



¡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, chía, 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

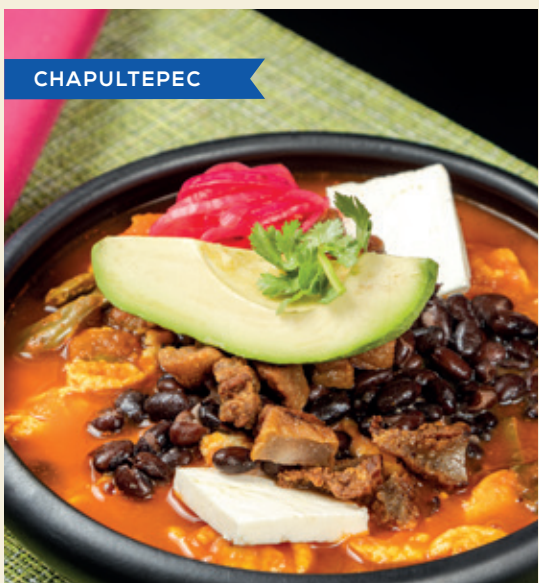
Revueltos con nopal en salsa roja, frijoles negros, chicharrón de cachete, aguacate y queso panela.

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

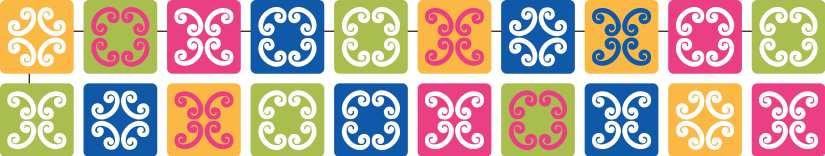


COMBINACIÓN SONORENSE
#3 DE POZOLE



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

\$262

NUEVO

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

OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN

\$262

NUEVO

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



Sabores que enamoran.

HUEVOS AL GUSTO

HUEVOS CON JAMÓN/ CHORIZO/TOCINO

Con Tocino \$180

Con Jamón \$175

Con guarnición de frijol y papa.

Con Chorizo \$180

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.

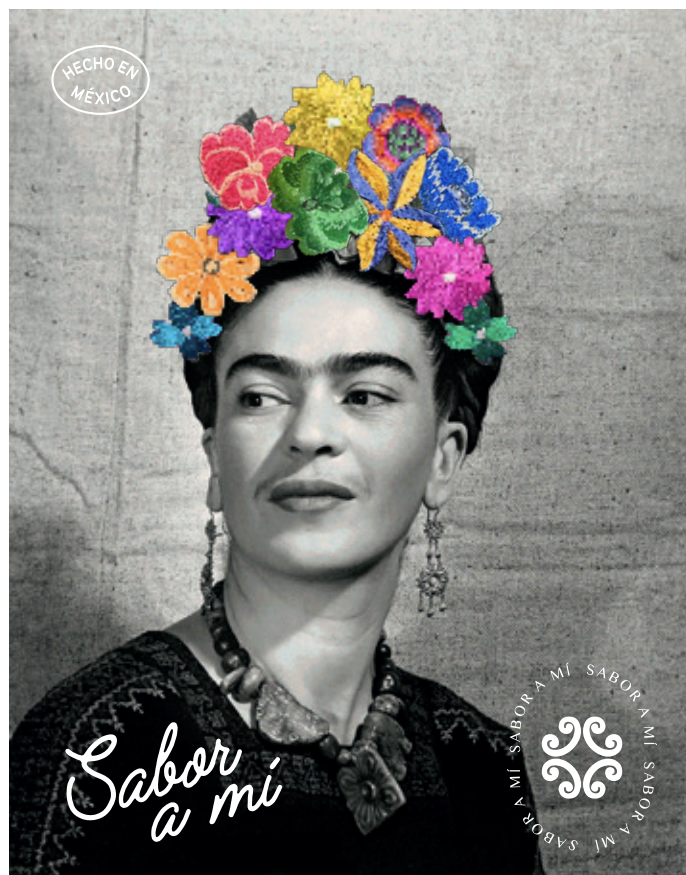
CHILAQUILES CON HUEVOS AL GUSTO

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*



NUEVAS Delicias Dulces



PANCAKES DE ELOTE

Cremoso de vainilla Jarabe de maple, palomitas de caramelo y pretzel.

\$195

PANCAKES DE PLÁTANO

Platano caramelizado, Cremoso de vainilla, dulce de leche y Nutella.

\$195

PANCAKES RED VELVET

Crema de moras, Cremoso de vainilla y moras de temporada.

\$195

PANCAKES CARBÓN ACTIVADO

Crema de moras, Cremoso de vainilla y moras de temporada.

