



# PLATILLOS NUEVOS



## LO SANO

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

\$195

*Yogurt de fruta natural, fruta de temporada, chíca,  
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

\$265

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

### HUEVOS ENBIRRIADOS

\$295

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

### ENCACAHUATADAS

\$265

*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

\$280

*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

\$270

### COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE

\$260

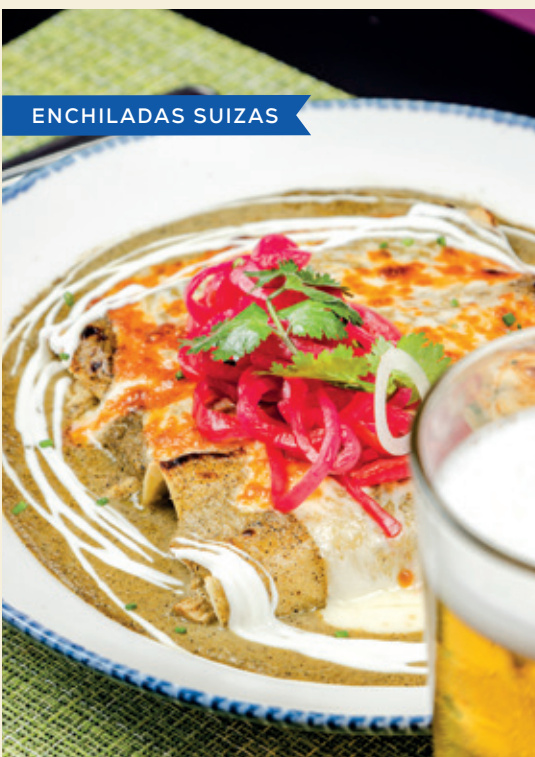
*Pozole de pollo o cerdo con tortilla con chicharrón prensado.*



CHAPULTEPEC



EMBIRRIADOS



ENCHILADAS SUIZAS

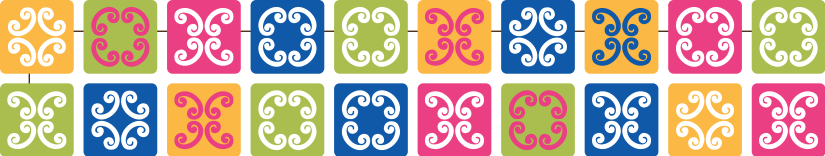


COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE



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 \$310

Con dos huevos Estrellados o Revueltos.

NUEVO

ENGLISH MUFFINS \$210

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

PAN FRANCÉS \$195

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 \$265

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE \$265

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

OMELETTE VEGETARIANO \$275

De espinacas, relleno de panela, hongos y epazote.

OMELETTE DE CAMARÓN ENCHILADO **NUEVO** \$320

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

OMELETTE DE MACHACA DE MARLIN **NUEVO** \$320

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

Al Centro

CAZUELA DE CHICHARRÓN RIB EYE \$335

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 \$195

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** \$285

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

**SINALOENSE** \$285

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

**RANCHO GRANDE** \$285

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

**NORTEÑA** \$345

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

**ARRACHERA Y TAMAL (160 gr)** \$345

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

**COMBINACIÓN RIB-EYE (180 gr)** \$345

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

## CHILAQUILES

**CHILAQUILES DIABLA (Con Huevo)** \$230

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.*

\$198

## PANCAKES DE LA CASA

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

\$177

## PAN FRANCÉS (De temporada)

\$195





PANCAKES DE PLÁTANO



PANCAKES DE ELOTE



PANCAKES RED VELVET





## PARA LOS PEQUEÑOS

### HOT CAKES (Con Huevo) \$210

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

### HOT CAKES \$177

Compota de frutas queso ricotta y plátano.

### NUGGETS DE POLLO \$210

Con papas fritas.

### MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI \$195

Con papas fritas.

### HUEVOS MINI \$177

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.

