

Gluten Free



Breakfast

Desayuno

Para empezar ...

Quicks starters

AVENA

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

OATMEAL

With hot milk or hot water. Served with banana, strawberries or berries.

FANTASIA DE FRUTA

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.

OMELETTE CON CLARAS DE HUEVO

\$300

Con espinaca, tomate, champiñón, queso panela fresco y papas de la casa.

HEALTHY OMELETTE

Egg whites, spinach, tomato, mushrooms, fresh panela cheese and homemade potatoes

HUEVOS RANCHEROS

\$348

Con la receta de la casa, dos huevos fritos sobre tortilla de maíz con jamón asado, salsa ranchera y frijoles refritos.

RANCHEROS EGGS

Eggs sunny side up over fried corn tortillas, roasted ham, ranchera sauce and refried beans.

\$250

SOPESITOS DE HUEVO (2 PZS)

\$348

Con pollo o chorizo y huevos fritos, cada uno con su salsa, frijoles refritos, queso panela y papas asadas sazonadas

FRIED EGGS SOPESITOS (2 PCS)
With chicken or chorizo each one with different sauce, refried beans, panela cheese and roasted seasoned potatoes.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

\$348

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

CHILAQUILES

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

Huevo/Eggs

\$370

Pollo/Chicken

\$380

Arrachera/Flank Steak

\$415

MUESLI DE FRUTA TROPICAL

\$390

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

TROPICAL FRUIT MUESLI

With plain yogurt & with homemade granola.

Served with fresh berries, kiwi, mango & papaya

Lunch

Almuerzo

CALDO TLALPEÑO

Con pollo, arroz, verduras, perfumado al chipotle ahumado servido con aguacate, limón y chile serrano.

"TLALPEÑO" BROTH

With chicken, rice, vegetables, smoked chipotle. Served with avocado, lime and serrano pepper.

\$300



CRUDITES “ESTILO CASA DORADA”
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. Served with chamoy or ranch dressing

GUACAMOLE & TOTOPOS
Preparado de la manera tradicional, con jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y jugo de limón, acompañado de totopos.

CHIPS & GUACAMOLE
Traditional recipe with tomato, onion, serrano pepper, coriander, lime juice & chips

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS
Lechugas mixtas acompañadas de queso de cabra, almendras caramelizadas, frambuesas y zarzamoras con una vinagreta de miel y mostaza.

RED FRUITS SALAD
Mixed lettuce, caramelized almonds, raspberries, black berries, goat cheese & honey mustard vinaigrette.

ENSALADA CAESAR – MEX
Con lechuga romana, aderezo Caesar, queso parmesano, julianas de tortilla

MEX - CAESAR SALAD
Romaine lettuce, caesar dressing, parmesan cheese, fried tortilla
Pollo a la parrilla/**Grilled chicken**
Camarones a la parrilla/**Grilled shrimp**

PLANCHA DE QUESADILLAS
Hechas con tortilla de maíz queso Oaxaca, servidas con ensalada y salsas.

QUESADILLAS BOARD
With corn tortilla, oaxaca cheese, salad and sauces.
Pollo/**Chicken**
Camarón/**Shrimp**
Arrachera/**Flank Steak**

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

NACHOS DORADOS
With jack and cheddar cheese, refried beans, green sauce, jalapeño pepper and sour cream.
Pollo/**Chicken**
Camarón/**Shrimp**
Arrachera/**Flank Steak**

TRADICIONALES ENCHILADAS DE POLLO
Tortilla de maíz, queso fresco regional, crema ácida, cebolla morada, arroz, frijoles refritos. Opciones: Mole poblano, salsa verde o roja.

TRADITIONAL CHICKEN ENCHILADAS
Corn tortilla, local fresh cheese, sour cream, red onion, rice, refried beans.
To choose: Poblano style mole, green or red sauce

COCTEL DE CAMARÓN
Camarones bañados en salsa Calypso con el toque especial del Chef acompañado de aguacate..

SHRIMP COCKTAIL
Marinated shrimp with calypso sauce reflecting the chef's style served with avocado.

