



CASA  DORADA^{MR}
LOS CABOS, RESORT & SPA



Breakfast

MEXICAN BREAKFAST BUFFET

- Green juice, orange juice, Mexican coffee, tea 
- Seasonal fruit, granola assorted sweet bread, toast, butter, jam
- Strawberry, peach and plain yogurt
- Scrambled eggs with machaca  
- Beef fajitas, red or green chilaquiles in the traditional style, refried beans 
- Baked potato or hash brown (select one) Assorted spicy sauces.

DELUXE BREAKFAST BUFFET

- Orange and grapefruit juice, coffee and tea, seasonal fruit, granola, fruit basket 
- Toasted bread, butter and jams, strawberry, peach and plain yogurt, Stroganoff Beef, Individual
- Roasted Pepper Frittata  
- French toast or pancakes (select one).
- Bacon or sausages, baked potato or hash brown (select one). 



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

SIGNATURE BREAKFAST BUFFET

- Juices: Orange, grapefruit, green and pineapple, coffee and tea. Seasonal Fruit, Berries, Granola, Nuts, Fruit basket. 
- Toastes bread, butter and jams, Cold meats and cheeses board (smoked salmon, roast beef, turkey breast and 4 types of cheese). Strawberry, peach and plain yogurt, Scrambled eggs 
- Chicken breast stuffed with goat cheese covered with mushroom sauce, Salmon meuniere 
- French toast, pancakes or waffles (select one) 
- Bacon, Sausages, or Canadian Bacon (select one)
- Refried Beans 
- Baked potato or hash brown (select one). 

ADDITIONAL ACTION STATIONS

- Eggs and Omelets Station, with an assortment of cold meats (3 types), cheeses (3 types) and vegetables (5 types). 
- Mexican style appetizers station: sopesitos, quesadillas and chilaquiles at the moment, with a variety of toppings and sauces. 
- Smoked salmon, cream cheese, red onion, capers and bagels station.
- Cereal station with whole and skimmed milk. 
- Unlimited mimosa bar (1 hour).

Desayunos

DESAYUNO BUFFET MEXICANO

- Jugo verde, jugo de naranja, café mexicano, té 
- Barra con fruta de la estación, granola, pan dulce variado, pant tostado, mantequilla, mermelada.
- Yogurt de fresa, durazno y natural.
- Huevos revueltos con machaca.  
- Puntas de res al albañil.
- Chilaquiles rojos o verdes al estilo tradicional.
- Frijoles refrito. 
- Papa al horno o hash brown (selecciona una).
- Salsas picantes variadas.

DESAYUNO BUFFET DE LUJO

- Jugo de naranja y toronja, café y té, Barra con fruta de la estación, granola, Canasta de fruta de mano. 
- Pan tostado, mantequilla, mermelada.
- Yogurt de fresa, durazno y natural.
- Puntas de res Stroganoff.
- Frittata individual de pimientos asados.  
- Tostado a la francesa o hot cakes (selecciona una).
- Tocino o salchichas, papa al horno o hash brown (selecciona una). 



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

DESYUNO BUFFET SIGNATURE

- Jugos: Naranja, toronja, verde y piña, café y té.
- Barra de fruta de temporada, bayas, granola, frutos secos.
- Canasta de frutas de mano. 
- Pan tostado, mantequilla y mermeladas, Tabla de carnes frías y quesos (salmón ahumado, roast beef, pechuga de pavo y 4 tipos de queso).
- Yogurt de fresa, durazno y natural.
- Huevos revueltos. 
- Filete de pollo rellena de queso de cabra y salsa de champiñones.
- Filete Salmón a la meniere. 
- Tostado a la francesa, hot cakes o waffles (seleccione uno).
- Tocino, salchichas o tocino canadiense (seleccione uno).
- Frijoles refritos. 
- Papa al horno o hash brown (seleccione uno). 

ESTACIONES DE ACCIÓN ADICIONALES

- Estación de Huevos y Omelettes, con surtido de carnes frías (3 tipos), quesos (3 tipos) y vegetales (5 tipos). 
- Estación de entradas estilo mexicano: sopesitos, quesadillas y chilaquiles, variedad de aderezos y salsas. 
- Estación de salmón ahumado, queso crema cebolla morada, alcaparras y bagels.
- Estación de cereales con leche entera y descremada. 
- Barra de mimosa ilimitada (1 hora).



Plated Breakfast Options

AMERICAN BREAKFAST

- Orange or grapefruit juice and American coffee. 
- Scrambled eggs with bacon, sausage or ham or bacon, hashbrown potato.
- White or whole-wheat toasted bread, butter and jam.

**Includes coffee refill, sugar, substitutes & milk.*

DELUXE BREAKFAST

- Orange, grapefruit or green juice and American coffee, Fruit plate with yougurt and granola. 
- Pancakes, blackberries, maple syrup and whipped cream.
- Eggs Benedict with spinach, bacon and cheese, side of ham, bacon or sausage and hash browns.
- White or whole-wheat toasted bread, butter and jam.

**Includes coffee refill, sugar, substitutes & milk.*

MEXICAN CASA DORADA BREAKFAST

- Orange, grapefruit or green juice and American coffee, Fruit plate with yougurt and granola. 
- Mexican style or Rancheros Eggs with Spicy Roasted Potatoes. 
- Refried beans with tortillas chips.
- Mexican sweet bread.