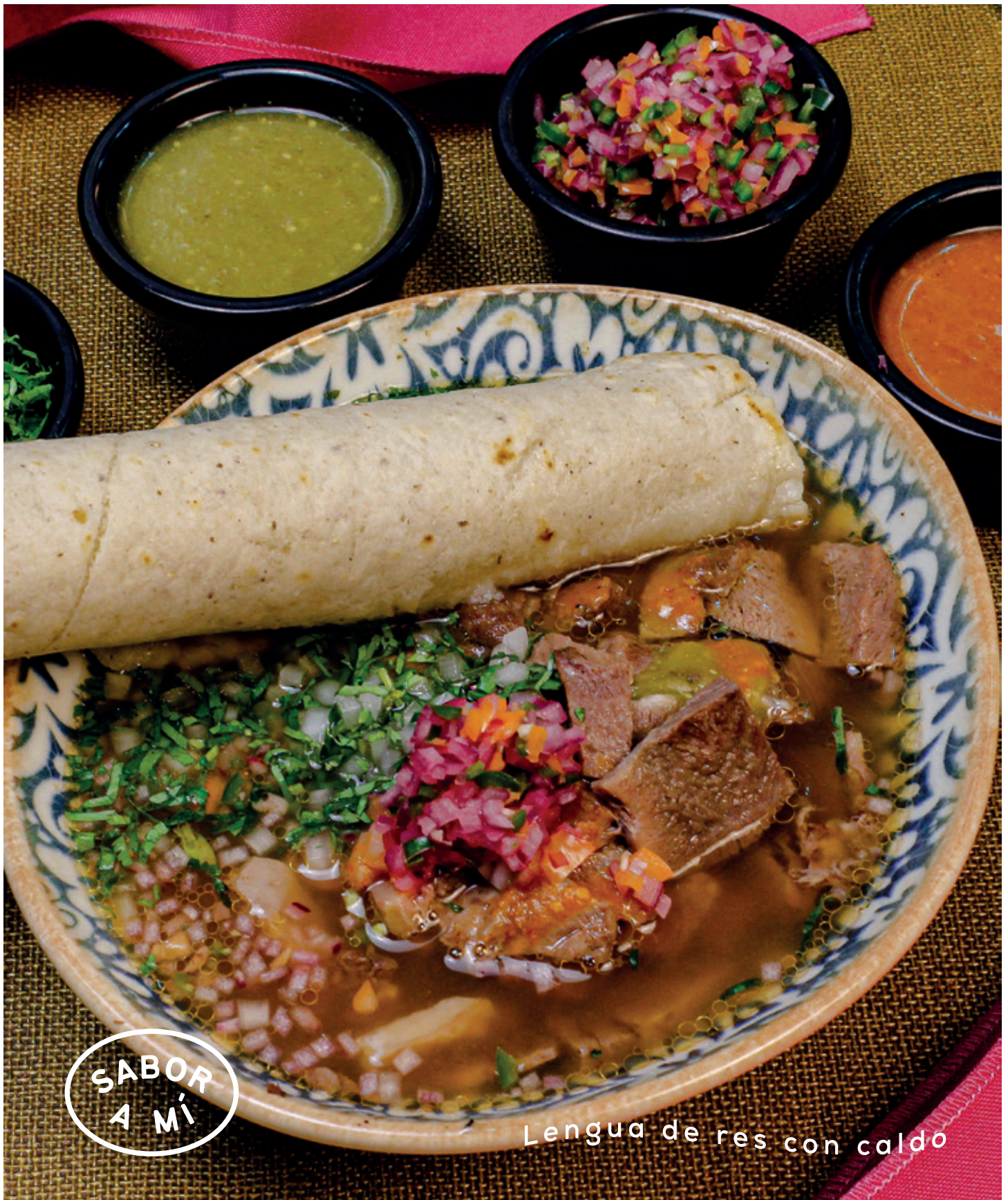
### EL SONORENSE 1 \$323

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

<b>MENUDO ROJO</b>	\$210
<i>Con grano de maíz y su tradicional guarnición</i>	
<b>SOPA DE TORTILLA</b>	\$145
<b>CALDO TLALPEÑO</b>	\$230
<b>CALDO DE QUESO PANELA</b>	\$150
	<b>NUEVO</b>
<b>POZOLE CON MACIZA DE PUERCO</b>	\$199
	<b>NUEVO</b>
<b>POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO</b>	\$199
	<b>NUEVO</b>
<b>POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO)</b>	\$199
	<b>NUEVO</b>

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$260
<i>Con pollo.</i>	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$190
<i>Sin pollo.</i>	



## DE NUESTRA PARRILLA

<b>TAMPIQUEÑA (250 gr)</b>	\$397
<i>Enmolada con tortilla de plátano macho, arroz, frijoles con guacamole.</i>	
<b>PECHUGA A LAS BRASAS (300 gr)</b>	\$332
<i>Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.</i>	
<b>RIB EYE A LAS BRASAS (300 gr)</b>	\$565
<i>Papa al horno, guacamole y chile california relleno de queso.</i>	
<b>TABLITA RIB EYE CON CAMARÓN Y POLLO</b>	\$895
<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>	
<b>PARRILLADA SONORENSE</b>	\$785
<i>(Para 2 personas)</i>	
<i>Chistorra, arrachera, pechuga de pollo, chiles con tocino y queso. Incluye guarnición, chicharrón de queso, nopales y frijoles refritos.</i>	

## POSTRES

<b>FLAN NAPOLITANO</b>	\$165
<i>A base de queso crema con caramelo suave.</i>	
<b>PANQUE DE ELOTE</b>	\$180
<i>Panqué humedo y frío a base de elote y queso crema.</i>	
<b>CHEESECAKE DE GUAYABA</b>	\$165
<i>Ate de membrillo, canela y base de galleta.</i>	

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	\$59
ESPRESSO	\$55
CORTADO	\$55
CAPUCCINO	\$85
LATTE	\$85
LATTE SABOR	\$85
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
MOKA	\$85
CAFÉ LECHERO	\$85

**FRÍOS**

AMERICANO	\$59
AMERICANO SABOR	\$85
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
LATTE	\$85
LATTE SABOR	\$85
<i>Jarabes naturales de la región marca LOTO: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.</i>	
MOKA	\$85
AFFOGATO	\$90
CARAJILLO	\$180

