


AL CENTRO

 BETABEL BRASEADO 200 g	\$290
Rostizado a la leña sobre jocoque y poro frito.	
 COLIFLOR ROSTIZADA 500 g	\$330
Montada en un espejo de salsa de calabaza de castilla, bañada en salsa de queso y trufa.	
AGUACHILE DE CAMARÓN 200 g	\$350
Salsa de chile verde con cilantro, pepino, aguacate, cebolla y limón.	
CAZUELA DE CAMARONES AL AJILLO 150 g	\$350
Con un toque de vino blanco, papa cambray y chile guajillo.	
 AGUACATE TATEMADO 220 g	\$355
Acompañado de chicharrón de rib eye, salsa verde y ensalada de verdolaga.	
QUESO PROVOLONE 250 g	\$355
Montado sobre una cama de pimientos caramelizados y acompañado de pico de gallo de mango.	
 QUESILLO QUEMADO 100 g	\$405
Fundido en brasa con salteado de vacio y acompañado de salsa macha.	
 CEVICHE DE MANGO 150 g	\$425
Leche de tigre y totoaba.	
ESPÁRRAGOS CON RIB EYE 200 g	\$450
Envueltos con láminas de Rib Eye bañados con salsa teriyaki.	
CARNITAS DE NEW YORK 200 g	\$470
Chicharrón confitado acompañado con guacamole.	
CHICHARRÓN DE PULPO 150 g	\$490
Trozos de pulpo rebozados y marinados en salsa sriracha.	
CAZUELA DE LENGUA 250 g	\$475
Caramelizada a la leña con salsa gravy, cebollas cambray.	

SOPAS

JUGO DE CARNE / CON TUÉTANO 300 ml	\$170 / \$235
Con cebolla, cilantro y chile verde.	
SOPA AZTECA 300 ml	\$170
Caldillo de tomate, acompañado con tortilla tatemada, aguacate, queso cotija y guindillas de guajillo.	
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO 300 ml	\$185
Con especias y croûton de queso de cabra.	

PASTA ARTESANAL

PASTA DEL CHEF 250 g	\$285
Fetuccini con tocino y hongos en salsa Alfredo.	
PASTA CON CAMARÓN 300 g	\$360
Fetuccini con salsa cremosa de pimienta roja y queso grana padano.	
LASAGNA RÚSTICA 260 g	\$370
Con ragú de res, casse de tomate y queso mozzarella.	
 PASTA VIKINGA 250 g	\$595
Rigatoni con ragú de osobuco.	

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA WELLINGTON 150 g	\$425
Con mermelada de tocino, pepinillos, queso manchego y mozzarella, envuelta en masa de pan horneada al estilo wellington y papas trufadas a la francesa.	
HAMBURGUESA SÁNCHEZ 200 g	\$450
Pattie gratinado con queso provolone, cebollas caramelizadas, mayonesa de tortilla tatemada y papas trufadas a la francesa.	



DE NUESTROS MAESTROS PARRILLEROS



ALCANZAMOS LA CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS TRABAJANDO Y FORJANDO ALIANZAS CON PROVEEDORES DE ALTO PRESTIGIO PARA TRAER, DEL CAMPO A LA MESA, LA MEJOR PROTEÍNA QUE EXISTE EN EL MERCADO.

GANADO DE IMPORTACIÓN

OJO DE RIB EYE 300 g	\$1,155	
CENTRO DE LOMO 300 g	\$1,165	
RIB EYE 600 g (Para compartir)	\$1,725	
TAPA DE RIB EYE* 500 g (Para compartir)	\$1,965	
 TOMAHAWK* 1,100 g (Para compartir) 3 Personas	\$3,200	
WAGYU CROSS RIB EYE 600 g (Para compartir)	\$3,325	
*Sujeto a disponibilidad		

GANADO PREMIUM DE SONORA

ARRACHERA 300 g	\$595	
VACÍO BLACK ANGUS 300 g	\$695	
NEW YORK 400 g	\$745	
CABRERÍA CON HUESO 400 g	\$830	
*Cortes acompañados con esquites o papas a la francesa.		

ACOMPÑAMIENTOS

ESQUITES 180 g	\$135	HONGOS AL AJILLO 180 g	\$170
Con epazote, mayonesa y chile piquín.		Mezcla de hongos salteados al ajillo.	
CEBOLLAS AL VENENO 140 g	\$135	PALOMITAS DE COLIFLOR SALTEADAS 150 g	\$170
Cebollas confitadas con salsas negras.		Al Jospet con flor de sal.	
PAPAS TRUFADAS A LA FRANCESA 200 g	\$140	ESPÁRRAGOS AL GRILL 100 g	\$205
Con queso parmesano y perejil.		Al Jospet con flor de sal.	
ESPINACAS A LA CREMA 180 g	\$150		
Espinaca salteada con salsa Alfredo y mezcla de quesos.			