**Includes coffee refill, sugar, substitutes & milk.*

ADDITIONAL TO ORDER

- Sweet bread basket (3 pieces of Danish bread).
- Trio of sauces (per table).
- Corn or flour tortillas (5 pieces).

Opciones de Desayunos Emplatados

DESAYUNO AMERICANO

- Jugo de naranja o toronja y café americano. 
- Huevos revueltos con tocino, salchicha o jamón y papas hash brown.
- Pan tostado blanco o integral, mantequilla y mermelada.

**Incluye refill de café, azúcar y sustitutos, leche para el café.*

DESAYUNO DELUXE

- Jugo de naranja, toronja o verde y café americano, plato de fruta con yogur y granola. 
- Hot cakes, moras, miel maple y crema batida.
- Huevos Benedictos con espinacas, tocino y queso, guarnición de jamón, tocino o salchicha y papas hash brown.
- Pan tostado blanco o integral, mantequilla y mermelada.

**Incluye refill de café, azúcar y sustitutos, leche para el café*

DESAYUNO MEXICANO CASA DORADA

- Jugo de naranja, toronja o verde y café americano, plato de fruta con yogurt y granola. 
- Huevos a la mexicana o rancheros con papas asadas picantes. 
- Frijoles refritos con totopos.
- Pan dulce mexicano.

**Incluye refill de café, azúcar y sustitutos, leche para el café.*

ADICIONAL A PEDIR

- Canasta de pan dulce (3 pzas danés).
- Trío de salsas para la mesa (por mesa).
- Tortillas de maíz o harina (5 pzas).



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas



Coffee Break

SUPERIOR COFFEE BREAK

- Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee.
- Assorted Hot Tea (3 different options).
- Regular and sparkling bottled water.
- Assorted soft drinks.
- Assorted of cookies.

**Includes coffee refill, sugar, substitutes & milk.*

DATIL COFFEE BREAK

- Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee.
- Assorted Hot Tea (3 different options).
- Regular and sparkling bottled water.
- Assorted soft drinks.
- Assorted cookies and Danish bread.
- Turkey, tuna and roast beef sandwich. 🌐
- Crudites (carrot, jicama, and cucumber). 🌱
- Dry snack (individual packing). 🌐

**Includes coffee refill, sugar, substitutes & milk.*

RECESO DE CAFÉ SUPERIOR

- Café recién hecho regular y decaf.
- Selección de té (tres opciones diferentes).
- Agua en botella regular y con gas.
- Refrescos surtidos.
- Surtido de galletas.

**Incluye refill de café, azúcar y sustitutos, leche para el café.*

RECESO DE CAFÉ DÁTIL

- Café recién hecho, café decaf.
- Selección de té (3 opciones diferentes).
- Agua embotellada normal y con gas.
- Refrescos surtidos.
- Surtido de galletas y pan danés (fingers).
- Sandwich de pavo, atún y roast beef. 🌐
- Crudites (zanahoria, jícama y pepino). 🌱
- Botana seca (empaque individual). 🌐

**Incluye refill de café, azúcar y sustitutos, leche para el café.*



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators. Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas.



Brunch

TRADITIONAL AMERICAN BRUNCH

- Orange and grapefruit juice, American coffee.
- Seasonal fruit and granola. 
- Toasted bread, butter, jams.
- Strawberry, peach and plain yogurt, cottage cheese.
- Mixed lettuce salad, balsamic vinaigrette. 
- Scrambled eggs with ham and bacon. 
- “New England” clam chowder.
- Goat cheese and spinach quiche, mushroom sauce.
- Baked NY in Spanish Mushroom Sauce.
- Grilled chicken breast with bell pepper sauce.
- Baked seabass, sautéed spinach, almond sauce.
- Stir-fried seasonal vegetables.  
- Bacon or sausage or Canadian Bacon.
- Hash browns or baked potatoes. 

ASSORTED HOUSE DESSERTS (4 Options)

- Oatmeal and peanut cookies.
- Tres leches cake.
- Brownie.
- Cheese cake.



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

MEXICAN BRUNCH

- Green juice, pineapple and orange juice, Mexican coffee and assorted teas. 
- Seasonal fruit and granola.
- Sweet bread, butter, jams, Toasted bread.
- Strawberry, peach and plain yogurt, cottage cheese.
- Mexican style scrambled eggs. 
- Machaca burritos with cheese.
- Red or green chilaquiles, with chicken or beef Chipotle steak.
- Sopesitos with shrimp chorizo. 
- Refried beans.
- Chicken fajitas.
- Red pork pozole. 
- Ranch Style Roasted Potatoes. 

HOUSE DESSERTS (4 Options)

- Caramel flan.
- Rice pudding.
- Churros.
- Chocolate cake.

Brunch

BRUNCH TRADICIONAL AMERICANO

- Jugo de naranja y toronja, café americano.
- Frutas de temporada y granola. 
- Pan tostado, mantequilla, mermeladas.
- Yogur de fresa, melocotón y natural, requesón.
- Ensalada de lechugas mixtas, vinagreta balsámica. 
- Huevos revueltos con jamón y tocino. 
- Sopa de almejas “New England”.
- Quiche de queso de cabra y espinacas, salsa de champiñones.
- Nueva York al horno en salsa de champiñones española.
- Pechuga de pollo a la plancha con salsa de pimientos morrones.
- Lubina al horno, espinacas salteadas, salsa de almendras.  
- Verduras de temporada salteadas.
- Tocino o salchicha o tocino canadiense.
- Hash browns o patatas al horno. 

