



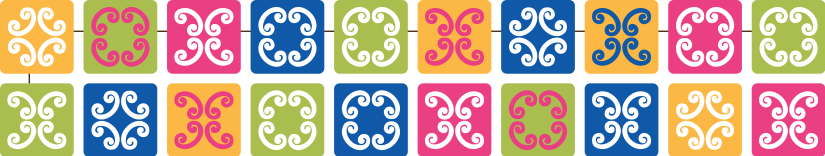
¡YA ABRIMOS!



EL SONORENSE

CABEZA DE RES, DESAYUNOS,
CORTES Y PARRILLADAS

Av. Hipódromo 12 B, Hipódromo 22020



Sabor a mí

HECHO EN MÉXICO

MENÚ DESAYUNO

HUEVOS DE LA CASA

HUEVOS TATEMADOS \$197

Huevos estrellados sobre rajas, queso, jamón y chilaquiles rojos, bañados en salsa verde tatemada.

HUEVOS CHAPULTEPEC \$197

Huevos revueltos con nopal en salsa roja, queso fresco y aguacate.

MACHACA ESTILO SONORA \$282

Con dos huevos Estrellados o Revueltos.

NUEVO

ENGLISH MUFFINS \$187

Pan, queso Monterrey, tocino y jamón, huevos al gusto va acompañado con un cremoso de aguacate con serrano y mayonesa de eneldo.

PAN FRANCÉS \$145

Pan brioche remojado en leche, canela, huevo, azúcar y vainilla. Acompañado de nieve de vainilla frutos rojos y compota de frutos, cremoso de queso ricota.

Omelettes

OMELETTE DE LA CASA \$202

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE \$202

Relleno de jamón, champiñones, rajas, en salsa de chipotle.

OMELETTE VEGETARIANO \$217

De espinacas, relleno de panela, hongos y epazote.

OMELETTE DE CAMARÓN ENCHILADO **NUEVO** \$244

Con queso Monterrey y salsa mexicana. Abanico de aguacate y ensalada mixta.

OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN **NUEVO** \$220

Marlin a la mexicana, bañado en una salsa verde de cilantro. Abanico de aguacate y ensalada mixta.

Al Centro

CAZUELA DE CHICHARRÓN RIB EYE \$297

Sobre guacamole y adobo.

CAZUELA DE FILETE DE CAMARÓN \$310

Chicharrón de filete de res, camarones a las brasas, chistorra asada con aguacate y adobo.

GUACAMOLE CON QUESO FRESCO \$170

CAZUELA DE LENGUA \$265

Trozos de lengua en salsa verde encurtido de chile y ensalada de cilantro.



Cazuela de Filete de Camarón

SABOR
4 MÍ



Sabores que enamoran.

HUEVOS AL GUSTO

**HUEVOS CON JAMÓN/
CHORIZO/TOCINO** *Con Tocino \$180*
Con Jamón o chorizo \$167
Con guarnición de frijol y papa.

DIVORCIADOS O RANCHEROS \$167
Con guarnición de frijol y papa.

LAS COMBINACIONES SABOR A MI

CACHANILLA \$244
*Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos,
frijol y tlacoyo de lengua en salsa verde.*

SINALOENSE \$244
*Machaca sobre tortilla de huevo, tamal de elote con
crema de rajas poblanas.*

RANCHO GRANDE \$244
*Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles verdes,
frijol y tlacoyo con puntas rancheras.*

NORTEÑA \$244
*Huevos estrellados o revueltos, dos enchiladas
rojas y arrachera con salsa mexicana.*

ARRACHERA Y TAMAL (160 gr) \$244
Tamal de elote frito, rajas con crema, frijoles y arroz.

COMBINACIÓN RIB-EYE (180 gr) \$299
*Chimichurri negro, 2 quesadillas de harina,
chilaquiles verdes y frijoles.*

CHILAQUILES

CHILAQUILES DIABLA (Con Huevo) \$202
*Receta especial de la casa con habanero y chile de
árbol.*

