

ENTRADAS
APPETIZERS

GUACAMOLE Y TOTOPOS **\$270**
Preparados de la manera tradicional con Jugo de Limón. Acompañado de salsa mexicana y totopos.

CHIPS & GUACAMOLE
Traditional Style with Lime Juice. Accompanied with Mexican Sauce & Chips.

QUESADILLAS **\$260**
Hechas con Queso asadero regional, servidas con una pequeña Ensalada y Trío de Salsas.

QUESADILLAS
Regional asadero Cheese, small Salad and Sauces trio.

Vegetales Asados	Roasted Vegetables	\$280
Pollo	Chicken	\$310
Camarón	Shrimp	\$320
Arrachera	Flank Steak	\$320

NACHOS **\$320**
Con Queso Jack y Cheddar, Frijoles refritos, Chiles Jalapeños Curtidos y Crema.

NACHOS
With Jack and Cheddar Cheese, refried Beans, Jalapeño Peppers and Sour Cream.

Pollo	Chicken	\$370
Camarón	Shrimp	\$380
Arrachera	Flank Steak	\$380

DEDOS **\$280**
Hechos con: Queso Mozzarella, Pollo o Pescado servido con nuestra Salsa Tatemada o una opción de Salsa Italiana acompañados de Ranch o Queso Azul.

FINGERS
Choose Your Favorite: Mozzarella Cheese, Chicken, or Fish, burnt o Italian Sauce & Ranch or Blue Cheese Dressing.

ALITAS DE POLLO **\$290**
Hechas al estilo Casa Dorada, marinadas en tu Salsa preferida: BBQ, Buffalo, Naturales o Miel Y Ajo, con Aderezo Ranch o Queso Azul.

CHICKEN WINGS
Casa Dorada style, marinated in your favorite Sauce: BBQ, Buffalo, Plain or Honey & Garlic, served with Ranch or Blue Cheese Dressing.

CEVICHE TROPICAL **\$230**
Camarón con Mango, Aceituna verde, Manzana verde, Cilantro, Cebolla morada, Chile Habanero, Limón y Aceite de Oliva

TROPICAL CEVICHE
Shrimp with Mango, green Olives, green Apple, Coriander, red Onion, Habanero Pepper, Lime and Olive Oil.

CEVICHE VUELVE A LA VIDA **\$380**
Con Callo, Camarón y Pescado, Jugo de Limón, Aguacate, Cilantro, Chile Serrano, Tomate y Cebolla.

"VUELVE A LA VIDA" CEVICHE
Scallop, Shrimp and Fish, Lime Juice, Avocado, Coriander, Serrano Pepper, Tomato and Onion.

ENSALADAS
SALADS

ENSALADA CAESAR **\$270**
La receta tradicional con Queso Parmesano y Crotones.

CAESAR SALAD
Traditional Recipe with Parmesan Cheese and Croutons.

Pollo	Chicken	\$290
Camarón	Shrimp	\$310

ENSALADA DE CÍTRICOS **\$270**
Lechugas mixtas con Almendras Caramelizadas, Queso de Cabra, supremas de Naranja, Betabel frito aliñada con Vinagreta de Naranja.

CITRUS SALAD
Mixed Lettuce, Caramelized Almonds, Goat Cheese, Orange slices, fried Beetroot & Orange Vinaigrette.

SANDWICHES
SANDWICHES

CASA DORADA B.L.T. **\$340**
Pan de caja dorado con Mantequilla, Tocino, Lechuga, Tomate, Aguacate y Papas a la Francesa.

B.L.T. CASA DORADA
Sliced Bread with Butter, Bacon, Lettuce, Tomato, Avocado & French Fries.

CUBANO **\$340**
Baguete tostada, Cerdo confitado, Jamón, Mostaza dulce, Pepinillos, Queso y Papas a la Francesa.

