



# PLATILLOS NUEVOS



## LO SANO

### ENSALADA DE FRUTAS

\$195

*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

\$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



EMBRRIADOS



ENCHILADAS SUIZAS



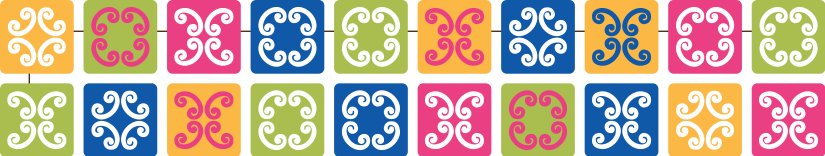
COMBINACIÓN SONORENSE  
#3 DE POZOLE



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 ENCHILADO

\$320

NUEVO

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

### OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN

\$320

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

\$320

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  
4 MÍ





sabores que enamoran.

## HUEVOS AL GUSTO

### HUEVOS CON JAMÓN/ CHORIZO/TOCINO

Con Tocino \$199

Con Jamón \$199

Con guarnición de frijol y papa.

Con Chorizo \$199

### DIVORCIADOS O RANCHEROS \$210

Con guarnición de frijol y papa.

## LAS COMBINACIONES SABOR A 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.







*Combinación  
Rib-Eye*



NUEVAS

# Delicias Dulces



## PANCAKES DE ELOTE

*Cremoso de vainilla Jarabe de maple, palomitas  
de caramelo 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.







SABOR  
A MÍ

Lengua de res con caldo



SOPAS

MENUDO ROJO	\$210
Con grano de maíz y su tradicional guarnición	
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, yogurt 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 (Para 2 personas)	\$895
Rib Eye (300gr), Camarón (5 pz), Pollo (150gr) papa al horno y chile relleno de queso y chimichurri.	
PARRILLADA SONORENSE (Para 2 personas)	\$785
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 mi



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
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

SMOOTHIES

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

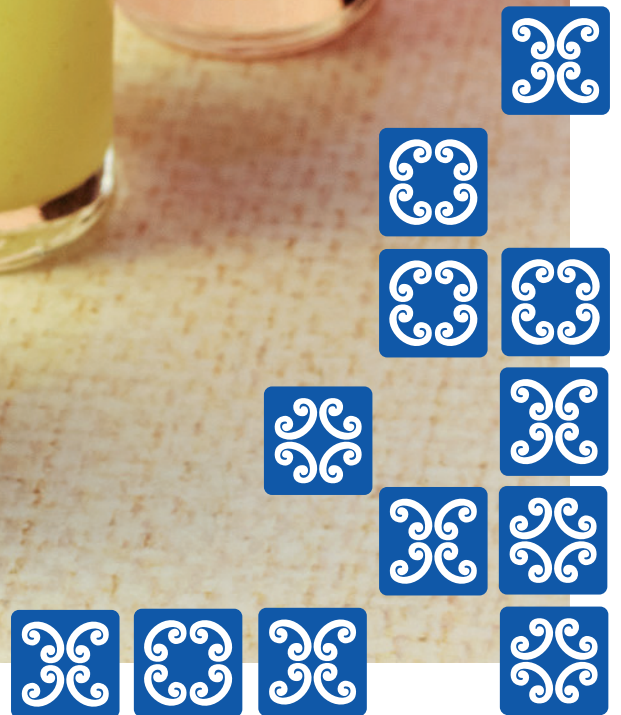
NARANJA	\$83
VERDE	\$83
TORONJA	\$83
PAPAYA	\$83
VAMPIRO	\$83
Naranja, zanahoria, betabel.	

AGUAS TEPOZTECAS

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



Aguas Tepoztecas





MIMOSAS SIN FONDO		GAVILÁN O PALOMA	
MIMOSA	\$120	GAVILÁN	\$150
Naranja, Frambuesa o Durazno.		Mezcal Unión.	
MIMOSA SIN FONDO	\$340	PALOMA	\$140
Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.		Tequila tradicional.	
BEBIDAS		CERVEZAS	
REFRESCOS	\$50	NACIONALES	\$72
AGUA CIEL MINERAL	\$50	(Tecate light, Indio)	
AGUA CIEL NATURAL	\$45	XX LAGER	\$72
AGUA HETHE (Mineral o Natural)	\$120	XX AMBAR	\$72
CHOCOLATE (Frio o Caliente)	\$80	XX ULTRA	\$72
COCTELERÍA DE LA CASA		HEINEKEN	\$75
CANTARITOS	\$160	HEINEKEN CERO	\$60
Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.		BOHEMIA CRISTAL	\$72
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.			

SABOR  
A MÍ



*Mimosa O'Clock*

