



¡YA ABRIMOS!

NUEVA SUCURSAL

📍 AV. HIPÓDROMO 12 B. TIJUANA, B.C.



Sabor a mí
DESAYUNOS Y PARRILLADAS

+Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti



PLATILLOS NUEVOS



LO SANO

ENSALADA DE FRUTAS

\$180

Fruta de temporada, yogurt natural y granola.

ENSALADA DE "FRUTA DE TEMPORADA" CON YOGURT DE PLÁTANO Y MANGO

\$195

Yogurt de fruta natural, fruta de temporada, chí, granola y miel de abeja.

AVENA CON MANZANA FRUTOS ROJOS Y NUEZ

\$160

Avena preparada en frío o caliente, manzana verde, plátano y moras con quinoa roja.

LO NUEVO

RANCHEROS ENMOLADOS

\$220

Estrellados, plátano macho frito, aguacate, crema y queso cotija.

ENCHILADAS SUIZAS VERDES

\$225

Rellenas de pollo y salsa verde y gratinadas, crema y queso cotija.

HUEVOS ENBIRRIADOS

\$262

Caldillo ligeramente espeso, mulita de queso, carne de birria y huevos estrellados.

ENCACAHUATADAS

\$225

Rellenas de panela, bañadas en salsa de chiles, huevos estrellados, crema y queso.

OMELETTE DE PORTOBELLO Y FETA

\$262

Portobello, espinaca y queso feta con salsa de tomate.

FLAUTAS CON BIRRIA

\$262

Rellenas de papa, salsa bandera, birria, lechuga, queso y crema.

CHAPULTEPEC

\$225

Revueltos con nopal en salsa roja, frijoles negros, chicharrón de cachete, aguacate y queso panela.

ORDEN DE BIRRIA CON CHICHARRÓN

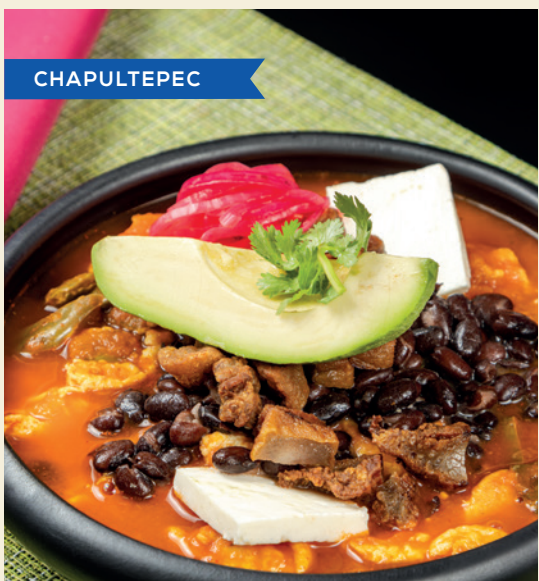
\$225

Caldo de birria con carne y chicharrón prensado con queso y crema.

COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE

\$237

Pozole de pollo o cerdo con tortilla con chicharrón prensado.



CHAPULTEPEC



EMBIRRIADOS



ENCHILADAS SUIZAS

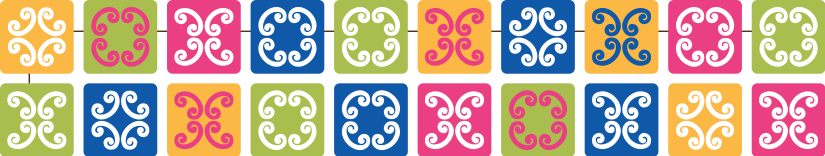


COMBINACIÓN SONRENSE #3 DE POZOLE



OMELETTE PORTOBELLO Y FETA





Sabor a mí

HECHO EN MÉXICO

MENÚ DESAYUNO

HUEVOS DE LA CASA

HUEVOS TATEMADOS \$207

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 \$297

Con dos huevos Estrellados o Revueltos.