COMBINACIONES

PARRILLADA PARA 1 \$800

JUGO DE CARNE O SOPA AZTECA
ARRACHERA 300 g / con papas trufadas
1 COPA DE VINO PUNTO MEDIO 150 ml
o 1 CERVEZA CUCAPÁ VALIENTE® 355 ml

PARRILLADA PARA 3 \$1,995




3 JUGOS DE CARNE O SOPA AZTECA,
ARRACHERA 300 g Y NEW YORK 400 g
3 CERVEZAS CUCAPÁ VALIENTE® 355 ml c/u
o 3 COPAS DE VINO PUNTO MEDIO 150 ml

ACOMPÑADO DE TORTILLAS, GUACAMOLE, FRIJOLAS Y CEBOLLAS AL VENENO.

 Platillo estrella.  Vegetariano.

MENÚ KIDS \$89

VERDE Y FRESCO


 ENSALADA DE MANDARINA 200 g	\$215
Mix de lechugas, arándanos, gajos de mandarina, queso de cabra, nuez caramelizada, vinagreta de balsámico y miel.	
 ENSALADA CÉSAR 150 g	\$230
Corazones de lechuga, croutones de ajo y queso grana padano.	
 ENSALADA CAPRESE 350 g	\$370
Con jitomate heirloom y pesto de la casa.	

LOS INSUPERABLES



TACOS DE RIB EYE 2 pzas. 100 g	\$330
Con aguacate.	
TACOS DE RIB EYE CON TUÉTANO 2 pzas. 100 g	\$395
Con costra de queso, frijoles, aguacate y tuétanos horneados.	
TACOS DE ARRACHERA 4 pzas. / 200 g	\$425
Con láminas de aguacate.	
TACOS DE SUADERO DE RIB EYE 4 pzas. / 200 g	\$490
Con cebolla confitada al veneno y cilantro.	
TACOS DE CENTRO DE LOMO 3 pzas. / 150 g	\$615
Con costra de queso, aguacate y cebollas asadas.	


HORNEADOS

COSTILLA HORNEADA 12 HORAS 250 g / 500 g	\$595 / \$995
Con gravy y chiles toreados.	
 BRISKET PARA TAQUEAR (Para compartir) 400 g	\$840
Acompañado de salsa morita, guacamole y tortillas hechas a mano.	
PICAÑA DEL HOYO (Para compartir) 400 g	\$890
Con adobo de chiles y cerveza.	
BARBACOA DE RIB EYE (Para compartir) 400 g	\$1,190
Con tuétano, entomatado de morita y piloncillo.	

*La cocción lenta por más de 12 horas en nuestros hornos de brasa garantiza la jugosidad y suavidad de cada corte potencializando sus sabores.



ESPECIALES A LA LEÑA

STEAK COLIFLOR 200 g	\$275
Coliflor braseada acompañada de hummus y chimichurri.	
POLLO ORGÁNICO BRASEADO 350 g	\$545
A la leña servido con puré de papa y brócoli asado.	
SALMÓN A LA LEÑA 250 g	\$545
Salmón a la leña, con salsa de queso parmesano y limón eureka.	
 FILETE BRASEADO 300 g	\$1,225
Con reducción de res, vino tinto de la casa y puré de papa rústico.	

PESCA RESPONSABLE

PESCA FRESCA DE CULTIVO, ESPECIE ENDÉMICA DEL MAR DE CORTÉS QUE APOYA A DIVERSAS COMUNIDADES.

TOTOABA A LA LEÑA 250 g	\$650
Cocinada a la leña y acompañada de aceite de oliva extra fino y vinagreta de cítricos.	



Sonora Grill®

ARTISAN · MEXICAN · STEAKHOUSE

LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO. LOS ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS INCREMENTAN EL RIESGO DE INTOXICACIONES E INFECCIONES EN PERSONAS SENSIBLES. EL CONSUMO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE. EL GRAMAJE INDICADO EN CADA PLATILLO INFORMA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA EN CRUDO QUE CONTIENE. PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS. EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN. QUEJAS O DENUNCIAS LLAMA A LOCATEL 5556581111 O *0314.