tomato, refried beans, pico de gallo, guacamole, rice and hot sauces. Corn or flour tortillas to choose from

Sushi Bar

EDAMAMES \$189
Vainas de soja cocidas con sal.

EDAMAMES
Soybean pods with salt.

ROLLO CLÁSICO VEGANO \$210
Queso vegano, pepino, lechuga y aguacate dentro de una hoja de soya.

VEGETARIAN ROLL
Vegan cheese, cucumber, lettuce, avocado wrapped with soy sheet.

TEMAKI VEGANO \$168
Conos de Sushi relleno con queso crema vegano y vegetales frescos, acompañados de salsa spicy.

TEMAKI
Sushi cones with vegan cream cheese & fresh vegetables and spicy sauce.

MISOSHIRO \$252
Tofu, cebollín y alga marina.

MISOSHIRO
Tofu, chives and seaweed.

YAKIMESHI VEGETARIANO \$282
Arroz frito salteado con aceite de ajonjolí servido con una variedad de vegetales, aguacate, salsa picosa y ajonjolí.

VEGGIE YAKIMESHI
Fried rice sauté with sesame oil served with a variety of vegetables, avocado, hot sauce and sesame seeds.

ENSALADA VERDE \$273
Mezcla de lechugas con aderezo de ajonjolí.

GREEN SALAD
Mixed lettuce with sesame dressing

Vegetarian Dinner

Cena Vegetariana

ENSALADA DE CORAZONES DE LECHUGA

\$315

Lechuga parrillada acompañada una tostada de pan a la leña con hierbas finas, almendras caramelizadas, queso vegano parmesano y vinagreta de balsámico

HEARTS OF LETTUCE SALAD

Grilled lettuce, bread crutons with fine herbs, caramelized almond, vegan parmesan cheese and balsamic vinaigrette.

ENSALADA DE LA BAJA VEGANA

\$315

Corazones de lechuga aderezados con una vinagreta de cítricos, vegetales de la región y cacahuates rostizados; acompañado con crocante de maíz.

BAJA SALAD

Hearts of lettuce with citric vinaigrette, regional vegetables, roasted peanuts and crispy corn stripes.

PIZZA MARGHERITA

\$368

Clásica masa napolitana con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

MARGHERITA PIZZA

A classic. Neapolitan dough, mozzarella cheese, tomato and basil.

ALFREDO CON VEGETALES ORGANICOS

\$410

Fetuccini con salsa cremosa, vegetales y queso parmesano.

ALFREDO WITH ORGANIC VEGETABLES

Fettuccine with creamy sauce, vegetables and parmesan cheese.

PIZZA DEL HUERTO

\$473

Queso mozzarella, salsa de tomate y vegetales a la parrilla.

GARDEN PIZZA

Mozzarella cheese, tomato and grilled vegetables.

PASTA ARRABIATA

\$410

Pasta penne, queso parmesano vegano, margarina y salsa pomodoro con un toque picante.

PASTA ARRABIATA

Pasta penne, vegan parmesan cheese, margarine and pomodoro sauce with a touch of spicyness.

HONGOS AL AJILLO

\$410

Hongo portobello relleno de tomate cherry y vegetales orgánicos servidos con queso tofu y puré de zanahoria rostizada.

AJILLO FUNGHI

Portobello stuffed with cherry tomato and organic vegetables served with tofu and roasted carrot puree.

BOCHETA DE VEGETALES ORGÁNICOS (4piezas)

\$315

Servidas con pimientos al grill y fetuccini con salsa pomodoro.

ORGANIC VEGETABLES SKEWER

Grilled bell peppers and fettuccini, pomodoro sauce.



Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Eating raw or medium rare foods increases the risk foodborne illness.



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

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