



PLATILLOS NUEVOS



LO SANO

ENSALADA DE FRUTAS

\$195

Fruta de temporada, yogur 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

\$235

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

ENCHILADAS SUIZAS VERDES

\$250

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

HUEVOS ENBIRRIADOS

\$282

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

ENCACAHUATADAS

\$250

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

OMELETTE DE PORTOBELLO Y FETA

\$290

Portobello, espinaca y queso feta con salsa de tomate.

FLAUTAS CON BIRRIA

\$270

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

CHAPULTEPEC

\$245

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

ORDEN DE BIRRIA CON CHICHARRÓN

\$250

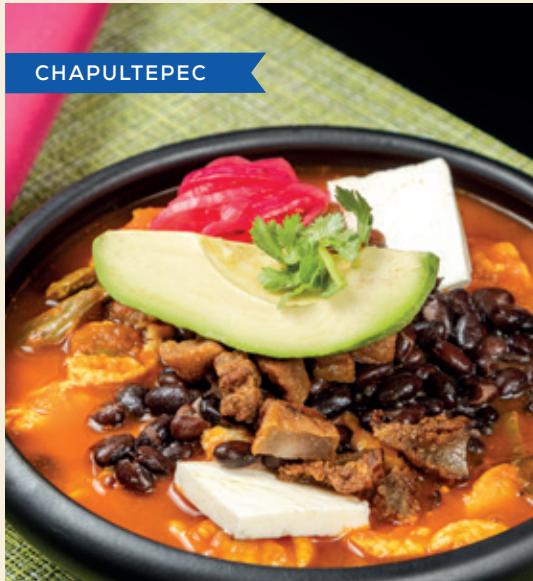
COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE

\$250

Pozole de pollo o cerdo con tortilla con chicharrón prensado.

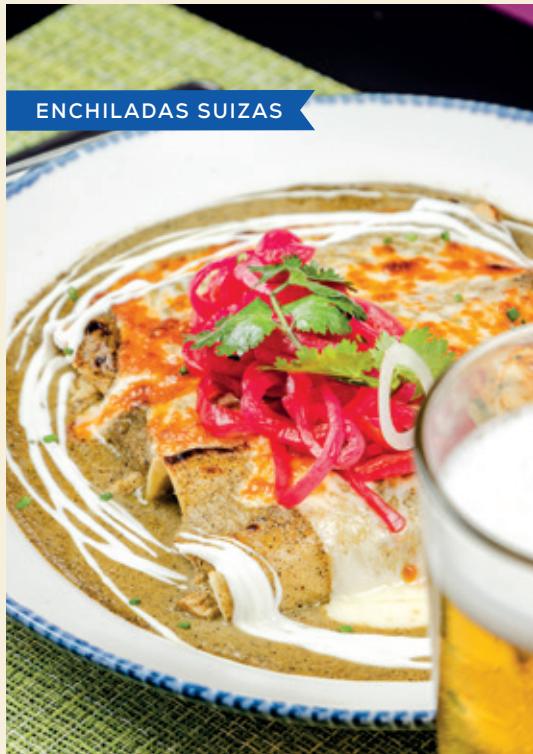


CHAPULTEPEC



EMBIRRIADOS

ENCHILADAS SUIZAS

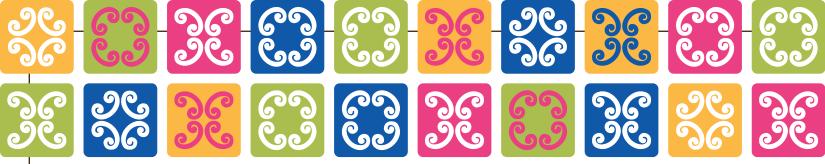


COMBINACIÓN SONORENSE
#3 DE POZOLE



OMELETTE PORTOBELLO Y FETA





Sabor a mí

HECHO EN MÉXICO

MENÚ DESAYUNO

HUEVOS DE LA CASA

HUEVOS TATEMADOS \$245

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

MACHACA ESTILO SONORA \$300

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 \$185

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

\$245

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE

\$245

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

OMELETTE VEGETARIANO

\$260

De espinacas, relleno de panela, hongos y epazote.

OMELETTE DE CAMARÓN

\$320

ENCHILADO

NUEVO

Con queso Monterrey y salsa mexicana.

Abanico de aguacate y ensalada mixta.

OMELETTE DE MACHACA

\$320

DE MARLIN

NUEVO

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

Al Centro

CAZUELA DE CHICHARRÓN

\$320

RIB EYE

Sobre guacamole y adobo.

CAZUELA DE FILETE CON CAMARÓN

\$355

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

GUACAMOLE CON QUESO FRESCO

\$180

CAZUELA DE LENGUA

\$280

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



Cazuela de Filete con Camarón

SABOR
A MÍ



Sabores que enamoran.