NUEVO

ENGLISH MUFFINS \$192

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

PAN FRANCÉS \$162

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 \$220

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE \$220

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

OMELETTE VEGETARIANO \$225

De espinacas, relleno de panela, hongos y epazote.

OMELETTE DE CAMARÓN ENCHILADO **NUEVO** \$262

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

OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN **NUEVO** \$262

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 \$325

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

GUACAMOLE CON QUESO FRESCO \$180

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 \$175
Con Chorizo \$180
Con guarnición de frijol y papa.

DIVORCIADOS O RANCHEROS \$180
Con guarnición de frijol y papa.

LAS COMBINACIONES SABOR A MI

CACHANILLA \$260
Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos, frijol y tlacoyo de lengua en salsa verde.

SINALOENSE \$260
Machaca sobre tortilla de huevo, tamal de elote con crema de rajas poblanas.

RANCHO GRANDE \$260
Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles verdes, frijol y tlacoyo con puntas rancheras.

NORTEÑA \$260
Huevos estrellados o revueltos, dos enchiladas rojas y arrachera con salsa mexicana.

ARRACHERA Y TAMAL (160 gr) \$260
Tamal de elote frito, rajas con crema, frijoles y arroz.

COMBINACIÓN RIB-EYE (180 gr) \$315
Chimichurri negro, 2 quesadillas de harina, chilaquiles verdes y frijoles.

CHILAQUILES

CHILAQUILES DIABLA (Con Huevo) \$212
Receta especial de la casa con habanero y chile de árbol.

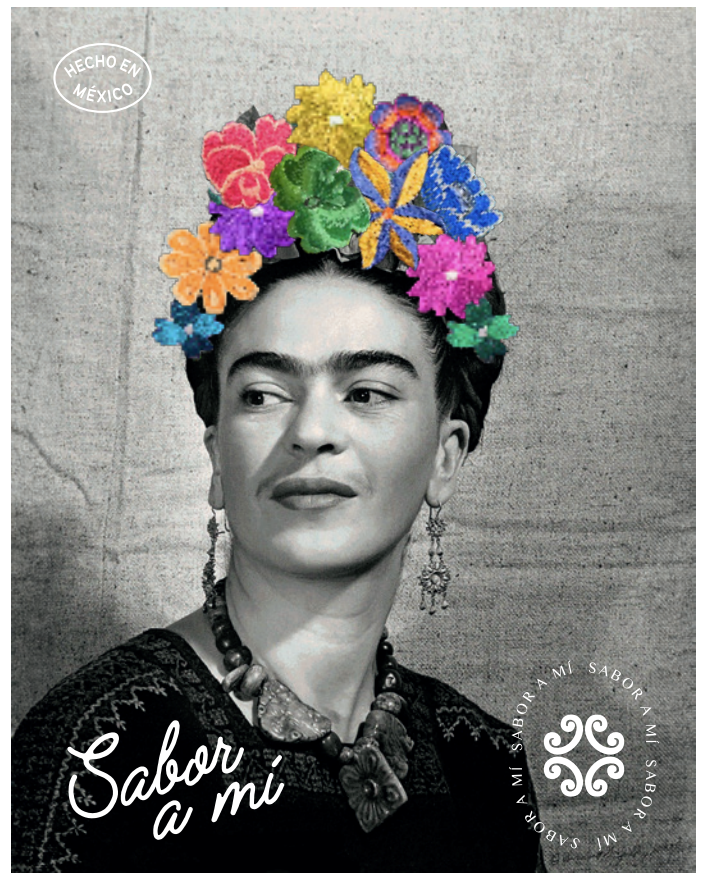
CHILAQUILES DIABLA (Con Pollo) \$225
Receta especial de la casa con habanero y chile de árbol.

CHILAQUILES CON QUESO Y CREMA
Rojos, verdes o chipotle. \$182
Mole \$190

CHILAQUILES CON POLLO \$225
Pechuga a la parrilla y chilaquiles a elegir, rojos, verdes o mole.

