



VEGAN MENU



BREAKFAST

FRUIT FANTASIA

\$ 300

Watermelon, cantaloupe, honey dew melon, papaya, pineapple, blackberries with vegan yogurt.

OATMEAL

\$ 325

Almond milk or water, soybeans; served with banana or berries.

FRENCH TOAST

\$ 348

Chef's recipe: special cinnamon bread & mascabado sugar with aroma of coffee liquor, seasonal fruits and maple syrup.

RED OR GREEN CHILAQUILES

\$ 348

Vegan asadero cheese, red onion and fried beans.

VEGAN SOPES

\$ 358

Soybean "chorizo" & scrambled egg substitute, each one with its own sauce, fried beans and seasoned grill potato.

TROPICAL FRUIT MUESLI

\$ 390

Granola & vegan yogurt with berries, apple and papaya.



LUNCH

CASA DORADA CRUDITES

\$ 335

Celery, carrot, jicama, cucumber, green apple or mango (seasonal) with house made chamoy sauce.

GUACAMOLE & CHIPS

\$ 390

Traditional recipe with tomato, onion, serrano pepper, cilantro and lime juice served with chips.

GREEK SALAD

\$ 390

Mixed lettuce, Kalamata olives, red onion, cucumber, cherry tomato, Greek vinaigrette & vegan cheese.

BERRIES SALAD

\$ 390

Mixed lettuce, caramelized almonds, raspberries, blackberries mustard vinaigrette & vegan cheese.

CASA DORADA NACHOS

\$ 430

Vegan cheddar cheese, fried beans, green sauce, jalapeño peppers and guacamole,

QUESADILLAS

\$ 440

Vegan asadero cheese, corn tortillas, served with a small salad on the side and a trio of sauces.

With grilled vegetables.

ENCHILADAS

\$ 460

Corn tortilla, vegan panela cheese, sauté vegetables, red onion, fried beans, rice with red or green sauce.

BAJA TACOS (3 PIECES)

\$ 480

Traditional battered Baja tacos with broccoli, carrot, zucchini served on corn tortilla with hot sauce.

CASA DORADA M.L.T.

\$ 490

Toasted bread sandwich with margarine, mushroom, lettuce, tomato and avocado served with wedge potatoes.

THE BURGER

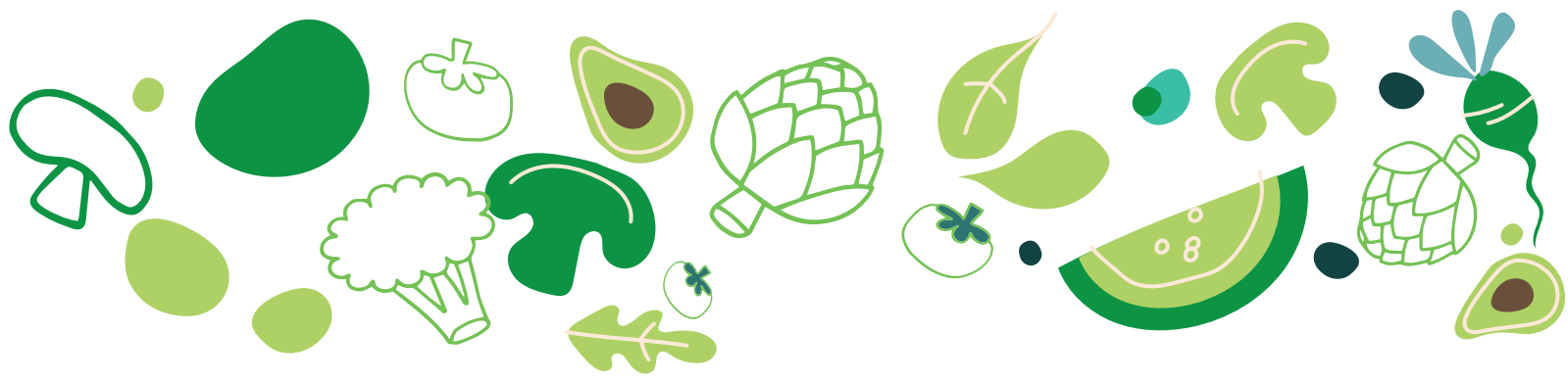
\$ 530

Portobello bun with tomato, onion, vegan cheese with french fries.