CUBAN
Toasted baguette with confit Pork, Ham, sweet Mustard, Pickles, Cheese & French Fries.

PHILLY SANDWICH \$340

Pan artesanal con Bistec de Res, Vegetales, Queso Monterrey Jack y Papas a la Francesa.

PHILLY SANDWICH

Artisan Bread with Beef steak, Vegetables, Monterrey Jack Cheese & French Fries.

REUBEN \$340

Pan de centeno tostado con Mantequilla, Pastrami, Queso Suizo, Chucrut y Papas a la francesa.

REUBEN

Toasted Buttered Rye Bread, Pastrami, Swiss Cheese, Sauerkraut & French Fries.

SANDWICH DE LANGOSTA \$440

Pan brioche, Langosta cocinada con Mantequilla y perfumada con Ajo y Eneldo. Servido con Papas a la francesa y Limón real.

LOBSTER ROLL MAINE STYLE

Brioche bread, Butter Lobster scented with Garlic and Dill. Served with French Fries & Lemon.

PARA DISFRUTAR EL DIA

TO ENJOY THE DAY

HOT DOG \$290

Salchicha a la parrilla envuelta de Tocino y servida con Queso Cheddar, Cebolla Asada, Chiles Jalapeños, Pepinillos, Guacamole, Crema Ácida y Tomate.

HOT DOG

Grilled Sausage Wrapped in Bacon, Roasted Onion, Cheddar Cheese, Jalapeno Peppers, Pickles, Guacamole, Sour Cream and Tomato.

BURRITO

Queso asadero, Frijoles refritos, Lechuga, Tomate, Crema, Salsa Mexicana y Papas fritas.

BURRITO

Asadero Cheese, refried Beans, Lettuce, Tomato, Sour Cream, Mexican Sauce & French Fries.

Pollo *Chicken* \$360

Arrachera *Flank Steak* \$360

HAMBURGUESA CLÁSICA \$370

180 gr. de Carne de Res, Tomate, Cebolla Morada, Pepinillos, Queso Cheddar y Tocino.

CLASSIC BURGER

180 gr. Ground Beef, Tomato, Red Onion, Pickles, Cheddar Cheese and Bacon.

HAMBURGUESA TEXANA \$400

180 gr. de Carne de Res Angus, Guacamole, Champiñones, Tocino, Queso Mozzarella y Aros de Cebolla.

TEXAS BURGER

180 gr. Angus Ground Beef, Guacamole, Mushrooms, Bacon, Mozzarella Cheese and Onion rings.

LA TAQUERIA

THE TACO SHOP

AL PASTOR (3 piezas) \$310

El tradicional Taco Al Pastor con Salsa roja y verde, Cebolla, Cilantro y un toque de Limón

AL PASTOR (3 pieces)

The traditional marinated Pork Taco with Red and Green Sauce, Onion, Coriander and a Lime

CARNITAS DE CERDO CON

CHICHARRÓN (3 piezas) \$310

Deliciosa Carne de Cerdo con Salsa Roja y Verde.

PORK CARNITAS WITH RINDS (3 pieces)

Pork meat & Rinds with green and red Sauce.

ASADA DE RES CON CHORIZO (3 piezas) \$310

Acompañado de Cebollitas Cambray y Salsas de la Casa.

GRILLED MEAT WITH CHORIZO (3 pieces)

Served with Chambray Onion and Homemade Sauces.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA (3 piezas) \$310

Capeados de manera tradicional servidos en Tortilla de Harina con sus Guarniciones y Salsa Tártara.

BAJA STYLE FISH TACOS (3 pieces)

Battered according to traditional recipe served in Flour Tortilla Tartar Sauce.

CAMARON REBOZADO CON

CERVEZA (3 piezas) \$310

Servidos con Mayonesa de Cilantro, Habanero y Cebolla morada.

BEER BATTERED SHRIMP (3 pieces)

Served with Coriander-Mayo, Habanero and Red Onion.