HUEVOS AL GUSTO

HUEVOS CON JAMÓN/ CHORIZO/TOCINO

Con guarnición de frijol y papa.

Con Tocino \$199

Con Jamón \$199

Con Chorizo \$199

DIVORCIADOS O RANCHEROS \$210

Con guarnición de frijol y papa.

LAS COMBINACIONES SABORA MI

CACHANILLA

\$278

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

SINALOENSE

\$278

Machaca sobre tortilla de huevo, tamal de elote con crema de rajas poblanas.

RANCHO GRANDE

\$278

Huevos estrellados o revueltos, chilaquiles verdes, frijol y tlacoyo con puntas rancheras.

NORTEÑA

\$330

Huevos estrellados o revueltos, dos enchiladas rojas y arrachera con salsa mexicana.

ARRACHERA Y TAMAL (160 gr)

\$330

Tamal de elote frito, rajas con crema, frijoles y arroz.

COMBINACIÓN RIB-EYE (180 gr)

\$330

Chimichurri negro, 2 quesadillas de harina, chilaquiles verdes y frijoles.

CHILAQUILES

CHILAQUILES DIABLA (Con Huevo) \$225

Receta especial de la casa con habanero y chile de árbol.

CHILAQUILES DIABLA (Con Pollo) \$280

Receta especial de la casa con habanero y chile de árbol.

CHILAQUILES CON QUESO Y CREMA

Rojos, verdes o chipotle. \$197

Mole \$197

CHILAQUILES CON POLLO \$280

Pechuga a la parrilla y chilaquiles a elegir, rojos, verdes o mole.

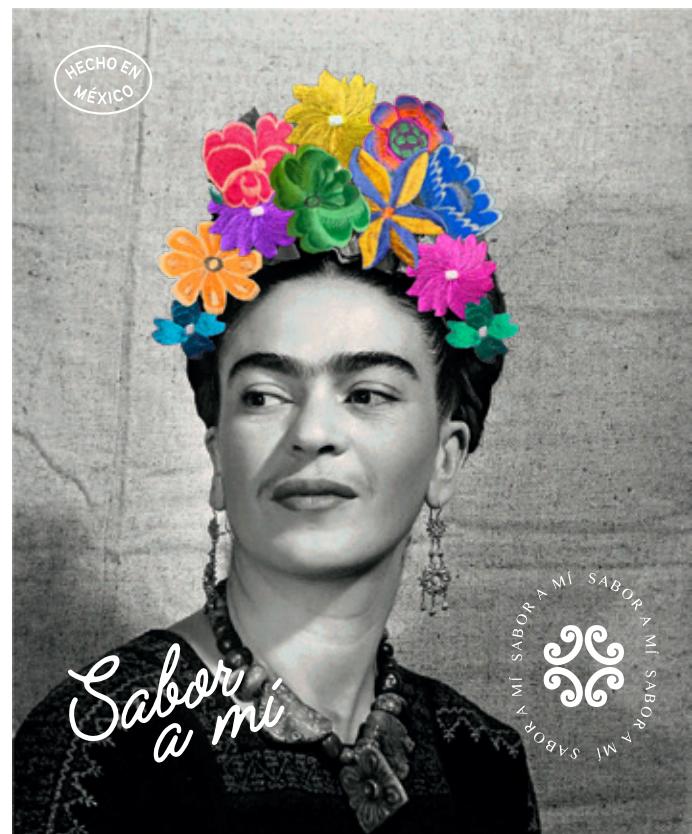
CHILAQUILES CON HUEVOS AL GUSTO

Rojos o verdes. \$210

Mole \$230

CHILAQUILES SABOR A MÍ \$285

Salsa de chicharrón crema de rancho y pollo a la parrilla.



NA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CONTEM



*Combinación
Rib-Eye*



NUEVAS Delicias Dulces



PANCAKES DE ELOTE

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

\$198

PANCAKES DE PLÁTANO

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

\$198

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.

\$177

PAN FRANCÉS

\$185

PAN FRANCÉS (*De temporada*)

\$195





PANCAKES CARBÓN ACTIVADO



PANCAKES DE PLÁTANO



PANCAKES DE ELOTE



PANCAKES RED VELVET





PARA LOS PEQUEÑOS

HOT CAKES (Con Huevo)

\$182

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

HOT CAKES

\$155

Compota de frutas queso ricotta y plátano.

NUGGETS DE POLLO

\$188

Con papas fritas.

MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI

\$188

Con papas fritas.

HUEVOS MINI

\$150

Con jamón, salchicha o tocino.