FAJITAS

\$ 560

Grilled portobello, bell peppers, onion, tomato, fried beans, "pico de gallo", guacamole with rice and hot sauces served with corn tortilla.



DINNER

HEARTS OF LETTUCE SALAD \$ 390
Grilled lettuce, corn chips with fine herbs, vegan parmesan cheese and balsamic vinaigrette

BAJA SALAD \$ 390
Hearts of lettuce with citric vinaigrette, regional vegetables, roasted peanuts and crispy corn stripes.

PASTA ALFREDO \$ 395
Vegan pasta, vegan parmesan cheese, margarine and vegan cream.

PASTA ARRABIATA \$ 395
Vegan pasta, vegan parmesan cheese, margarine and Pomodoro sauce with a touch of spicyness

MARGHERITA PIZZA \$ 440
A classic. Vegan mozzarella cheese, tomato and basil

GARDEN PIZZA \$ 440
Vegan mozzarella cheese, tomato and grilled vegetables

AJILLO FUNGHI \$ 450
Portobello stuffed with cherry tomato and organic vegetables served with tofu and roasted carrot puree.

PASTA BOLOGNESE \$ 460
Vegan pasta with tomato sauce and vegetable protein.

ORGANIC VEGETABLES SKEWER (4 PIECES) \$ 950
Grilled bell peppers and fettuccini, pomodoro sauce.

SUSHI BAR

EDAMAMES \$ 170
Soybean pods with salt.

CLASSIC ROLL \$ 200
Vegan cheese, cucumber, lettuce, avocado wrapped with soy sheet

TEMAKI \$ 210
Sushi cones with vegan cream cheese and fresh vegetables and spicy sauce.

MISOSHIRO \$ 220
Tofu, chives and seaweed.

VEGGIE YAKIMESHI \$ 240
Fried rice sauté with sesame oil served with a variety of vegetable, avocado, hot sauce and sesame seeds.

GREEN SALAD \$ 270
Mixed lettuce with sesame dressing.



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



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.



DESAYUNOS

FANTASIA DE FRUTA \$ 300

Sandía, melón, melón gota de miel, papaya, piña, moras y fruta de temporada servido con yogurt vegano.

AVENA \$ 325

Hecha con leche de almendra o agua y servido con plátano, fresa o moras.

PAN TOSTADO FRANCÉS \$ 348

Receta del Chef, pan de canela y azúcar mascabado perfumado con licor de café, con fruta de temporada y miel maple.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$ 348

Queso asadero vegano, cebolla morada y frijoles refritos.

SOPESITOS \$ 358

Con chorizo de soya y sustituto de huevo revuelto cada uno con su salsa, frijoles refritos y papas asadas sazonadas.

MUESLI DE FRUTA TROPICAL \$ 390

Con yogurt vegano y granola, acompañado de frutos rojos, manzana y papaya.

COMIDA

CRUDITÉS CASA DORADA \$ 335

Con apio, zanahoria, jícama, pepino, manzana verde o mango (según la estación) acompañado de chamoy casero.

GUACAMOLE & TOTOPOS \$ 390

Preparados de la manera tradicional, con jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y jugo de limón acompañado de totopos de maíz.

ENSALADA GRIEGA \$ 390

Lechugas mixtas, aceituna Kalamata, cebolla morada, pepino, tomate cherry, queso vegano y vinagreta griega.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$ 390

Lechugas mixtas acompañadas de amendras caramelizadas, frambuesas y zarzamoras con una vinagreta de mostaza y queso vegano.

NACHOS VEGANOS CASA DORADA \$ 430

Con queso vegano cheddar, frijoles refritos, salsa verde, chiles jalapeños y guacamole.

QUESADILLAS \$ 440

Queso vegano asadero regional, servidas con una pequeña ensalada y un trío de salsas.

Con vegetales asados. \$ 460

ENCHILADAS VEGANAS \$ 460

Tortilla de maíz, queso panela vegano, vegetales salteados, cebolla morada acompañadas de arroz, frijoles refritos y salsa verde o roja.

TACOS VEGANOS ESTILO BAJA(3 PZ.) \$ 480

Capeados de manera tradicional con brócoli, zanahoria y calabazas servidos en tortilla de maíz con guarniciones y salsa picante.