\$195

PANCAKES DE LA CASA

Cremoso de vainilla, nutella, compota de moras y frutos rojos.

\$162

PAN FRANCÉS

\$162

PAN FRANCÉS (De temporada)

\$195





PANCAKES CARBÓN ACTIVADO



PANCAKES DE PLÁTANO



PANCAKES DE ELOTE



PANCAKES RED VELVET





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.



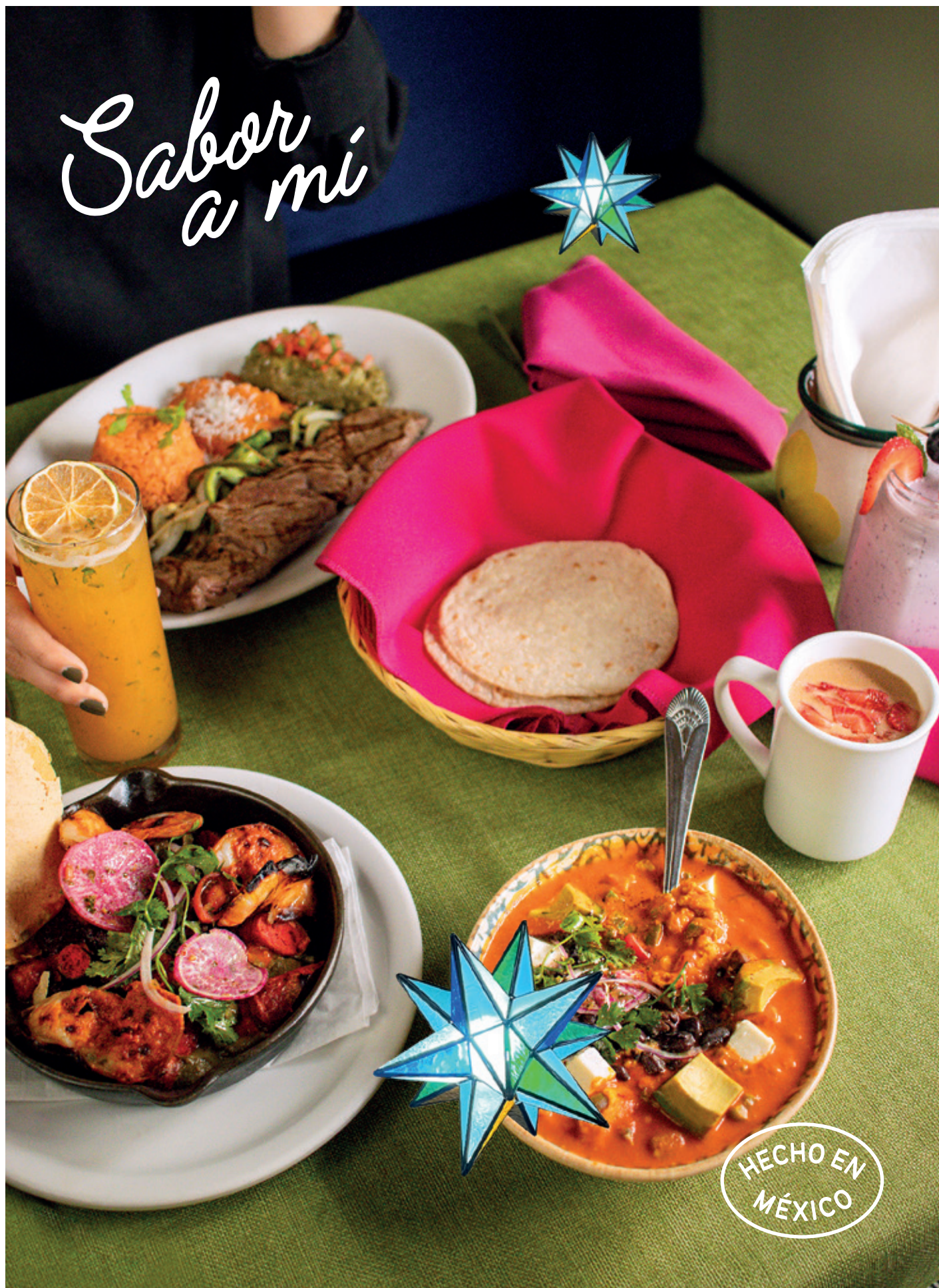


SABOR
A MÍ

Lengua de res con caldo

COMIDA DEL DÍA		DE NUESTRA PARRILLA	
SOPAS		TAMPIQUEÑA (250 gr) \$397 Enmolada con tortilla de plátano macho, arroz, frijoles con guacamole.	
MENUDO ROJO \$199 Con grano de maíz y su tradicional guarnición		PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr) \$297 Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.	
SOPA DE TORTILLA \$135		RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr) \$457 Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.	
CALDO TLALPEÑO \$207		TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO \$720 (Para 2 personas) Rib Eye (300gr), Camarón (5 pz), Pollo (150gr) papa al horno y chile relleno de queso y chimichurri.	
CALDO DE QUESO PANELA NUEVO \$135		PARRILLADA SONORENSE \$690 (Para 2 personas) NUEVO Chistorra, arrachera, pechuga de pollo, chiles con tocino y queso. Incluye guarnición, chicharrón de queso, nopales y frijoles refritos.	
POZOLE CON MACIZA DE PUERCO NUEVO \$190			
POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO NUEVO \$190			
POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO) NUEVO \$190			
ENSALADAS		EXTRAS	
ENSALADA CÉSAR \$245 Con pollo.		FRIJOLES PUERCOS CHINOS \$120 Con queso panela y totopos.	
ENSALADA CÉSAR \$190 Sin pollo.		POSTRES	