LENGUA Y CABEZA

LENGUA DE RES CON CALDO

\$285

Sabor Sonorense.

CABEZA DE RES EN CALDO

\$250

Cabeza, cachete.

QUESADILLA CON ASIENTOS

\$92

Grande de maíz con queso, doradita o suave.

QUESADILLA CON LENGUA

\$190

Con asientos, queso monterrey y lengua.

QUESADILLA

\$85

Doradita o suave.

EL SONORENSE 1

\$310

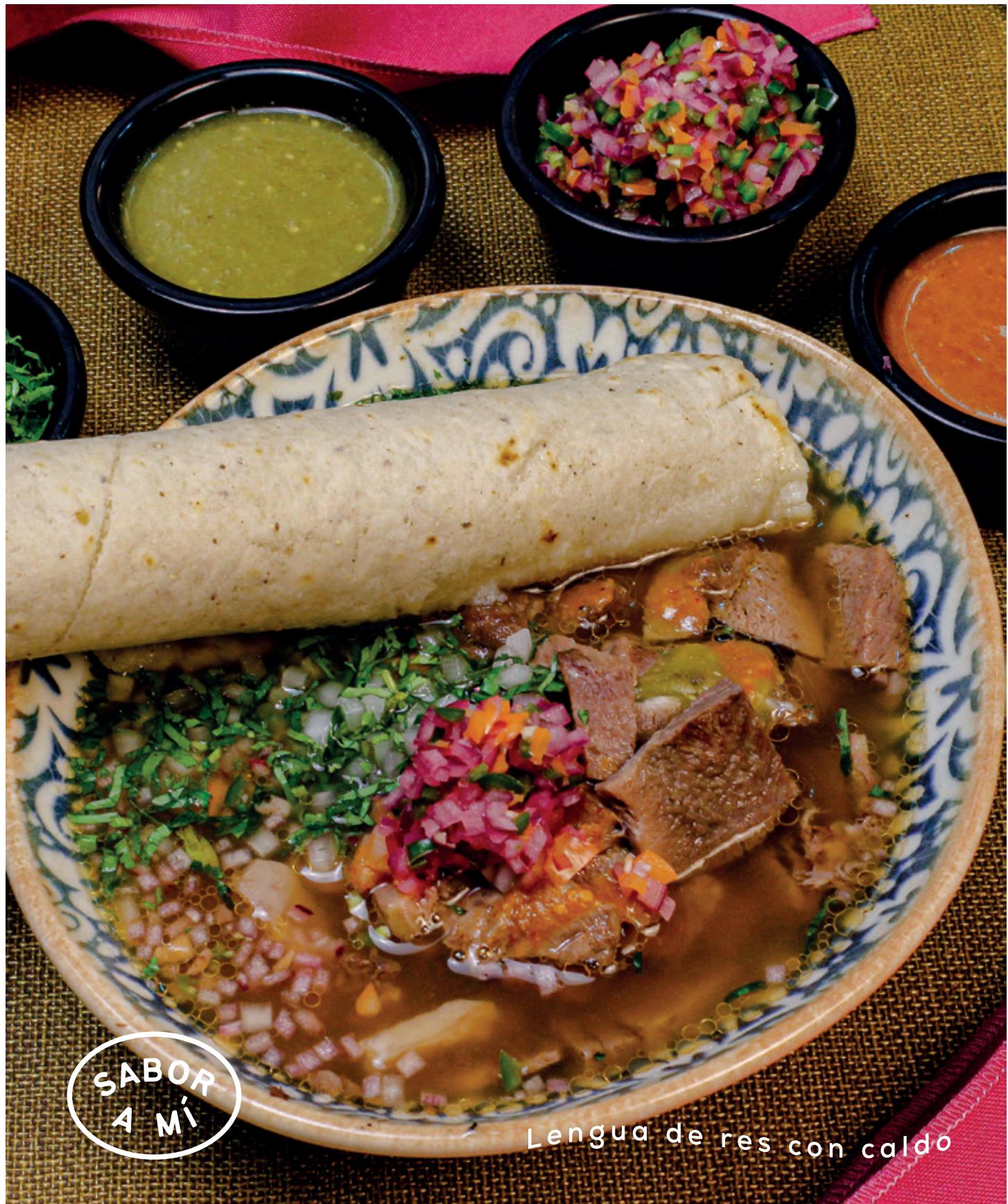
Orden de lengua en caldo acompañada de una quesadilla con asientos.

EL SONORENSE 2

\$290

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





Lengua de res con caldo

COMIDA DEL DÍA

SOPAS

MENUDO ROJO

Con grano de maíz y su tradicional guarnición

\$210

SOPA DE TORTILLA

\$145

CALDO TLALPEÑO

\$225

CALDO DE QUESO PANELA

\$140

NUEVO

POZOLE CON MACIZA DE PUERCO

\$199

NUEVO

POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO

\$199

NUEVO

POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO)

\$199

NUEVO

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

\$260

Con pollo.