POSTRES VARIOS DE LA CASA (4 opciones)

- Galletas de avena y cacahuete.
- Tarta de tres leches.
- Brownie.
- Tarta de queso.



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

BRUNCH MEXICANO

- Jugo verde, jugo de piña y naranja, café mexicano y té variados. 
- Fruta de temporada y granola.
- Pan dulce, mantequilla, mermeladas, pan tostado.
- Yogur de fresa, durazno y natural, requesón.
- Huevos revueltos a la mexicana. 
- Burritos de machaca con queso.
- Chilaquiles rojos o verdes, con pollo o res.
- Bistec chipotle.
- Sopesitos con chorizo de camarón. 
- Frijoles refritos.
- Fajitas de pollo.
- Pozole rojo de puerco. 
- Papas asadas al rancho. 

POSTRES DE LA CASA (4 opciones)

- Flan de caramelo.
- Arroz con leche.
- Churros.
- Pastel de chocolate.



Lunch

MEXICAN LUNCH BUFFET

Salad station

- Mixed lettuces.
- Fruit salad.
- Dressings(2).
- Sauces (2).
- Garnish (4).

Soup station

- Tortilla soup.

Main courses station

- Beef fajitas, onion, peppers and poblano. 
- Chicken fajitas, onion and bell pepper.
- Garden vegetable rice.
- Roasted potato. 
- Refried beans with chorizo.

Desserts

- Flan.
- Chocolate cake.
- Churros.
- Pudding rice.



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

EXECUTIVE LUNCH

Salad Station

- Mixed lettuces.
- Mediterranean salad.
- Feta cheese and olives.
- Fruit salad.
- Dressings (2).
- Sauces (2).
- Garnish (6).

Soup station

- “New England” clam chowder.

Main courses station

- Beaked seabass in annatto sauce and marinated onions.
- Grilled Chicken Breast with Honey Mustard Sauce.
- Beef fillet in mushroom sauce. 
- Mashed potatoes. 
- Buttered Vegetables. 
- Spaguetti Pomodoro. 

Pastry station (4 options)

- Tiramisú.
- Stawberry mousse. 
- Carrot cake.
- Pears in red wine. 

Almuerzo

BUFFET DE COMIDA MEXICANA

Estación de ensaladas

- Lechugas mixtas.
- Ensalada de frutas.
- Aderezos (2).
- Salsas (2).
- Guarniciones (4).

Estación de sopas

- Sopa de tortilla y sus guarniciones.

Estación de platos fuertes

- Fajitas de res, cebolla, pimientos y poblano. 
- Fajitas de pollo, cebolla y pimientos morrones.
- Arroz a la jardinera.
- Papa rostizada. 
- Frijoles refritos con chorizo.

Postres

- Flan.
- Pastel de chocolate.
- Churros.
- Arroz con leche.



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

EJECUTIVO

Estación de ensaladas

- Lechugas mixtas.
- Ensalada mediterránea.
- Queso feta y aceitunas.
- Ensalada de frutas.
- Aderezos (2).
- Salsas (2).
- Guarniciones (6).

Estación de sopas

- Crema de almejas “Nueva Inglaterra”.

Estación de platos principales

- Cabrilla al horno en salsa de anatto y cebollas maceradas.
- Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de mostaza y miel.
- Filete de res en salsa de champiñones. 
- Puré de papas. 
- Vegetales a la mantequilla. 
- Espaguetti Pomodoro. 

Postres de la Casa (4 opciones)

- Tiramisú.
- Mousse de fresa. 
- Pastel de zanahoria.
- Peras en vino tinto. 



Plated Lunch Options

Plated options are priced for each course individually. Make the combination that suits you best and add the prices of each dish to calculate the total for the meal. If you only want a three-course meal, you can choose from the options of first course or soup, plus main course and dessert.

FIRST COURSE

- Mixed green salad, endives, cherry tomatoes, basil vinaigrette.
- Capresse salad with lettuce bouquet, pesto, grissini and balsamic vinaigrette.
- Caesar salad with wood-fired croutons and Parmesan cheese.
- Grilled vegetable salad, mozzarella cheese, spicy dressing.

SOUP

- Tortilla soup, served with its traditional toppings. 
- Damiana roasted corn bisque.
- Roasted tomato cream with garlic and basil croutons, with a touch of goat cheese.

MAIN COURSES

- Grilled chicken breast, spicy BBQ sauce, grilled vegetables, mashed potatoes. 
- Sautéed salmon, mashed potatoes, sautéed seasonal vegetables, with balsamic reduction and pesto. 
- Grilled beef tenderloin, stewed mushrooms, garlic mashed potatoes, veal sauce.
- Grilled Portobellos and fresh cheese, warm quinoa with red bell peppers and balsamic reduction. 
- Grilled seabass, garlic sauce, butter vegetables and risotto. 

DESSERTS

- Chocolate truffle cake with strawberry and vanilla sauce.
- Tres leche cake, with soft toffee sauce and chocolate.
- Apple pie, with cinnamon sauce.
- Caramel flan with chocolate sauce. 
- Coconut rice with berries sauce. 
- Strawberry, mango or three chocolate mousse in shredded walnut and red berries sauce. 
- Tropical Fruit Jellies, or berries or pears in red wine or carrot cake in walnut ground and strawberry sauce. 



