

PLATILLOS NUEVOS



LO SANO

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

\$270

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

\$270

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

OMELETTE DE PORTOBELLO Y FETA

\$295

Portobello, espinaca y queso feta con salsa de tomate.

FLAUTAS CON BIRRIA

\$290

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

CHAPULTEPEC

\$250

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

ORDEN DE BIRRIA CON CHICHARRÓN

\$290

COMBINACIÓN SONORENSE #3 DE POZOLE

\$270

Pozole de pollo o cerdo con tortilla con chicharrón prensado.



CHAPULTEPEC



EMBIIRRIADOS



ENCHILADAS SUIZAS

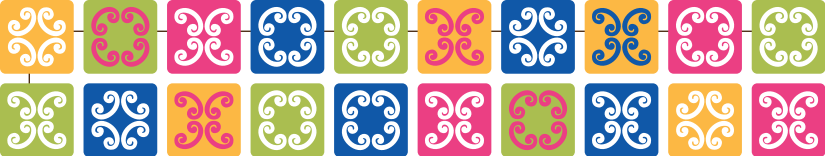


COMBINACIÓN SONORENSE
#3 DE POZOLE



OMELETTE PORTOBELLO Y FETA





Sabor a mí

HECHO EN
MÉXICO

MENÚ DESAYUNO

HUEVOS DE LA CASA

HUEVOS TATEMADOS

\$250

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

\$215

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

\$270

Queso panela, chorizo, en salsa de chicharrón.