ENSALADA CÉSAR

\$190

Sin pollo.

ENSALADA DE FRUTA (Chica)

\$125

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

DE NUESTRA PARRILLA

TAMPIQUEÑA (250 gr)

\$397

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

PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr)

\$332

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

RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr)

\$540

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

TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO

\$895

(Para 2 personas)

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

PARRILLADA SONORENSE

\$785

(Para 2 personas) NUEVO

Chistorra, arrachera, pechuga de pollo, chiles con tocino y queso. Incluye guarnición, chicharrón de queso, nopales y frijoles refritos.

POSTRES

FLAN NAPOLITANO

\$150

A base de queso crema con caramelo suave.

PANQUE DE ELOTE

\$160

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

CHEESECAKE DE GUAYABA

\$150

Ate de membrillo, canela y base de galleta.



*Sabor
a mí*



HECHO EN
MÉXICO

BEBIDAS CALIENTES

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

CAFÉ DE ESPECIALIDAD**CALIENTES**

DE LA OLLA	\$63
AMERICANO	\$58
ESPRESSO	\$55
CORTADO	\$55
CAPUCCINO	\$80
LATTE	\$80
LATTE SABOR	\$80

Jarabes naturales de la región marca LOTO:
Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

MOKA	\$80
CAFÉ LECHERO	\$80

FRÍOS

AMERICANO	\$58
AMERICANO SABOR	\$80

Jarabes naturales de la región marca LOTO:
Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

LATTE	\$80
LATTE SABOR	\$80

Jarabes naturales de la región marca LOTO:
Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

MOKA	\$80
AFFOGATO	\$90
CARAJILLO	\$175

SMOOOTHIES

FRUTOS ROJOS	\$150
Con miel de agave.	
PLÁTANO	\$150
Espinaca, amaranto, y miel de abeja.	
FRESA	\$150
Plátano, miel de agave.	
TARO	\$150

MALTEADAS

CHOCOLATE	\$105
VAINILLA	\$105
OREO	\$105
FRESA	\$105

JUGOS DE FRUTA

NARANJA	\$83
VERDE	\$83
TORONJA	\$83
PAPAYA	\$83
VAMPIRO	\$83

Naranja, zanahoria, betabel.

AGUAS TEPOZTECAS

AGUA CREMA DE COCO	\$92
AGUA DE MELÓN	\$92
AGUA DE PEPINO	\$92



Aguas Tepoztecas



MIMOSAS SIN FONDO

MIMOSA \$120

Naranja, Frambuesa o Durazno.

MIMOSA SIN FONDO \$340

Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.

BEBIDAS

REFRESCOS \$50

AGUA CIEL MINERAL \$50

AGUA CIEL NATURAL \$45

AGUA HETHE (Mineral o Natural) \$120

CHOCOLATE (Frio o Caliente) \$80

COCTELERÍA DE LA CASA

CANTARITOS \$160

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

FRESADA \$150

Smirnoff Tamarindo, fresa y limón.

PIÑA COLADA \$150

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

MARGARITA CLÁSICA \$150

Tequila José Cuervo, Frappé o rocas.

PALOMA TRADICIONAL \$140

Tequila José Cuervo, limón y soda de toronja.

MOJITOS \$140

Ron Bacardi blanco, menta y limón.

GAVILÁN O PALOMA

GAVILÁN \$150

Mezcal Unión.

PALOMA \$140

Tequila tradicional.

CERVEZAS

NACIONALES \$72

(Tecate light, Indio)

XX LAGER \$72

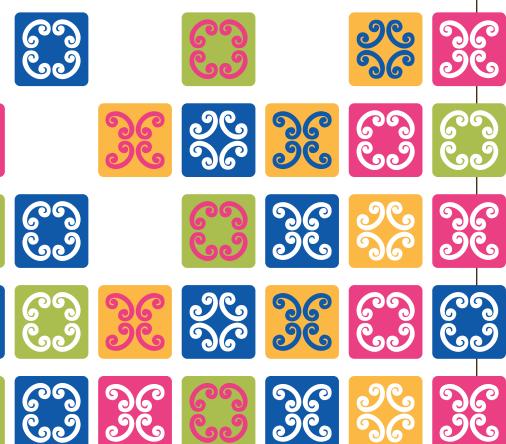
XX AMBAR \$72

XX ULTRA \$72

HEINEKEN \$75

HEINEKEN CERO \$60

BOHEMIA CRISTAL \$72



NA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. COCINA MEXICANA CONTEM



Mimosa O'Clock

