

**Guacamole y Totopos** \$190  
Preparados de la manera tradicional, con tomate, cebolla, chile Serrano, cilantro y jugo de limón, con una tanda de totopos

**Guacamole and Totopos**  
*Prepared in the traditional style, with tomato, onion, and Serrano Pepper, cilantro and lime juice, with a generous helping of Totopos*

**Nachos Dorados** \$220  
Con queso Jack y Cheddar, frijoles refritos, salsa verde, chiles jalapeños curtidos y crema. Sencillos

**Nachos Dorados**  
*Whit Jack and Cheddar cheese, refried black beans, salsa verde, jalapeño peppers and sour cream*

**Camarón/ Shrimp** \$300  
**Pollo/ Chicken** \$270  
**Arrachera/ Flank Steak** \$280

**Plancha de Quesadillas**  
Hechas con queso Oaxaca y servidas con una pequeña ensalada y un trío de salsas

**Quesadillas Board**  
*With Oaxaca cheese, a small side salad and a trio of salsas.*

**Camarón/ Shrimp** \$300  
**Pollo/ Chicken** \$280  
**Arrachera/ Flank Steak** \$290

**Calamares Fritos** \$240  
Con salsa de mango habanero y fideos de arroz fritos

**Crispy Fried Calamari**  
*With habanero mango sauce and fried rice noodles*

**Trío de Ceviches** \$250  
Cada uno con su receta, de callo, camarón y pescado  
También puedes tener una porción de tu ceviche preferido.

**Trio of Ceviches**  
Each with its own recipe, with scallop, shrimp and fish, you can also have a nice portion of any of them

**Callo/ Scallop** \$250  
**Camarón/ Shrimp** \$250  
**Pescado/ Fish** \$250

**Dedos Casa Dorada**  
Servidos con el aderezo a su elección: tártara-jalapeño, aurora-chipotle, ranch o queso azul.

**Casa Dorada Fingers**  
*Served with our tartar-jalapeño dressing or an option of chipotle-aurora, blue cheese or ranch dressings*

**Queso Mozzarella/ Mozzarella cheese** \$250  
**Pollo/ Chicken** \$250  
**Pescado/ Fish** \$250

**Ensalada de Frutas** \$190  
Selección de frutas servidas en medio melón con moras y aderezo de yogurt con menta

**Fruits Salad**  
*Seasonal fresh fruit served in half melon, with a mint-yogurt dressing and berries*

**Ensalada Cesar** \$220  
Con la receta tradicional con queso Parmesano

**Caesar Salad**  
*The traditional recipe with Parmesan cheese*

**Camarón/ Shrimp** \$280  
**Pollo/ Chicken** \$250

**Ensalada "Pico de Gallo"** \$190  
Con apio, zanahoria, jícama, manzana y pepino, servido con ensalada mixta y aderezo de tamarindo

**"Pico de Gallo" Salad**  
*Celery, carrots, jicama, apple, cucumber with a small salad and a tamarind vinaigrette, ask for tajin chili powder*

**Tacos de Pescado Estilo Baja** \$270  
Pescado rebosado, servido en tortilla de harina, acompañado con sus tradicionales guarniciones y salsa tártara picosita

**Baja Style Fish Tacos**  
*Tempura fish fingers served on a flour tortillas with spicy tartar sauce, and its traditional garnishes*





**Las Fajitas** \$260

Con pimientos morrones y cebolla en tortilla de harina o de maíz, servidos con guacamoles, salsa mexicana y crema agria, arrachera

**Fajita Style Tacos**

*In flour tortilla, mixed peppers and onions, with guacamole, sour cream and salsa Mexicana*

**Pollo/Chicken** \$260

**Pescado/Fish** \$260

**Camarón/Shrimp** \$300

**Total Emparedado** \$200

Tomate, tocino, aguacate y lechuga, servido en pan integral, papas fritas de la casa, aderezo de mostaza y mayonesa.

**Total Sandwich**

*Bacon, avocado, lettuce and tomato sandwich in a toasted whole wheat bread, house fried potatoes, mustard-mayo dressing*

**Envuelto de Atún** \$280

En tortilla de harina con albahaca, terminada con mayonesa al chipotle, cebolla morada, pepino, tomate y lechuga

**Tuna Salad Wrap**

*Inside a basil flour tortilla, dressed with chipotle mayonnaise, red onion, cucumbers, tomato and lettuce*

**Camarones al Coco** \$320

Servido con papas Waffle y salsa de mango

**Basket of Coconut Shrimp**

*With waffle potatoes and mango sauce*

**La Hamburguesa Clásica** \$250

12 oz de carnes de res Angus, servida con tomate, cebolla morada, queso cheddar y tocino

**The Classic Burger**

*Made of Angus beef, served with tomato, red onion, Cheddar cheese, bacon, and French fries*

**Hamburguesa de Atún a la Parrilla** \$280

Con mayo-chipotle, cebolla morada caramelizada y tomate, acompañada de ensalada mixta

**Grilled Tuna Steak Burger**

*Served with mayo and chipotle sauce, caramelized red onions and tomato, accompanied with mixed salad*

**Postres/Desserts**

**Brownie** \$160

Con helado de vainilla y salsa de chocolate

**Brownie**

*With vanilla ice cream and chocolate sauce*

**Cheesecake** \$160

Con tu opción de helado favorito, frutos rojos y salsa de frutos rojos

**Cheesecake**

*With your choice of favorite ice cream, red berries and berries sauce*

**Banana Split** \$160

Plátano, helado de fresa, vainilla y chocolate, crema chantilly, salsa de chocolate, coco, nueces, almendras y cerezas

**Banana Split**

*Banana, strawberry, vanilla and chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, coconut, walnuts, almonds and cherries*

**Pie de limón** \$160

Con tu opción de helado favorito

**Lime pie**

*With your choice of favorite ice cream*



*Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa.*

*All Prices in Mexican pesos, tax is included, tips are not included*

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafeterías o Spa

Todos los precios están en pesos mexicanos, impuesto incluido.