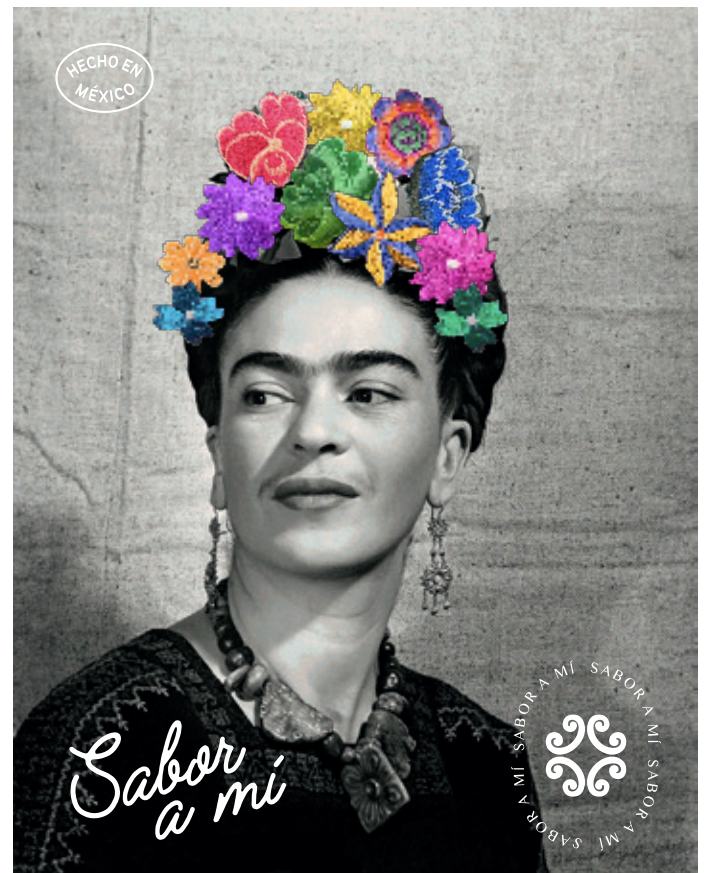
CHILAQUILES DIABLA (Con Pollo) \$222
*Receta especial de la casa con habanero y chile de
árbol.*

**CHILAQUILES CON QUESO
Y CREMA**
Rojos, verdes o chipotle. \$177
Mole \$182

CHILAQUILES CON POLLO \$217
*Pechuga a la parrilla y chilaquiles a elegir, rojos,
verdes o mole.*

**CHILAQUILES CON HUEVOS
AL GUSTO** *Rojos o verdes.* \$194
Mole \$217

CHILAQUILES SABOR A MÍ \$217
*Salsa de chicharrón crema de rancho y pollo a
la parrilla.*





*Combinación
Rib-Eye*



PARA LOS PEQUEÑOS

HOT CAKES (Con Huevo) \$157

Huevos al gusto y jamón o tocino, compota de frutas queso ricotta y plátano.

HOT CAKES \$120

Compota de frutas queso ricotta y plátano.

NUGGETS DE POLLO \$135

Con papas fritas.

MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI \$135

Con papas fritas.

HUEVOS MINI \$99

Con jamón, salchicha o tocino.

LENGUA Y CABEZA

LENGUA DE RES CON CALDO \$262

Sabor Sonorense.

CABEZA DE RES EN CALDO \$205

Cabeza, cachete.

QUESADILLA CON ASIENTOS \$77

Grande de maíz con queso, doradita o suave.

QUESADILLA CON LENGUA \$145

Con asientos, queso monterrey y lengua.

QUESADILLA \$72

Doradita o suave.

EL SONORENSE 1 \$299

Orden de lengua en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.

EL SONORENSE 2 \$272

Orden de cabeza en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.





SABOR
A MÍ

Lengua de res con caldo

SOPAS

MENUDO ROJO \$198

Con grano de maíz y su tradicional guarnición

SOPA DE TORTILLA \$118

CALDO TLALPEÑO \$197

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$225

Con pollo.

ENSALADA CÉSAR \$170

Sin pollo.

ENSALADA DE FRUTA (Grande) \$147

Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y mermelada de ciruela.

ENSALADA DE FRUTA (Chica) \$97

Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y queso cottage.



DE NUESTRA PARRILLA

TAMPIQUEÑA (250 gr) \$384

Enmolada con tortilla de plátano macho, arroz, frijoles con guacamole.

PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr) \$277

Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.

RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr) \$457

Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.

TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO \$697

(Para 2 personas)

Rib Eye (300gr), Camarón (5 pz), Pollo (150gr) papa al horno y chile relleno de queso y chimichurri.

EXTRAS

FRIJOLES PUERCOS CHINOS \$100

Con queso panela y totopos.

POSTRES

FLAN NAPOLITANO \$105

A base de queso crema con caramelo suave.

PANQUE DE ELOTE \$125

Panqué humedo y frío a base de elote y queso crema.

CHEESECAKE DE GUAYABA \$105

Ate de membrillo, canela y base de galleta.

Sabor
a mí



HECHO EN
MÉXICO

BEBIDAS CALIENTES

ATOLE DE GUAYABA	\$67
ATOLE DE MAZAPÁN	\$67
ATOLE DE NUEZ	\$85

CAFÉ DE ESPECIALIDAD**CALIENTES**

DE LA OLLA	\$59
AMERICANO	\$52
ESPRESSO	\$50
CORTADO	\$55
CAPUCCINO	\$65
LATTE	\$65
LATTE SABOR	\$75
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
MOKA	\$75
CAFÉ LECHERO	\$65

FRÍOS

AMERICANO	\$52
AMERICANO SABOR	\$67
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
LATTE	\$65
LATTE SABOR	\$75
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
MOKA	\$75
AFFOGATO	\$90
CARAJILLO	\$175