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

Opciones de Comida Emplatada

Las opciones emplatadas están cotizadas por cada entrada individualmente. Haga la combinación que más le convenga y sume los precios de cada platillo para calcular el total de la comida. Si sólo desea una comida de tres tiempos puede escoger de las opciones de primer tiempo o sopa, más plato fuerte y postre.

PRIMER TIEMPO

- Ensalada verde mixta, endivias, tomates cereza, vinagreta de albahaca.
- Ensalada Capresse con buque de lechuga, pesto, grissini y vinagreta de balsámica.
- Ensalada César con crotones a la leña y queso parmesano.
- Ensalada de vegetales a la parrilla, queso mozzarella, aderezo picante.

SOPA

- Sopa de tortilla, servida con sus tradicionales guarniciones. 
- Bisque de elote rostizado a la Damiana.
- Crema de tomate asado, servida con crotones al ajo y albahaca, con un toque de queso de cabra.

PLATILLOS PRINCIPALES

- Pechuga de pollo a la parrilla, salsa BBQ picante, vegetales a la parrilla, puré de papa. 
- Salmón salteado, puré de papas, vegetales de la estación salteados, con reducción de balsámico y pesto. 
- Filete de res a la parrilla, guisado de setas, puré de papas al ajo, salsa de ternera.
- Portobellos y queso fresco, quinoa tibia con pimientos morrones rojos y reducción de balsámico. 
- Cabrilla a la plancha, salsa de ajillo, vegetales a la mantequilla y risotto. 

POSTRES

- Pastel de chocolate trufado y consalsa de fresa y vainilla.
- Pastel tres leches, con salsa de cajeta y chocolate.
- Tarta de manzana, con salsa de canela.
- Flan de caramelo con salsa de chocolate. 
- Arroz al coco, con salsa de frutos rojos. 
- Mousse de fresa, mango o tres chocolates en tierra de nuez y salsa de frutos rojos. 
- Jellys de sabores tropicales, o frutos del bosque o peras al vino tinto o panque de zanahoria en tierra de nuez y salsa de fresa. 



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas



Dinner Menu

FAMILY MEXICAN DINNER

Appetizzer

- Guacamole.
- Mexican sauce.
- Spicy sauces and tortilla chips.

Soup Station

- Tortilla soup. 

Hot station

- Beef fajitas with mushrooms and bacon.  
- Veracruz style Seabass.  
- Lime chicken fajitas.  
- Mexican style rice. 
- Beans. 
- Corn and flour tortillas.

Home desserts

- Caramel flan.
- Chocolate cake. 
- Lime Pie.
- Churros.



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

SIGNATURE FAMILY STYLE DINNER

Salads

- Mixed gree salad, with croutons. 
- Tomato and mozzarella salad.
- Balsamic vinaigrette, Caesar dressing, Parmesan cheese.

Soup (select one)

- Roasted Corn Cream.
- Tomato cream.

Main courses

- Baked beef tenderloin with pink pepper sauce. 
- Grilled chicken breast with mustard sauce.
- Deviled Sautéed Shrimp. 
- Mashed potatoes.
- Fettuccine Alfredo.
- Grilled vegetables.

House Desserts

- Tres leche cake.
- Brownie.
- Tiramisu.
- Pears in red wine.

Menu Cenas

CENA MEXICANA (ESTILO FAMILIAR)

Entradas

- Guacamole.
- Salsa mexicana.
- Salsas picantes y totopos.

Estación de sopas

- Sopa de tortilla con sus guarniciones. 

Estación caliente

- Puntas de res al albañil con champiñones y tocino.  
- Filete de cabrilla a la veracruzana.  
- Fajitas de pollo al limón.  
- Arroz a la mexicana.
- Frijoles. 
- Tortillas de maíz y harina.

Postres Caseros

- Flan de caramelo.
- Pastel de chocolate. 
- Pay de limón.
- Churros.



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

CENA FIRMA (ESTILO FAMILIAR)

Ensaladas

- Ensalada verde mixtas, con crutones. 
- Ensalada de tomate y mozzarella.
- Vinagreta balsámica, aderezo César, queso parmesano.

Sopa (selecciona una)

- Crema de elote asado.
- Crema de tomate.

Platos principales

- Filete de res al horno con salsa de pimienta rosa. 
- Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de mostaza.
- Camarones salteados a la diablo. 
- Puré de papa.
- Fettuccine Alfredo.
- Verduras a la parrilla.

Postres de la casa

- Pastel de tres leches.
- Brownie.
- Tiramisú.
- Peras en vino tinto.

Additional Dinner Services

COCKTAIL PARTY

Canapes Served on trays:

- Beef Skewers, Chimichurri Sauce.  
- Chicken skewers, Tso sauce. 
- Shrimp and avocado tempura skewer, with spicy tamarind sauce.  
- Serrano ham and cheese crostini.
- Blue crab cake, with habanero mango sauce.
- Crab quesadillas, homemade sauce. 
- Crusted tuna on rice toast and coriander dressing. 
- Ceviche toast with scallop, mango, and red onion.  
- Millefeuille with smoked salmon and dill.
- Lobster medallion in brioche, coriander sauce.
- Potato blini with duck confit and bourbon sauce.
- Margherita bruschetta. 
- Grilled Vegetables Skewers, Basil Vinaigrette. 
- Stuffed Jalapeños, Blue Cheese Dressing. 
- Candied grapes with macadamia nuts. 
- Corn tostada with creamy avocado. 