CEVICHE TROPICAL
Camarón, mango, piña, cebolla morada, chile habanero, cilantro, tomate, y un marinado de la casa.

TROPICAL CEVICHE
Shrimp, mango, pineapple, red onion, habanero pepper, coriander, tomato and special marinade of the house.

\$335

\$390

\$390

\$390

\$460

\$480

\$430

\$510

\$520

\$530

\$430

\$510

\$520

\$530

\$460

\$490

\$520

FILETE DE PESCADO

Preparado a su gusto: Mojo de ajo, mexicana o estilo Veracruz, servido con arroz y vegetales a la parrilla.

FISH FILLET

To choose: Garlic butter, mexican or Veracruz style, served with rice and grilled vegetables.

ARRACHERA TAMPIQUEÑA

A la parrilla acompañada de mole, rajas poblanas, frijoles, guacamole y arroz.

“TAMPIQUEÑA” FLANK STEAK

From the grill served with mole, poblano pepper strips, beans, guacamole and rice.

Dinner
Cena

SOPA DE TORTILLA \$325

Julianas de tortilla frita, aguacate, crema agria, chile guajillo, cilantro y queso fresco

TORTILLA SOUP

Fried tortilla strips, avocado, sour cream , guajillo pepper, coriander and cheese.

ENSALADA DE LA BAJA

Corazones de lechuga aderezados con una vinagreta de cítricos, vegetales de la región, queso fresco de Miraflores y cacahuates rostizados acompañados de crocante de maíz y aderezo de cilantro.

DE LA BAJA SALAD

Lettuce heart, citrus vinaigrette, local vegetables, fresh cheese from Miraflores, roasted peanut, Tortilla strips & Coriander Dressing.

ENSALADA CAESAR TIBIA

Lechuga parrillada acompañada de tostadas de pan hecho a la leña con hierbas finas, queso parmesano y su tradicional aderezo Caesar.

CAESAR SALAD

Grilled lettuce, fine herbs bread, parmesan cheese and traditional Caesar dressing.

Pollo/**Chicken**

Camarón/**Shrimp**

MEJILLONES AL VINO BLANCO

Cocinados con mantequilla de ajo y reducción de vino blanco espolvoreados con cebollín fresco.

WHITE WINE MUSSELS

Garlic butter and white wine reduction with fresh chives

TRILOGÍA DE TACOS (3 PZAS)

Taco Villamelón: Cecina de Yecapixtla, chicharrón y chorizo.

Taco Mexicano: Tortilla de coco, cilantro y chipotle, panceta de cerdo dorada con rajas de chile güero, bañado con mole negro.

Taco Baja Urbano: Tortilla de maíz azul, chorizo, camarón tempura, mermelada de cebolla con habanero.

TACO TRILOGY (3 PCS)

Villamelón: Cecina of Yecapixtla, pork rind and chorizo.

Mexican: Coconut, coriander and chipotle tortilla, pork belly, pickled red onion with black mole.

Urban Baja: Blue corn tortilla, chorizo, tempura shrimp and habanero & onion jam.

POLLO A LA MOSTAZA

Pechuga de pollo a la parrilla marinado con mostaza, puré de papa, elote y cebollas caramelizadas

MUSTARD CHICKEN

Grill chicken breast served with mustard marinade, mashed potato, corn on the cob & caramelized onion.

\$550

\$560

\$325

\$390

\$390

\$510

\$460

\$480

\$470

\$470

\$600

From the Grill

De la Parrilla

PECHUGA DE POLLO CHICKEN BREAST	\$600	NEW YORK 340 Grs. NEY YORK 12 Oz.	\$1,700
CAMARONES SHRIMP	\$900	RIB EYE 340 Grs. RIB EYE 12Oz.	\$1,850
ARRACHERA 285 Grs. FLANK STEAK 10Oz.	\$1,100		

GUARNICIONES Escoja dos:
Arroz, elote asado, papa horno, pure de papa, vegetales al grill, espárragos.
SALSAS: Ajillo, BBQ, reducción de vino tinto, aderezo de raíz fuerte, mermelada de cebolla, pesto.
SIDES Choose two:
Rice, roasted corn on the cob, baked potato, potato pureé, grilled vegetables, asparagus
SAUCES: Ajillo, spicy BBQ, red wine reduction, horseradish dressing, onion marmalade, homemade pesto.