ENSALADA DE FRUTA (Grande) \$167 Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y mermelada de ciruela.		FLAN NAPOLITANO \$120 A base de queso crema con caramelo suave.	
ENSALADA DE FRUTA (Chica) \$105 Sandía papaya melón chino y blanco, piña, fresa, granola, yogurt y queso cottage.		PANQUE DE ELOTE \$140 Panqué humedo y frío a base de elote y queso crema.	
		CHEESECAKE DE GUAYABA \$120 Ate de membrillo, canela y base de galleta.	
COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CO			

*Sabor
a mí*



HECHO EN
MÉXICO

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

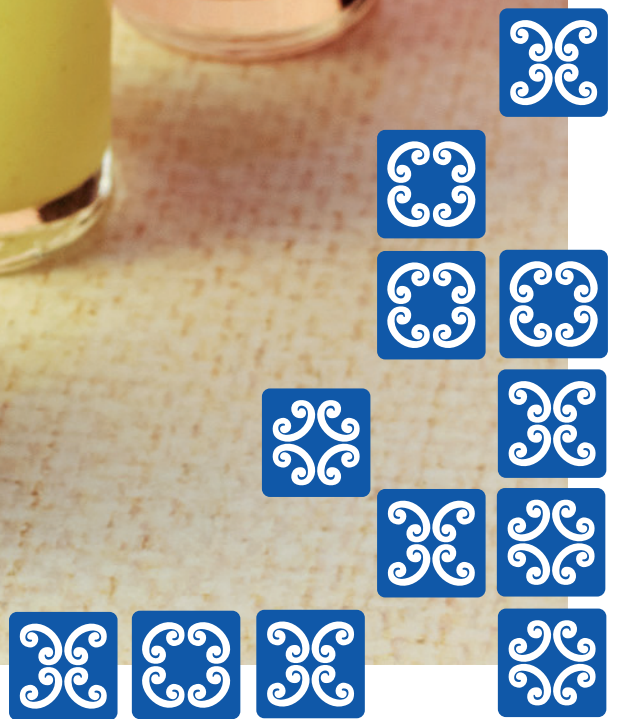
NARANJA	\$69	\$80
VERDE	\$69	\$80
TORONJA		\$80
PAPAYA		\$80
VAMPIRO		\$80
<i>Naranja, zanahoria, betabel.</i>		

AGUAS TEPOZTECAS

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



Aguas Tepoztecas



MIMOSAS SIN FONDO		GAVILÁN O PALOMA	
MIMOSA	\$105	GAVILÁN	\$150
Naranja, Frambuesa o Durazno.		Mezcal Unión.	
MIMOSA SIN FONDO	\$320	PALOMA	\$130
Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.		Tequila tradicional.	
BEBIDAS		CERVEZAS	
REFRESCOS	\$49	NACIONALES	\$70
AGUA CIEL MINERAL	\$45	(Tecate light, Indio)	
AGUA CIEL NATURAL	\$40	XX LAGER	\$70
AGUA HETHE (Mineral o Natural)	\$110	XX AMBAR	\$70
CHOCOLATE (Frío o Caliente)	\$72	XX ULTRA	\$67
COCTELERÍA DE LA CASA		HEINEKEN	\$75
CANTARITOS	\$150	HEINEKEN CERO	\$39
Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.		BOHEMIA CRISTAL	\$70
FRESADA	\$140	CERVEZA DE BARRIL	\$70
Smirnoff Tamarindo, fresa y limón.		(Heineken, Indio)	
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.			

SABOR
A MÍ



Mimosa O'Clock