TO SNACK

- Guacamole, sauces and tortilla chips.
- Spinach dip with pita bread toast.
- Crudités with ranch, blue cheese or chipotle dressings.
- Cheeses board.
- Shrimp Mini empanada with martajada sauce.



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

Servicios Adicionales Cenas

FIESTA COCTEL

Canapés servidos en bandejas:

- Brochetas de res, Salsa Chimichurri.  
- Brochetas de Pollo, Salsa Tso. 
- Brocheta de camarón y aguacate tempura, con
- Salsa tamarindo picante.  
- Crostini de Jamón Serrano y Queso.
- Pastelito de Cangrejo Azul, con Salsa de Mango y Habanero.
- Quesadillas de Cangrejo, Salsa mamrtajada. 
- Canapé de atún encostrado sobre quebrada de arroz y aderezo de cilantro. 
- Tostadita de Ceviche de callo, Mango y Cebolla morada.  
- Canapé deSalmón Ahumado y Eneldo en mil hojas.
- Canapé de medarllón de Langosta en Brioche, salsa de cilantro.
- Blini de Papa con Confit de Pato y Salsa Burboin.
- Brusqueta de Margarita. 
- Brochetas de vegetales a la Parrilla, Vinagreta de Albahaca. 
- Jalapeños Rellenos, Aderezo de Queso Azul. 
- Uvas escarchadas con Nuez de Macadamia. 
- Quebrada de Maíz con Cremoso de aguacate. 



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

Available Stations

CEVICHE STATION

- Scallop ceviche, mango, red onion.
- Octopus ceviche, epazote, avocado and tomato. 
- Fish ceviche, tomato, red onion, cucumber and carrot.
- Plain and spicy tortilla chips. 
- Crudités with ranch and blue cheese dressings. 

MEXICAN SNACKS STATION

With its toppings to prepare:

- Quesadillas, sopesitos, deep fried shrimp and chicken tacos with sauces, cheese, cilantro, lettuce and cream. 

SUSHI STATION

Rolls:

- Favorito Maki.
- Cilantro Roll.
- California Roll.
- Special California Roll.
- Philadelphia Roll.
- Vegetarian Roll.

PASTRY STATION

A selection of special pastry samples, includes:

- Regular coffee.
- Strudel.
- Apple pie.
- Coffee profiteroles.
- Chocolate cake.
- Vanilla eclairs.
- Mango pie.
- Strawberry roll.
- Cheesecake.



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

Estaciones Disponibles

ESTACIÓN DE CEVICHES

- Ceviche de callo, mango, cebolla morada.
- Ceviche de pulpo, epazote, aguacate y tomate. 
- Ceviche de pescado, tomate, cebolla morada, pepino y zanahoria.
- Tortillas naturalesy picosos. 
- Crudités con aderezo sranch y blue cheese. 

ESTACIÓN DE ANTOJITOS MEXICANOS

Con sus guarniciones para preparar:

- Quesadillas, sopes, tacos dorados de camarón y pollo con salsas, queso, cilantro, lechuga y crema. 

ESTACIÓN DE SUSHI

Rollos:

- Maki Favorito.
- Cilantro Roll.
- Rollo California.
- Rollo California Especial.
- Rollo Philadelphia.
- Rollo Vegetariano.



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas



Plated Dinner Options

Plated options are quoted for each course. Make the combination that suits you best and add the prices of each dish to calculate the total for dinner. If you only want a three-course dinner including dessert, you can choose from the two options of appetizer or soup, plus main course and dessert.

SALADS

- Tomato and mozzarella cheese salad, pesto.
- Mixed green salad, endives, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette.
- Spinach and pear goat cheese salad, mint vinaigrette.
- Citrus salad, toasted almonds and ginger dressing.

APPETIZERS AND SOUPS

- Asparagus risotto, beef reduction, parmesan cheese.
- Beef tail soup with cheese ravioli.
- Sesame-seared tuna.
- Potato croquettes, mustard sauce.
- Lobster bisque.
- Smoked tomato cream.
- Corn cream with sautéed shrimp.

MAIN COURSES

- Beef tenderloin and shrimp duo, red wine sauce, baked potatoes and grilled vegetables. 
- Portobello and tofu burger with their usual accompaniments.  
- Pink pepper crusted beef tenderloin, rosemary sauce, garlic mashed potatoes, asparagus and mushrooms sautéed in butter.
- Baked stuffed chicken breast, mushrooms sauce, sautéed spinach, garlic mashed potatoes.
- Rack of lamb encrusted in fresh herbs, organic vegetables, garlic masehd potatoes, Spanich sauce.
- Marinated pork loin, roasted sweet potato puree, apple and sage confit, grilled vegetables. 
- Grilled salmon, dauphinoise potatoes, sautéed asparagus, lime sauce and capers. 
- Coconut encrusted seabass, mango and habanero sauce, almond, rice, stir fry vegetables.  
- Deviled shrimp, pineapple reduction, rice and organic vegetables, sautéed leeks.  
- Blackened tuna, stir fry vegetables, white rice, Tso's sauce.  