PASTA ALFREDO
Pasta libre de gluten salsa de crema y queso parmesano
PASTA ALFREDO
Gluten free, cream sauce & parmesan cheese
Natural / **Plain**.....\$395
Pollo / **Chicken**.....\$460
Camarón / **Shrimp**.....\$490

PASTA POMODORO
Pasta libre de gluten salsa de tomate y queso parmesano
PASTA POMODORO
Gluten free, tomato sauce & parmesan cheese
Natural / **Plain**.....\$395
Pollo / **Chicken**.....\$460
Camarón / **Shrimp**.....\$490

PIZZA MARGHERITA
Clásica masa libre de gluten, con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.
MARGHERITA PIZZA
The classic dough, gluten free, mozzarella cheese, tomato, and basil.

PASTA BOLOÑESA
Pasta libre de gluten, salsa de tomate acompañada de carne molida y queso parmesano.
PASTA BOLOGNESE
Gluten free, tomato sauce with ground beef and parmesan cheese.

PEPPERONI
Clásica masa libre de gluten, queso mozzarella salsa de tomate y pepperoni.
PEPPERONI
Gluten free, mozzarella cheese, tomato and peperoni.

ALBÓNDIGAS Y ALBAHACA
Clásica masa libre de gluten, queso mozzarella salsa de tomate, albóndigas y albahaca
MEAT BALLS & BASIL
Gluten free, mozzarella cheese, tomato, meat balls & basil.

Sushi Bar

EDAMAMES Vainas de soja cocidas con sal. EDAMAMES Soybean pods with salt.	
ROLLO CLÁSICO VEGANO Queso crema, pepino, lechuga y aguacate dentro de una hoja de soya. VEGETARIAN ROLL Vegan cheese, cucumber, lettuce, avocado wrapped with soy sheet	
TEMAKI VEGANO Conos de Sushi relleno con queso crema y vegetales frescos, acompañados de salsa spicy TEMAKI Sushi cones with cream cheese & fresh vegetables and spicy sauce.	
YAKIMESHI VEGETARIANO 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 vegetable, avocado, hot sauce and sesame seeds.	
ENSALADA VERDE Mezcla de lechugas con aderezo de ajonjolí. GREEN SALAD Mixed lettuce with sesame dressing.	
CURRICAN: \$535 Catch of the day stuffed with spicy crab, avocado & red oil. CURRICAN: Pesca del día relleno con cangrejo picoso, aguacate y aceite rojo.	

\$170	NIGIRI Dos piezas de albóndigas de arroz cubiertas con: NIGIRI Two pieces. Hand pressed rice ball, topped with:	
\$200	MAGURO: Tuna / Atún TAI: Red Snapper / Huachinango KANI: Crab / Cangrejo SAKE: Salmón IKURA: Salmon roe / Hueva de salmón MASAGO: Fish roe / Hueva de pez SHAKE: Smoked salmon / Salmon ahumado HOTATEGAI: Clam scallop / Callo de almeja TAIRAGAI: Scallops / Callo de hacha SHIROMI: Seabass / Cabrilla IKA: Squid / Calamar EBI: Shrimp / Camarón	\$220 \$180 \$180 \$140 \$370 \$260 \$210 \$220 \$190 \$180 \$190 \$210
\$210	SASHIMI ALIOLI: Pesca del día, chile de árbol, ajo, cebollín, ajonjolí y salsa alioli ALIOLI SASHIMI: Catch of the day, red pepper, garlic, chives, sesame seed & alioli sauce	\$490
\$270	SASHIMI BLANCO Y NEGRO: Atún sellado con aceite de oliva, ajonjolí blanco y negro, cebolla morada marinada, cebollín y salsa ponzu. BLACK & WHITE SASHIMI: Tuna seared with olive oil, black and white sesame seed, marinated red onion, chives and ponzu sauce.	\$535
\$535		



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



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