CHILAQUILES CON HUEVOS AL GUSTO Rojos o verdes. \$197
Mole \$212

CHILAQUILES SABOR A MÍ \$242
Salsa de chicharrón crema de rancho y pollo a la parrilla.





*Combinación
Rib-Eye*



PARA LOS PEQUEÑOS

PAN FRANCÉS \$162

HOT CAKES (Con Huevo) \$162

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

HOT CAKES \$127

Compota de frutas queso ricotta y plátano.

NUGGETS DE POLLO \$158

Con papas fritas.

MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI \$158

Con papas fritas.

HUEVOS MINI \$105

Con jamón, salchicha o tocino.

LENGUA Y CABEZA

LENGUA DE RES CON CALDO \$269

Sabor Sonorense.

CABEZA DE RES EN CALDO \$225

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 \$280

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



Sabor a mí



SABOR
A MÍ

Lengua de res con caldo

SOPAS

MENUDO ROJO	\$199
<i>Con grano de maíz y su tradicional guarnición</i>	
SOPA DE TORTILLA	\$135
CALDO TLALPEÑO	\$207
CALDO DE QUESO PANELA <small>NUEVO</small>	\$135
POZOLE CON MACIZA DE PUERCO <small>NUEVO</small>	\$190
POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO <small>NUEVO</small>	\$190
POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO) <small>NUEVO</small>	\$190

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$245
<i>Con pollo.</i>	
ENSALADA CÉSAR	\$190
<i>Sin pollo.</i>	
ENSALADA DE FRUTA (Grande)	\$167
<i>Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y mermelada de ciruela.</i>	
ENSALADA DE FRUTA (Chica)	\$105
<i>Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y queso cottage.</i>	

DE NUESTRA PARRILLA

TAMPIQUEÑA (250 gr)	\$397
<i>Enmolada con tortilla de plátano macho, arroz, frijoles con guacamole.</i>	
PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr)	\$297
<i>Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.</i>	
RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr)	\$457
<i>Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.</i>	
TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO	\$720
<i>(Para 2 personas)</i>	
<i>Rib Eye (300gr), Camarón (5 pz), Pollo (150gr) papa al horno y chile relleno de queso y chimichurri.</i>	
PARRILLADA SONORENSE	\$690
<i>(Para 2 personas)</i> <small>NUEVO</small>	
<i>Chistorra, arrachera, pechuga de pollo, chiles con tocino y queso. Incluye guarnición, chicharrón de queso, nopales y frijoles refritos.</i>	