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

Opciones para Cenas Emplatadas

Las opciones emplatadas se cotizan por cada platillo. Haz la combinación que más te convenga y suma los precios de cada platillo para calcular el total de la cena. Si solo deseas una cena de tres tiempos con postre incluido, puedes elegir entre las dos opciones de entrada o sopa, más platillo principal y postre.

ENSALADAS

- Ensalada de tomate y queso mozzarella, pesto
- Ensalada verde mixta, endivias, tomates cherry, vinagreta de balsámica.
- Ensalada de queso de cabra espinca y pera, vinagreta de menta.
- Ensalada de cítricos, almendras tostadas y aderazo de jengibre.

ENTRADAS Y SOPAS

- Risotto de espárragos, reducción de ternera, queso parmesano.
- Sopa de cola de res con ravioles de queso
- Atún encostrado en ajonjolí. 
- Croquetas de papa, salsa de mostaza.
- Bisque de Langosta.
- Crema de tomate ahumado.
- Crema de elote con camarones salteados.



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

PLATILLOS PRINCIPALES

- Dúo de filete de res y camarones, salsa de vino tinto, papas asadas, vegetales a la parrilla. 
- Hamburguesa de portobello y tofu con sus acompañamientos habituales.  
- Filete de res encostrado de pimienta rosa, salsa de romero, puré de papa al ajo, espárragos y champiñones salteados en mantequilla.
- Pechuga de pollo rellena horneada, salsa de champiñones, espinacas salteadas, puré de papas al ajo.
- Costillas de cordero encostrado en hierbas frescas, vegetales orgánicos, puré de papa al ajo, salsa española.
- Lomo de cerdo marinado, puré de boniato asado, confitura de manzana y salvia, verduras a la plancha. 
- Salmón asado, papas dauphinoise, espárragos salteados, salsa de limón y alcaparras. 
- Cabrilla encostrada en coco, salsa de mango y habanero, arroz almendrado, vegetales stir fry.  
- Camarones salteados, a la diablo, reducción de piña arroz y vegetales orgánicos, poros salteados.  
- Atún ennegrecido, verduras salteadas, arroz blanco, Salsa Tso.  

Plated Dinner Options

Plated options are quoted for each course. Make the combination that suits you best and add the prices of each dish to calculate the total for dinner. If you only want a three-course dinner including dessert, you can choose from the two options of appetizer or soup, plus main course and dessert.

DESSERTS

- Chocolate truffle cake with strawberry and vanilla sauce.
- Tres leches cake, with soft toffe sauce and chocolate.
- Apple pie, with cinnamon sauce.
- Caramel flan with chocolate sauce. 
- Coconut rice with berries sauce. 
- Strawberry, mango or three chocolate mousse in shredded walnut and red berries sauce. 



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN (NOT VEGAN)

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

Opciones para Cenas Emplatadas

Las opciones emplatadas se cotizan por cada platillo. Haz la combinación que más te convenga y suma los precios de cada platillo para calcular el total de la cena. Si solo deseas una cena de tres tiempos con postre incluido, puedes elegir entre las dos opciones de entrada o sopa, más platillo principal y postre.

POSTRES

- Pastel de chocolate trufado con salsa de fresas y vainilla.
- Pastel tres leches, con salsa de cajeta y chocolate.
- Tarta de manzana, con salsa de canela.
- Flan de caramelo con salsa de chocolate. 
- Arroz al coco con salsa de frutos del bosque. 
- Mousse de fresa, mango o tres chocolates en tierra de nuez y salsa de frutos rojos. 
- Jellys de sabores tropicales o frutos del bosque o peras al vino tinto o panque de zanahoria en tierra de nuez y salsa de fresa. 



SIN GLUTEN



SIN LÁCTEOS



VEGETARIANO (NO VEGANO)

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas



Drinks

INTERNATIONAL BAR

- Brandy Don Pedro.
- Brandy Fundador.
- Cognac Hennessy VSOP.
- Gin Beefeater.
- Appleton Special Rum.
- Bacardi White Rum.
- Aged Bacardi Rum.
- Don Julio White Tequila.
- Don Julio Reposado Tequila.
- Cuervo Especial Tequila.
- Cuervo Traditional Rested Tequila.
- Absolut Blue Vodka.
- Stolichnaya Vodka.
- Jack Daniels Whisky.
- Johnny Walker Red Label Whiskey.
- Johnny Walker Black Label Whiskey.
- Chivas Regal Whiskey.
- Canadian Club Whiskey.
- Liquor 43.
- Irish Cream.
- Frangelico Liquor.
- Kahlua.
- Sambuca Liquor.
- Dry Cinchon Liquor.
- House Red Wine.
- House White Wine.
- House Sparkling Wine.

- Beers (Bud light, Modelo, Corona, Pacifico).
- Water and soft drinks.

DOMESTIC BAR

- Brandy Don Pedro.
- Bacardi Aged Rum.
- Bacardi White Rum.
- Cuervo Especial Tequila.
- Hornitos Reposado Tequila.
- Cuervo Reposado Tequila.
- Oso Negro Gin.
- Smirnoff Vodka.
- Johnny Walker Red Whiskey.
- Label J&B Whiskey.
- Canadian Mist Whiskey.
- House Red Wine.
- House White Wine.
- House Sparkling Wine.
- Pacific Beer.
- XX Larger Beer.
- Tecate Light Beer.
- Corona Beer.
- Irish Cream.
- Coffee Liquor.
- Anisete Sweet.
- Water & Soft Drinks.

