



# Vegetarian Menu



## Para empezar Quicks starters

- AVENA** \$325  
Con agua o leche caliente. Servida con plátano, fresa o moras.  
**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



# Lunch

## 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.

**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 **MISOSHIRO** \$252

Vainas de soja cocidas con sal.

Tofu, cebollín y alga marina.

**EDAMAMES**

**MISOSHIRO**

Soybean pods with salt.

Tofu, chives and seaweed.

**ROLLO CLÁSICO VEGANO** \$210 **ENSALADA VERDE** \$273

Queso vegano, pepino, lechuga y aguacate dentro de una hoja de soya.

Mezcla de lechugas con aderezo de ajonjolí.

**VEGETARIAN ROLL**

**GREEN SALAD**

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

Mixed lettuce with sesame dressing

**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.

# Cena

Dinner

## 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

Fettuccini 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 spiciness.

## 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 fettuccini 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.