SMOOTHIES

FRUTOS ROJOS	\$145
<i>Con miel de agave.</i>	
PLÁTANO	\$145
<i>Espinaca, amaranto, y miel de abeja.</i>	
FRESA	\$145
<i>Plátano, miel de agave.</i>	
TARO	\$145

MALTEADAS

CHOCOLATE	\$99
VAINILLA	\$99
OREO	\$99
FRESA	\$99

JUGOS DE FRUTA

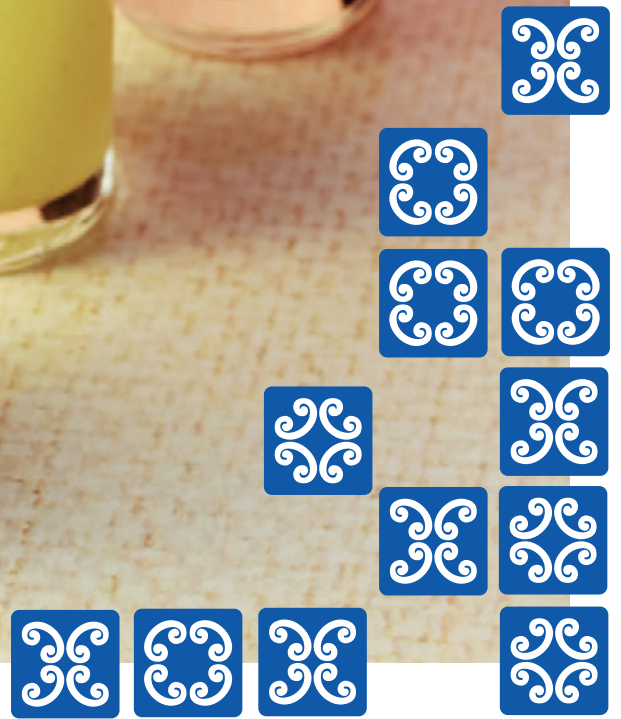
NARANJA	\$69	\$79
VERDE	\$69	\$79
TORONJA		\$79
PAPAYA		\$79
VAMPIRO		\$79
<i>Naranja, zanahoria, betabel.</i>		

AGUAS TEPOZTECAS

AGUA CREMA DE COCO	\$85
AGUA DE MELÓN	\$85
AGUA DE PEPINO	\$85

SABOR
A MÍ

Aguas Tepoztecas



MIMOSAS SIN FONDO

MIMOSA \$105

Naranja, Frambuesa o Durazno.

MIMOSA SIN FONDO \$299

Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.

BEBIDAS

REFRESCOS \$49

AGUA CIEL MINERAL \$45

AGUA CIEL NATURAL \$40

AGUA HETHE (Mineral o Natural) \$110

CHOCOLATE (Frío o Caliente) \$65

COCTELERÍA DE LA CASA

CANTARITOS \$150

Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.

FRESADA \$140

Smirnoff Tamarindo, fresa y limón.

PIÑA COLADA \$130

Ron Bacardi blanco, jugo de piña y crema de coco.

MARGARITA CLÁSICA \$130

Tequila José Cuervo, Frappé o rocas.

PALOMA TRADICIONAL \$120

Tequila José Cuervo, limón y soda de toronja.

MOJITOS \$125

Ron Bacardi blanco, menta y limón.

GAVILÁN O PALOMA

GAVILÁN \$150

Mezcal Unión.

PALOMA \$125

Tequila tradicional.

CERVEZAS

NACIONALES \$67

(Tecate light, Indio)

XX LAGER \$68

XX AMBAR \$68

XX ULTRA \$67

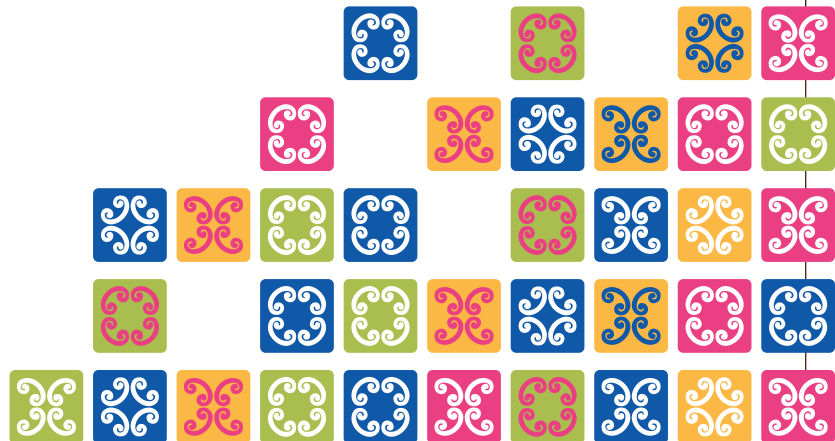
HEINEKEN \$72

HEINEKEN CERO \$39

BOHEMIA CRISTAL \$68

CERVEZA DE BARRIL \$70

(Heineken, Indio)



SABOR
A MÍ



Mimosa O'Clock

