



LUNCH

APPETIZERS & FRESH SALADS

CHIPS & GUACAMOLE

Traditional style Tomato, Onion, Serrano Pepper, Coriander Lime Juice & Chips

\$294

SHRIMP COCKTAIL

Marinated Shrimps with Calypso Sauce reflecting the Chef's style served with Avocado

\$336



"VUELVE A LA VIDA" CEVICHE

Scallop, Shrimp and Fish, Lime Juice, Avocado, Coriander, Serrano Pepper, Tomato and Onion.

\$410



SHRIMP AGUACHILE

Lime & Green Pepper Macerated Shrimp served with Avocado, Cucumber and Garlic Aioli with Yuzu.

\$340



TUNA CEVICHE

Lime Macerated Tuna served with Watermelon, Onion, Tomato and Avocado Mousse

\$350



SALMON CEVICHE

Lime macerated Salmon served with Pineapple, Coriander, Caper, Serrano Chili and Caramelized Nut.

\$400



TROPICAL CEVICHE

Shrimp, Mango, Pineapple, red Onion, Habanero Pepper, Coriander, Tomato and special marinade from the house

\$336

CRISPY DEEP FRIED CALAMARI

Fried Calamari rings served with a Mayo Chipotle Sauce, Salad and Waffle Fries.

\$294

CAESAR SALAD

Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Parmesan Cheese, and Croutons

\$294

Grilled chicken

\$315

Grilled shrimp

\$336

GREEK SALAD

Mixed Lettuce, Kalamata Olive, Green Olive, Red Onion, Cucumber, cherry Tomato, Goat Cheese and Greek Vinaigrette

\$336

RED FRUITS SALAD

Mixed lettuce, caramelized Almonds, Raspberries, Black Berries, Goat cheese & Honey Mustard Vinaigrette

\$294

SANDWICHES & BURGERS

THE CLASSIC BURGER

180gr. of Angus Beef served with Tomato, Red onion, Cheddar Cheese, Bacon and French Fries.

\$399

"PEPITO" BAGUETTE

Beef Steak, Grilled Onions and Mushrooms, Asadero Cheese, Peppers, Avocado and refried Beans served with Fries.

\$399

TURKEY & GUACAMOLE BAGUETTE

Turkey, Bacon, Lettuce, Tomato, red Onion & Avocado served with Fries.

\$368



Consuming raw or undercooked food, increase your risk of foodborne illness.





B.L.T. CASA DORADA \$368
Sliced Bread with Butter, Bacon, Lettuce, Tomato, Avocado & French Fries.

MEXICAN FLAVORS

TORTILLA SOUP WITH CHICKEN \$252
Julianne type fried Tortilla, Avocado, sour Cream, Guajillo Pepper and fresh Cheese

GRILLED CHICKEN BREAST \$399
Served with Rice and roasted Vegetables

FAJITAS \$410
Grilled Flank Steak, Bell Peppers, Onion, Tomato, Flour or Corn Tortillas, side of refried Beans, Mexican Sauce, Guacamole, Rice and hot Sauces

Chicken \$378 Shrimp \$410

TRADITIONAL CHICKEN ENCHILADAS \$378
Corn Tortilla, local fresh Cheese, sour Cream, red Onion, Rice, refried Beans.
To Choose: Poblano style Mole, green or red Sauce

ENSENADA SEAFOOD TACOS (ORDER OF 3) \$336
Shrimp, Scallops, Fish or Octopus, plain, battered or Mexican style, served with assorted Sauces, Coleslaw Salad and Guacamole

FISH FILLET \$441
To Choose: Garlic Butter, Mexican or Veracruz style, accompanied with Rice and grilled Vegetables

“TAMPIQUEÑA” FLANK STEAK \$410
From the grill served with an “Enmolada”, Strips of Poblano Pepper, Beans, Guacamole and Rice

COCONUT SHRIMP \$462
Served with Waffle Fries and Mango Sauce

DESSERTS

LIME OR MANGO SORBET \$200
Choose your favorite Sorbet choice. Served with Chamoy & Chili powder.

BROWNIE \$200
With Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce.

CHEESECAKE \$200
With your favorite Ice Cream choice & Berries Sauce.

BANANA SPLIT \$200
Banana, Strawberry, Vanilla & Chocolate Ice Cream, Whipped Cream, Chocolate Sauce & Cherries.



Consuming raw or undercooked food, increase your risk of foodborne illness.



LUNCH

ENTRADAS Y ENSALADAS FRESCAS

GUACAMOLE & TOTOPOS \$294

Preparado de la manera tradicional con jugo de limón, acompañado de Salsa Mexicana y Totopos.