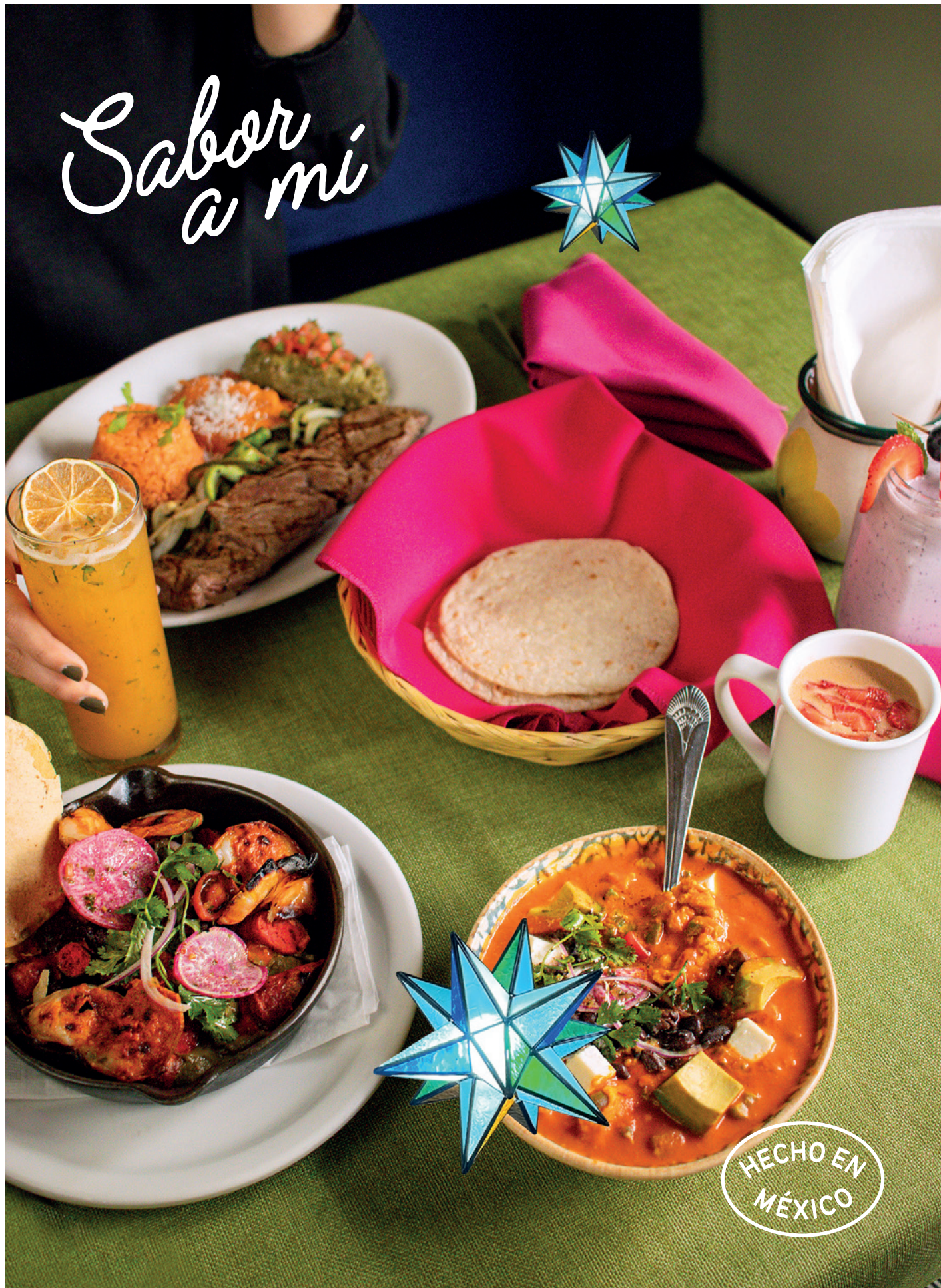
EXTRAS

FRIJOLES PUERCOS CHINOS	\$120
<i>Con queso panela y totopos.</i>	

POSTRES

FLAN NAPOLITANO	\$120
<i>A base de queso crema con caramelo suave.</i>	
PANQUE DE ELOTE	\$140
<i>Panqué húmedo y frío a base de elote y queso crema.</i>	
CHEESECAKE DE GUAYABA	\$120
<i>Ate de membrillo, canela y base de galleta.</i>	

Sabor
a mi



HECHO EN
MÉXICO

BEBIDAS CALIENTES

ATOLE DE GUAYABA	\$72
ATOLE DE MAZAPÁN	\$72
ATOLE DE NUEZ	\$85

CAFÉ DE ESPECIALIDAD**CALIENTES**

DE LA OLLA	\$59
AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$55
CORTADO	\$55
CAPUCCINO	\$72
LATTE	\$75
LATTE SABOR	\$75
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
MOKA	\$75
CAFÉ LECHERO	\$72

FRÍOS

AMERICANO	\$52
AMERICANO SABOR	\$72
<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