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

Bebidas

BAR INTERNACIONAL

- Brandy Don Pedro.
- Brandy Torres 5.
- Cognac Hennessy VSOP.
- Gin Beefeater.
- Ron Appleton Especial.
- Ron Bacardí Blanco.
- Rom Bacardí Añejo.
- Tequila Don Julio Blanco.
- Tequila Don Julio Reposado.
- Tequila Cuervo Especial Tequila.
- Tequila Cuervo Traditional Reposado.
- Vodka Absolut blue.
- Vodka Stolichnaya.
- Whisky Jack Daniels.
- Whisky Johnny Walker Red Label.
- Whisky Johnny Walker Black Label.
- Whisky Chivas Regal.
- Whisky Canadian Club.
- Licor 43.
- Crema Irlandesa.
- Frangelíco Licor.
- Kahlúa.
- Sambuca.
- Cinchón Seco.
- Vino Tinto de la Casa.
- Vino Blanco de la Casa.

- Cervezas (Bud light, Modelo, pacífico, Corona y O Douls sin alcohol).
- Agua y refrescos.

BAR NACIONAL

- Brandy Don Pedro.
- Ron Bacardí Añejo.
- Ron Bacardí Blanco.
- Tequila Cuervo Especial.
- Tequila Hornitos Reposado.
- Tequila Cuervo Reposado.
- Ginebra Oso Negro.
- Vodka Smirnoff.
- Whisky Johnny Walker Red.
- Label Whiskey J&B.
- Whisky Canadian Mist.
- Vino de la Casa Tinto.
- Vino de la Casa Blanco.
- Cerveza Pacifico.
- Cerveza XX Larguer.
- Cerveza Tecate Light.
- Cerveza Corona.
- Crema Irlandesa.
- Licor de Café.
- Anís Dulce.
- Aguas y refrescos.

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas

TERMS AND CONDITIONS FOR BANQUET KIT

- Prices are subject to 15% Service Charge and 16% Sales Tax.
- Prices and seasonal foods subject to change without prior notice.

MENU TASTING

Your event includes a free tasting, once you have selected the menu or buffet option:

You can choose:

- From the buffet options, two salads, two main dishes and two desserts.
- From the plated options: two appetizers, two soups, two main courses and two desserts.
- For cake tasting: please be as specific as possible with the flavors of the cake, type of filling and flavors, as well as the type of topping.
- For cake tasting: you can choose two different options.

CONSIDER THAT THE PORTIONS ARE FOR TASTING

- Tastings will be done before your event as part of your contract and are for maximum of two people.
- Any additional person is welcome to the tasting with an extra charge.
- Wine tastings are also available. Ask your coordinator for prices and available options.

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

MINIMUM GUEST COUNT PER VENUE

For the use of the 12 Tribes Restaurant for your banquet or special event, please consider the following conditions:

- For events of 49 people or less, only 12 Tribes Terrace would be reserved.
- For events of 50 people or more, you can reserve both terrace and restaurant.

TERMS AND CONDITIONS FOR PRIVATE EVENTS

- A location fee applies and varies depending on the selected venue and guaranteed number of guests. This location fee does not include furniture.
- Private events confirmed in outdoor venues must conclude by 11:00 pm this is consideration and respect for the Hotel's guests.
- Extended service hours are available on request subject to additional fees with only venues available of beach club or Maydan Restaurant, requests must be notified within 30 days before the event date.
- The hotel Wedding Coordinator will provide a list of authorized vendors for your selection. If you wish to hire an external vendor, an access fee will apply and you can select maximum of 2 vendors per event only.
- All vendors must follow the hotel security policies and instructions.

Consult prices with our Groups & Weddings Coordinators.

TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL MENÚ DE BANQUETES

- Precios sujetos al 15% cargo por servicio y al 16% cargo por IVA.
- Precios y alimentos de temporada sujetos a cambio sin previo aviso.

PRUEBA DE MENÚ

En su evento está incluida una degustación que le ofrecemos sin cargo una vez que haya seleccionado la opción de menú o buffet:

Usted podrá elegir:

- De las opciones de buffet, dos ensaladas, dos platillos principales y dos postres.
- De las opciones emplatadas; dos primeros tiempos, dos segundos tiempos, dos platos principales y dos postres.
- Para degustación de pasteles; favor de ser tan específico como sea posible con los sabores del bizcocho, sabor de relleno, así como el tipo de cubierta.
- Para degustación de pasteles puede elegir dos opciones diferentes.

CONSIDERAR QUE LAS PORCIONES SON DE DEGUSTACIÓN

- Las degustaciones se harán antes de su evento como parte de su contrato y son para 2 personas.
- Cualquier persona adicional es bienvenida a la degustación con costo adicional.
- Degustaciones de vino también están disponibles, pregunte a su coordinadora por precios y opciones disponibles.

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas.

CAPACIDAD MÍNIMA DE INVITADOS POR LA LOCACIÓN

Para el uso del Restaurante 12 Tribes para su banquete o evento especial aplicarán las siguientes condiciones:

- Para eventos de 49 personas o menos, solo 12 Tribes terraza será reservada.
- Para eventos de más de 50 personas o más, 12 Tribes terraza y restaurante pueden ser reservados.

TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA EVENTOS PRIVADOS

- El cargo de locación varía dependiendo en la locación seleccionada y la garantía de invitados. No incluye mobiliario.
- Horario de finalización de todos los eventos en locación abierta es a las 11:00 pm. Esto por consideración y respeto a los huéspedes del hotel.
- En caso de agregar tiempo adicional al evento, aplicará cargo adicional de Locación, Alimentos y Bebidas. La única locación disponible para post fiestas es Club de Playa y Maydan. Esta solicitud debe ser compartida 30 días antes del día del evento.
- El Coordinador del Evento proporcionará una lista de proveedores autorizados para su selección, los cuales no aplican cargo adicional por acceso. En caso de seleccionar un proveedor fuera de la lista autorizada, deberán pagar el cargo de acceso correspondiente. Se permite un máximo de 2 proveedores por evento.
- Todo proveedor externo deberá seguir los protocolos establecidos por el hotel y las indicaciones del Departamento de Seguridad.

Consulta precios con nuestras Coordinadoras de Grupos y Bodas.

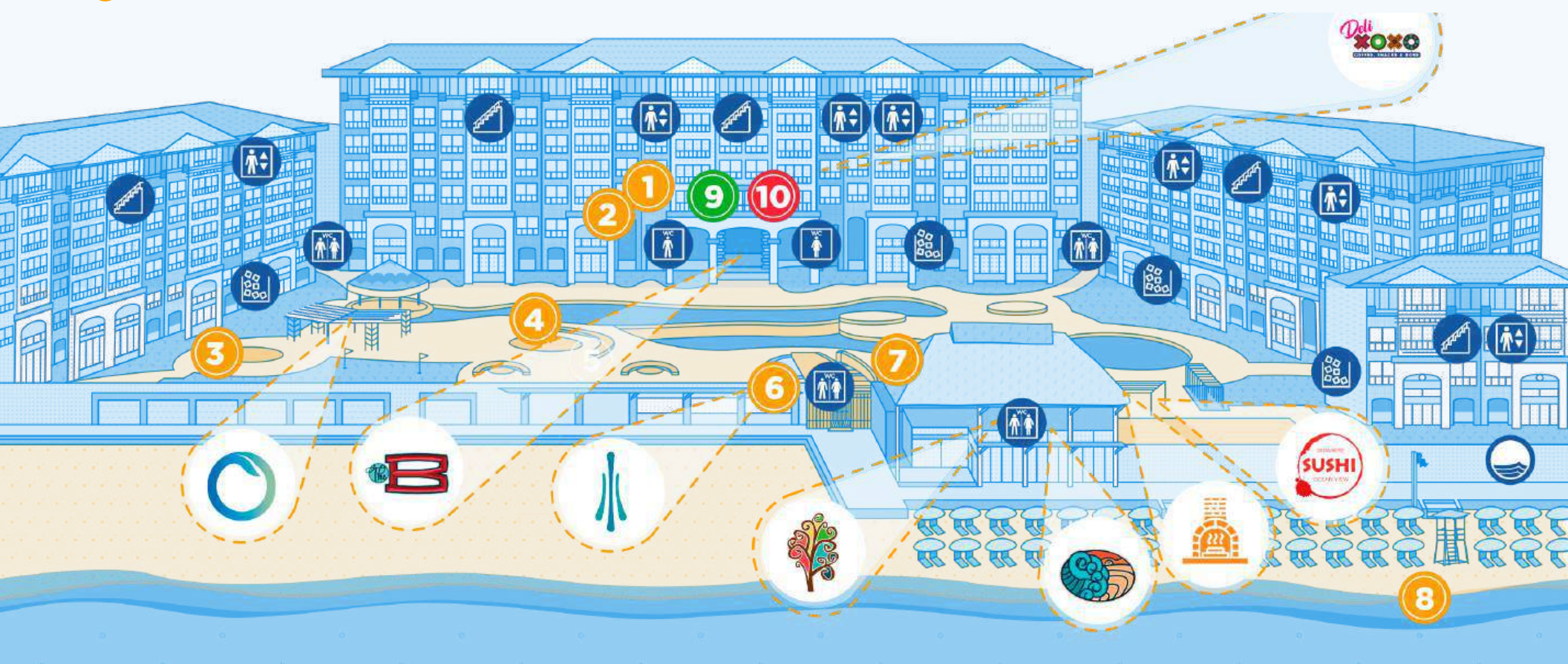
FRIENDLY MAP

MAPA AMIGABLE

- 1 Front Desk | Lobby *Recepción*
- 2 Concierge
- 3 Wading Pool *Chapoteadero*
- 4 Jacuzzi
- 5 Fire Pits *Fogatas*
- 6 Gym *Gimnasio*
- 7 Towel Center *Toallero*

- 8 Beach Club *Club de Playa*
- 9 Meeting Point *Punto de Reunión*
- 10 Emergency Exit *Salida de Emergencia*
- Blue Flag Beach *Playa Nadable "Blue Flag"*

- Beach Club *Elevadores*
- Ice Machines *Máquinas de Hielo*
- Stairs *Escaleras*





Contact Information / Información de Contacto

Casa Dorada Los Cabos Resort & Spa
Av. Pescador s/n Col. El Médano
C.P. 23453, Cabo San Lucas B.C.S., México
Tel. | Ph: +52 (624) 163-5700
email: groups.cd@casadorada.com

Toll Free | Llamada Sin Costo:
Mexico: (800) 823-4282
USA: +52 (866) 448-0151
Canada: +52 (866) 501-4369

www.casadorada.com