COCTEL DE CAMARÓN \$336

Camarones bañados en salsa Calypso con el toque especial del Chef acompañado de aguacate



CEVICHE VUELVE A LA VIDA \$410

Con Callo, Camarón y Pescado, Jugo de Limón, Aguacate, Cilantro, Chile Serrano, Tomate y Cebolla.



AGUACHILE DE CAMARÓN \$340

Camarones macerados con Limón y Chile Verde acompañados de Aguacate, Pepino y Alioli de Ajo con Yuzu.



CEVICHE DE ATÚN \$350

Macerado con limón Acompañado de Sandía, Cebolla, Tomate y Mousse de Aguacate.



CEVICHE DE SALMON \$400

Salmón Fresco Macerado con Limón Aureka acompañado de Piña Asada, Cilantro, Alcaparras, Chile Serrano y Nuez Caramelizada.



CEVICHE TROPICAL \$336

Camarón, Mango, Piña, Cebolla morada, Chile Habanero, Cilantro, Tomate, y un marinado especial de la casa.

CALAMAR FRITO \$294

Aros de Calamar frito a la perfección, servidos con una Salsa de Mayonesa al Chipotle acompañado de Ensalada y Papa Waffle.

ENSALADA CAESAR \$294

Con Lechuga romana, Aderezo Caesar, Queso Parmesano y Crotones de Pan

Pollo a la parrilla \$315

Camarones a la parrilla \$336

ENSALADA GRIEGA \$336

Lechugas mixtas, Aceituna Kalamata, Aceituna Verde, Cebolla morada, Pepino, Tomate cherry, Queso de Cabra y Vinagreta griega

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$294

Lechugas mixtas acompañadas de Queso de cabra, Almendras caramelizadas, Frambuesas y Zarzamoras con una Vinagreta de Miel y Mostaza

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

LA HAMBURGUESA CLÁSICA \$399

180gr. de Carne de Res Angus servida con Tomate, Cebolla morada, Queso Cheddar, Tocino y Papas a la francesa

PEPITO \$399

Sabana de Filete de Res, Cebolla y Champiñón asado, Queso Asadero regional, Pimientos, Aguacate y Frijoles refritos, servidos con Papas Fritas

BAGUETTE DE PAVO & GUACAMOLE \$368

Pavo, Tocino, Lechuga, Tomate, Cebolla morada y Aguacate servido con Papas Fritas



Consuming raw or undercooked food, increase your risk of foodborne illness.



CASA DORADA B.L.T. \$368
Pan de caja dorado con Mantequilla, Tocino,
Lechuga, Tomate, Aguacate y Papas a la Francesa.

SABORES MEXICANOS

SOPA TRADICIONAL DE TORTILLA & POLLO \$252
Julianas de Tortilla frita, Aguacate, Crema ácida,
Chile Guajillo y Queso fresco

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$399
Acompañada de Arroz y Vegetales Asados

FAJITAS \$410
Arrachera a la parrilla, Pimientos, Cebolla,
Frijoles refritos, pico de gallo, Guacamole,
Arroz y salsas picosas acompañadas de
Tortillas de Maíz o Harina

Pollo \$378 Camarón \$410

TRADICIONALES ENCHILADAS DE POLLO \$378
Tortilla de Maíz, Queso fresco regional,
Crema ácida, Cebolla morada, Arroz,
Frijoles refritos.
Opcional: Mole Poblano, Salsa verde o roja

TACOS DE MARISCOS ESTILO ENSENADA (3) \$336
Camarón, Callo, Pescado o Pulpo natural, capeado
o a la mexicana, con guarnición de Salsas,
Ensalada de Col y Guacamole.

FILETE DE PESCADO \$441
Preparado a su gusto: Ajillo, al mojo de ajo o
Veracruzano, servido con Arroz y
Vegetales a la parrilla

ARRACHERA TAMPIQUEÑA \$410
A la parrilla acompañada de una enmolada,
Rajas poblanas, Frijoles, Guacamole y Arroz

CAMARONES AL COCO \$462
Servido con Papas Waffle y Salsa de Mango.

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN O MANGO \$200
Elige tu opción de Sorbete favorito.
Acompañado de Chamoy casero y Chile en polvo.

BROWNIE \$200
Con Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate.

CHEESECAKE \$200
Con tu opción de Helado favorito y Salsa de
Frutos rojos.

BANANA SPLIT \$200
Plátano, Helado de Fresa, Vainilla y Chocolate,
Crema Chantilly, Salsa de Chocolate y Cerezas.



Consuming raw or undercooked food, increase your risk of foodborne illness.