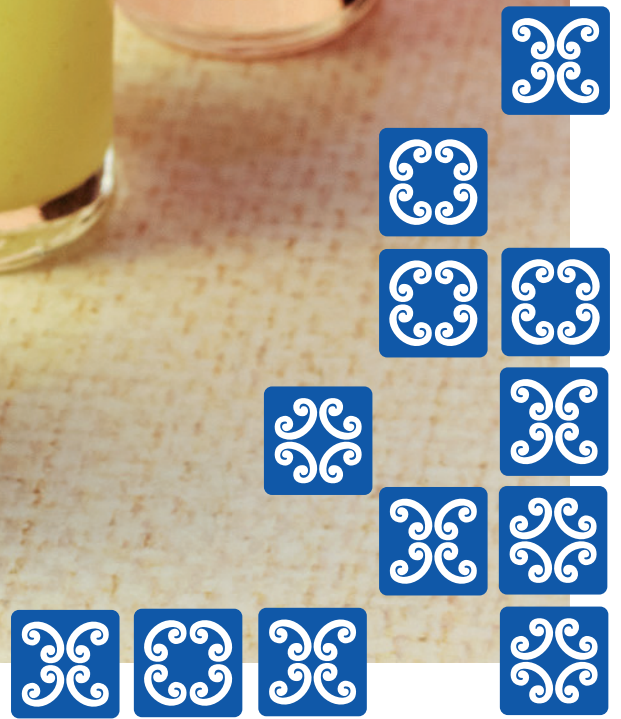
NARANJA	\$69	\$80
VERDE	\$69	\$80
TORONJA		\$80
PAPAYA		\$80
VAMPIRO		\$80
<i>Naranja, zanahoria, betabel.</i>		

AGUAS TEPOZTECAS

AGUA CREMA DE COCO	\$88
AGUA DE MELÓN	\$88
AGUA DE PEPINO	\$85

SABOR
A MÍ

Aguas Tepoztecas



MIMOSAS SIN FONDO

MIMOSA \$105
Naranja, Frambuesa o Durazno.

MIMOSA SIN FONDO \$320
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) \$72

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 \$135
Ron Bacardi blanco, jugo de piña y crema de coco.

MARGARITA CLÁSICA \$135
Tequila José Cuervo, Frappé o rocas.

PALOMA TRADICIONAL \$125
Tequila José Cuervo, limón y soda de toronja.

MOJITOS \$130
Ron Bacardi blanco, menta y limón.

GAVILÁN O PALOMA

GAVILÁN \$150
Mezcal Unión.

PALOMA \$130
Tequila tradicional.

CERVEZAS

NACIONALES \$70
(Tecate light, Indio)

XX LAGER \$70

XX AMBAR \$70

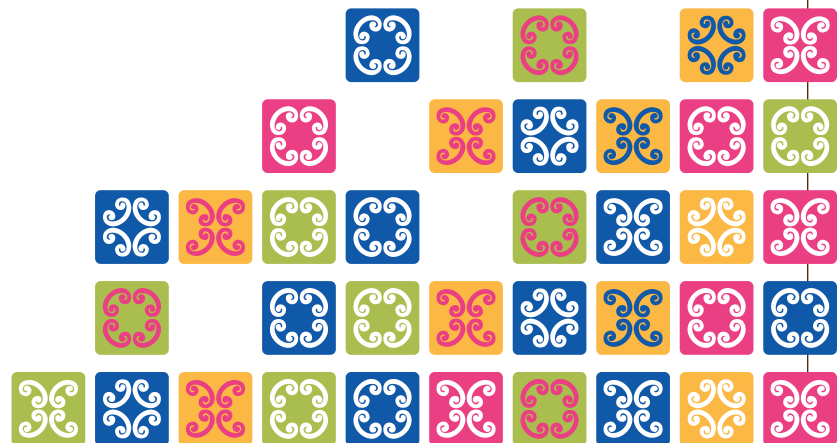
XX ULTRA \$67

HEINEKEN \$75

HEINEKEN CERO \$39

BOHEMIA CRISTAL \$70

CERVEZA DE BARRIL \$70
(Heineken, Indio)



SABOR
A MÍ



Mimosa O'Clock