**SMOOTHIES**

FRUTOS ROJOS	\$165
<i>Con miel de agave.</i>	
PLÁTANO	\$165
<i>Espinaca, amaranto, y miel de abeja.</i>	
FRESA	\$165
<i>Plátano, miel de agave.</i>	
TARO	\$165

**MALTEADAS**

CHOCOLATE	\$110
VAINILLA	\$110
OREO	\$110
FRESA	\$110

**JUGOS DE FRUTA**

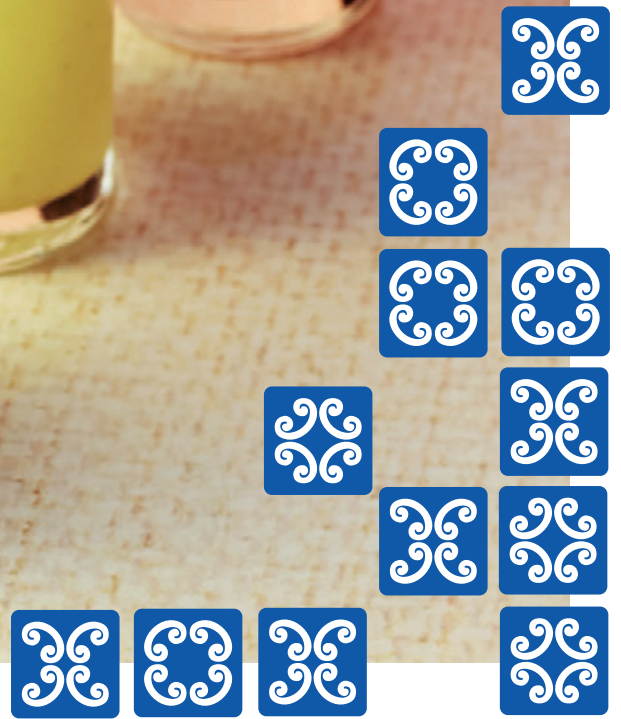
NARANJA	\$84
VERDE	\$84
TORONJA	\$84
PAPAYA	\$84
VAMPIRO	\$84
<i>Naranja, zanahoria, betabel.</i>	

**AGUAS TEPOZTECAS**

AGUA CREMA DE COCO	\$94
AGUA DE MELÓN	\$94
AGUA DE PEPINO	\$94

SABOR  
A MÍ

Aguas Tepoztecas



## MIMOSAS SIN FONDO

**MIMOSA** \$130  
*Naranja, Frambuesa o Durazno.*

**MIMOSA SIN FONDO** \$390  
*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)** \$85

## COCTELERÍA DE LA CASA

**CANTARITOS** \$165  
*Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.*

**FRESADA** \$160  
*Smirnoff Tamarindo, fresa y limón.*

**PIÑA COLADA** \$160  
*Ron Bacardi blanco, jugo de piña y crema de coco.*

**MARGARITA CLÁSICA** \$160  
*Tequila José Cuervo, Frappé o rocas.*

**PALOMA TRADICIONAL** \$150  
*Tequila José Cuervo, limón y soda de toronja.*

**MOJITOS** \$150  
*Ron Bacardi blanco, menta y limón.*

## GAVILÁN O PALOMA

**GAVILÁN** \$160  
*Mezcal Unión.*

**PALOMA** \$160  
*Tequila tradicional.*

## CERVEZAS

**NACIONALES** \$77  
*(Tecate light, Indio)*

**XX LAGER** \$77

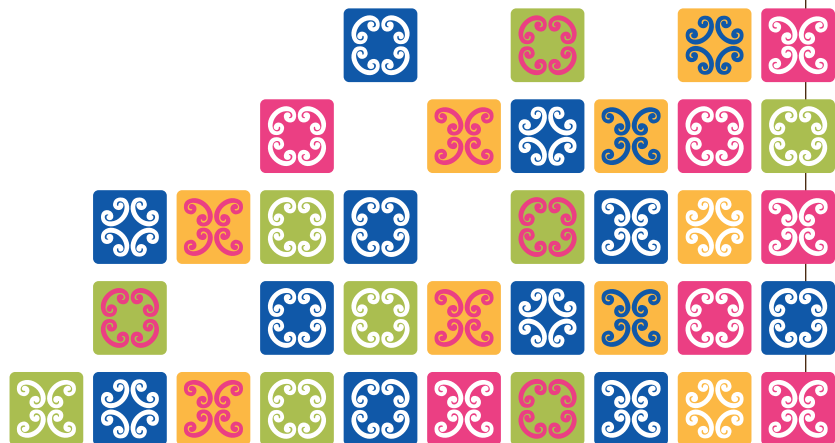
**XX AMBAR** \$77

**XX ULTRA** \$77

**HEINEKEN** \$80

**HEINEKEN CERO** \$60

**BOHEMIA CRISTAL** \$77



SABOR  
A MÍ



*Mimosa O'Clock*