OMELETTE DE CHIPOTLE

\$270

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

OMELETTE VEGETARIANO

\$275

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

\$385

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

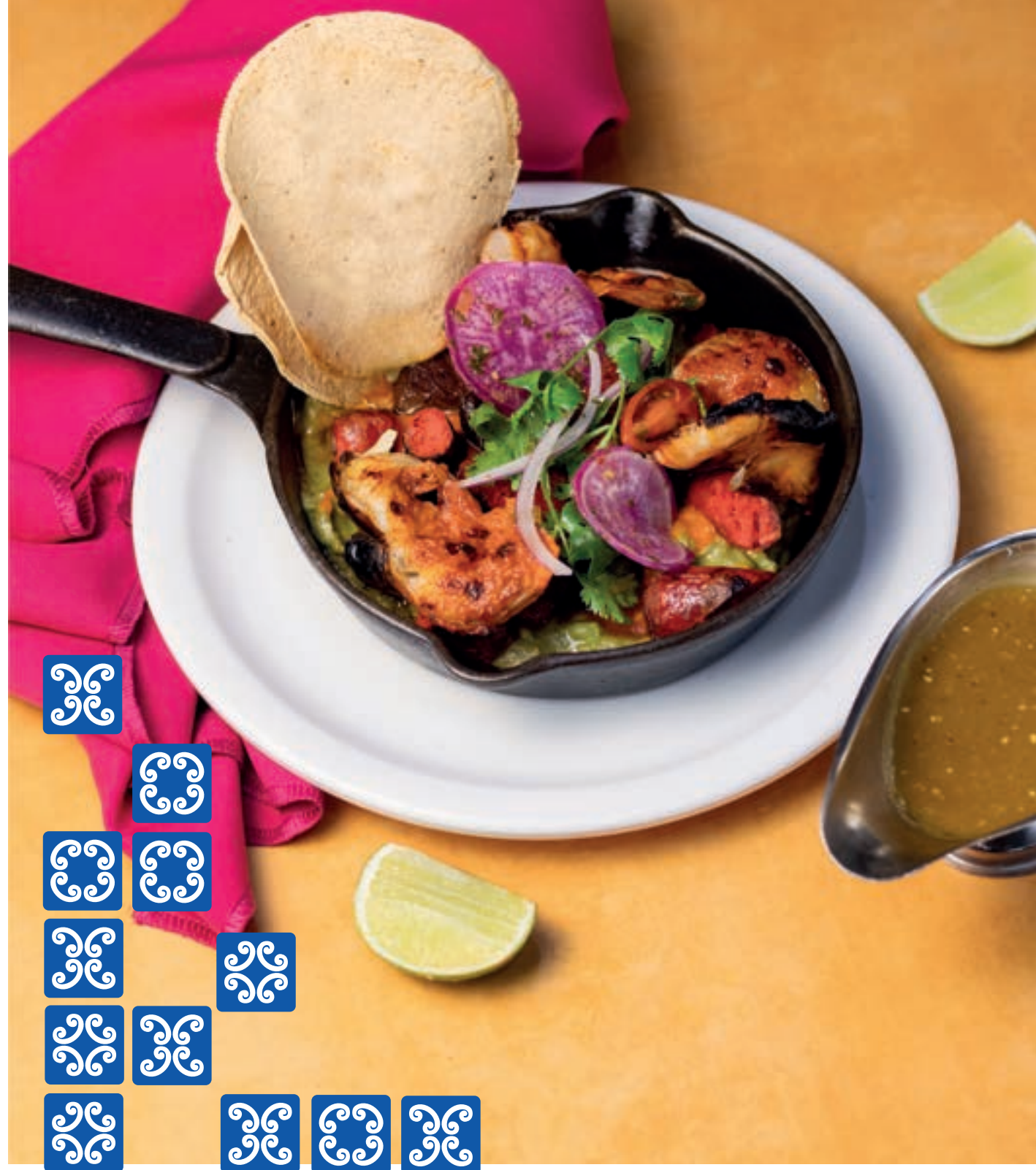
\$290

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



Cazuela de Filete con Camarón

SABOR
4 MÍ





*Combinación
Rib-Eye*



NUEVAS

Delicias Dulces

SABOR
A MÍ

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.*

\$198

PAN FRANCÉS (De temporada)

\$195





PANCAKES DE PLÁTANO



PANCAKES DE ELOTE



PANCAKES RED VELVET





PARA LOS PEQUEÑOS

HOT CAKES (Con Huevo) \$215

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

HOT CAKES \$185

Compota de frutas queso ricotta y plátano.

NUGGETS DE POLLO \$200

Con papas fritas.

MINI PIZZA DE JAMÓN O PEPPERONI \$200

Con papas fritas.

HUEVOS MINI \$185

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 \$95

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

MENUDO ROJO	\$235
Con grano de maíz y su tradicional guarnición	
SOPA DE TORTILLA	\$160
CALDO TLALPEÑO	\$245
CALDO DE QUESO PANELA	\$150
NUEVO	
POZOLE CON MACIZA DE PUERCO	\$205
NUEVO	
POZOLE CON PECHUGA DE POLLO DESHEBRADO	\$205
NUEVO	
POZOLE MIXTO (POLLO Y PUERCO)	\$205
NUEVO	

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$260
Con pollo.	
ENSALADA CÉSAR	\$190
Sin pollo.	



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)	\$610
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	\$170
A base de queso crema con caramelo suave.	
PANQUE DE ELOTE	\$195
Panqué humedo y frío a base de elote y queso crema.	
CHEESECAKE DE GUAYABA	\$175
Ate de membrillo, canela y base de galleta.	

Sabor
a mí



HECHO EN
MÉXICO

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	\$120
VAINILLA	\$120
OREO	\$120
FRESA	\$120

JUGOS DE FRUTA

NARANJA	\$87
VERDE	\$87
TORONJA	\$87
PAPAYA	\$87
VAMPIRO	\$87
<i>Naranja, zanahoria, betabel.</i>	

AGUAS TEPOZTECAS

AGUA CREMA DE COCO	\$96
AGUA DE MELÓN	\$96
AGUA DE PEPINO	\$96



Aguas Tepoztecas



MIMOSAS SIN FONDO		GAVILÁN O PALOMA	
MIMOSA	\$130	GAVILÁN	\$170
Naranja, Frambuesa o Durazno.		Mezcal Unión.	
MIMOSA SIN FONDO	\$520	PALOMA	\$170
Pide tu mimosa sin fondo y tu refill.		Tequila tradicional.	
BEBIDAS		CERVEZAS	
REFRESCOS	\$50	NACIONALES	\$77
AGUA CIEL MINERAL	\$50	(Tecate light, Indio)	
AGUA CIEL NATURAL	\$50	XX LAGER	\$77
AGUA HETHE (Mineral o Natural)	\$125	XX AMBAR	\$77
CHOCOLATE (Frio o Caliente)	\$85	XX ULTRA	\$77
COCTELERÍA DE LA CASA		HEINEKEN	\$80
CANTARITOS	\$170	HEINEKEN CERO	\$60
Mezcal Unión, tradicional, jugo de naranja, toronja, limón y miel de agave.		BOHEMIA CRISTAL	\$77
FRESADA	\$170		
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.			

SABOR
A MÍ



Mimosa O'Clock

