

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

\$250

\$300

\$348

SOPESITOS DE HUEVO (2 PZS)

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

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

Pollo/Chicken

Arrachera/Flank Steak

MUESLI DE FRUTA TROPICAL

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

\$348

\$348

\$370

\$380

\$415

\$390

\$300

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.

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**

Camaron/**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**

Camaron/**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

Camaron, 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.

\$440

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.

\$470

PEPPERONI

Clásica masa libre de gluten, queso mozzarella salsa de tomate y pepperoni.

PEPPERONI

Gluten free, mozzarella cheese, tomato and peperoni.

\$470

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.

\$550

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

\$200 Two pieces. Hand pressed rice ball, topped with:

MAGURO: Tuna / Atún

\$220

TAI: Red Snapper / Huachinango

\$180

KANI: Crab / Cangrejo

\$180

SAKE: Salmón

\$140

\$210 IKURA: Salmon roe / Hueva de salmón

\$370

MASAGO: Fish roe / Hueva de pez

\$260

SHAKE: Smoked salmon / Salmón ahumado

\$210

HOTATEGAI: Clam scallop / Callo de almeja

\$220

TAIRAGAI: Scallops / Callo de hacha

\$190

SHIROMI: Seabass / Cabrilla

\$180

IKA: Squid / Calamar

\$190

EBI: Shrimp / Camarón

\$210

SASHIMI ALIOLI:

Pesca del día, chile de árbol, ajo, cebollín, ajonjolí y salsa alioli

\$490

ALIOLI SASHIMI:

Catch of the day, red pepper, garlic, chives, sesame seed & alioli sauce

\$270 SASHIMI BLANCO Y NEGRO: \$535

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.



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.