CASA DORADA M.L.T. \$ 490

Sandwich de pan de caja vegano dorado con margarina, champiñones, lechuga, tomate y aguacate acompañada de papa gajo.

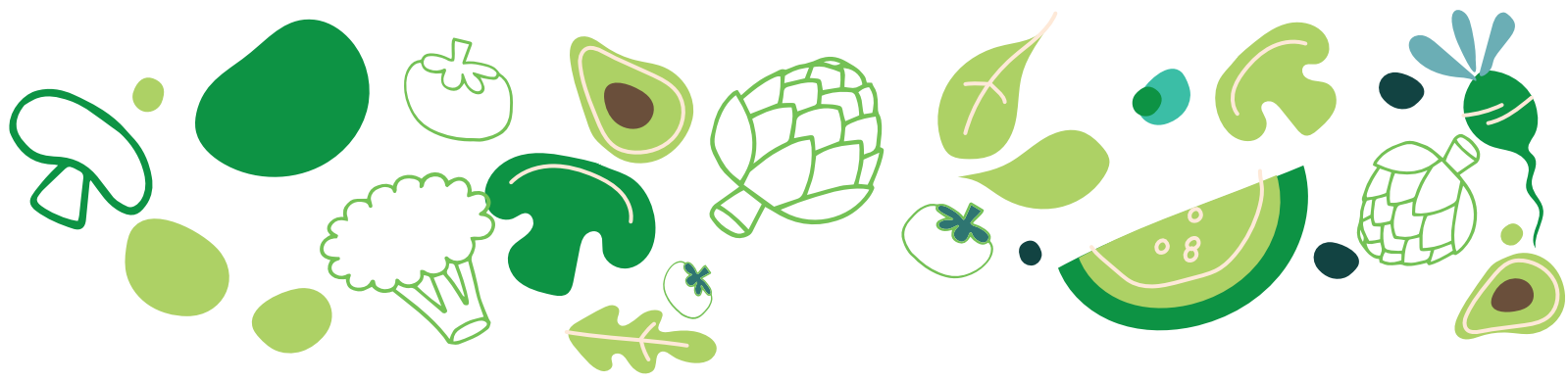
LA HAMBURGUESA VEGANA \$ 530

De portabello servida con tomate, cebolla morada, queso vegano y papas a la francesa.

FAJITAS VEGANAS \$ 560

Hongo portobello a la parrilla, pimientos, cebolla, tomate, frijoles, pico de gallo, guacamole, arroz y salsas picantes acompañadas de tortillas de maíz.





CENA

ENSALADA DE CORAZONES DE LECHUGA \$ 390

Lechuga parrillada acompañada de tostadas de maíz con hierbas finas, queso vegano parmesano y vinagreta balsámico.

ENSALADA DE LA BAJA VEGANA \$ 390

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

PASTA ALFREDO \$ 395

Pasta vegana con salsa de tomate y proteína vegetal.

PASTA ARRABIATA \$ 395

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

PIZZA DEL HUERTO \$ 440

Queso mozzarella vegano, jitomate y vegetales asados.

PIZZA MARGARITA \$ 440

La clásica con queso mozzarella vegano, jitomate y albahaca.

HONGOS AL AJILLO \$ 450

Hongo portobello relleno de tomates baby y vegetales orgánicos servidos con queso tofu y puré de zanahoria rostizada.

PASTA BOLOÑESA \$ 460

Pasta vegana con salsa de tomate y proteína vegetal.

BROCHETA DE VEGETALES ORGÁNICOS (4PZ) \$ 950

Servidas con pimientos al grill y fettuccini con salsa pomodoro.

SUSHI BAR

EDAMAMES \$ 170

Vainas de soja cocidas con sal.

ROLLO CLÁSICO VEGANO \$ 200

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

TEMAKI VEGANO \$ 210

Conos de Sushi relleno con queso crema vegano y vegetales frescos, acompañados de salsa spicy.

MISOSHIRO \$ 220

Tofu, cebollín y alga marina.

YAKIMESHI VEGETARIANO \$ 240

Arroz frito salteado con aceite de ajonjolí servido con una variedad de vegetales, aguacate, salsa picosa y ajonjolí.

ENSALADA VERDE \$ 270

Mezcla de lechugas con aderezo de ajonjolí.



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.