

# Desayunos

## FRUTA

Fruit Market	Amplia combinación de frutas de tu preferencia	\$ 55.00
--------------	--	----------

## HUEVOS

Huevos al Albañil	Huevos revueltos con arrachera, bañados con salsa verde, acompañados de una cazuelita de frijoles y chiles toreados	\$ 119.00
Huevos Motuleños	Huevos estrellados montados en tortilla pochada, espejo de frijol negro, bañados en salsa motuleña, chicharos, cubos de papa, juliana de jamón, y plátano macho	\$ 109.00
Huevos Lorenzos	Tostada tatemada, frijoles, machaca, queso, huevos fritos, salsa verde con chorizo, aguacate y crema de chipotle	\$ 109.00
Benedictinos Sonora's	Lomo Canadiense	\$ 119.00
	Tocino	\$ 119.00
	Salmon	\$ 160.00
	Jamon Serrano	\$ 155.00
	Esparragos	\$ 119.00
Huevos con Machaca	Huevos con machaca, salsa wachita, y frijoles maneados	\$ 119.00
Omelette Jardin	Champiñones, espinaca, epazote, cebolla, queso panela y salsa de chile Anaheim	\$ 79.00
Veggie Omelette	Espinacas, champiñones, cebolla, jitomate, chile poblano, queso panela y casse de tomate	\$ 89.00
Omelette de Salmon	Relleno de salmón y queso de cabra bañado, bañado con salsa de flor de calabaza	\$ 119.00

## ENCHILADAS

Enchiladas Suizas	Tres enchiladas de pollo bañadas en nuestra salsa suiza, gratinadas con queso gouda, acompañadas de lechuga y aguacate	\$ 165.00
Enchiladas Norteñas	Tres enchiladas rellenas de arrachera, juliana de cebolla y chile serrano, bañadas en salsa roja frita al estilo yaqui, decoradas con queso añejo y aguacate	\$ 165.00
Enchiladas de Lengua	Lengua adobada, salsa verde, gratinadas, cebolla y crema de chile colorado	\$ 145.00
Enchiladas Tex-Mex	Tres enchiladas rellenas de pollo, bañadas en un rico adobo sonorense, gratinadas con queso gouda, acompañadas de una cazuelita de frijol negro	\$ 165.00



### CHILAQUILES

Pollo		\$ 79.00
Huevo	Salsa Verde, Salsa de Chile Colorado, Salsa Verde	\$ 89.00
Chorizo	Poblana	\$ 89.00
Cabreria		\$ 229.00

### MOLLETES

Naturales		\$ 146.00
Jamon	Ricos molletes hechos con baguette de la casa,	\$ 236.00
Chorizo	acompañados con frijoles refritos al estilo Sonora.	\$ 288.00
Arrachera	(orden completa de 6 piezas)	\$ 245.00
Mixtos		\$ 207.00

### DEL COMAL

Barbacoa		\$ 119.00
Lengua	Orden de 3 piezas en tortilla de harina, frijoles refritos	\$ 149.00
Machaca	y queso gratinado	\$ 119.00

### ESPECIALES

Waffle Sandwich	Jamón serrano, jamón de pavo, queso gratinado, miel de tocino, salsa de chipotle y arándano	\$ 129.00
Chile Gratinado	Relleno de tamal rojo, chilorio, salsa de frijol con chipotle, chicharrón con chorizo, crema y gratinado	\$ 129.00
Tlacoyos	Masa azul, frijoles maneados con ensaladilla de nopalitos	\$ 60.00
Chimichangas	Tortilla de harina frita y barbacoa adobada acompañadas de guacamole	\$ 140.00
Torta Ahogada	Clasica torta rellena de finas laminas de Rib-Eye con pan de birote	\$ 128.00
Pancakes	Acompañado de tocino, papa hash brown y miel de maple	\$ 60.00

### SUGERENCIAS DEL CHEF

Croque Madame	Fino sandwich de salmon bañado en salsa bechamel gratinado, acompañado con un huevo	\$ 175.00
Croque Monsieur	Fino sandwich de jamon serrano bañado en salsa bechamel gratinado acompañado con un huevo	\$ 175.00
Bagel de Salmon	Pan bagel casero relleno de salmon acompañado de alcaparras y aceitunas	\$ 170.00



Bagel de Cabreria	Pan bagel casero relleno de filete de res acompañado de alcaparras y aceitunas	\$ 170.00
Pan Dulce		
	Concha (Vainilla o Chocolate)	\$ 17.00
	Chocolatin	\$ 19.00
	Rol de Canela	\$ 19.00
	Ate con Queso	\$ 19.00
Café		
	Americano Refill	\$ 32.00
	Americano Capsula	\$ 45.00
	Espresso Capsula	\$ 45.00
	Capuccino	\$ 45.00
	Chocolate Caliente	\$ 45.00
Jugos		
	Naranja	\$ 35.00
	Toronja	\$ 35.00
	Zanahoria	\$ 35.00
	Papaya	\$ 35.00
	Verde	\$ 45.00
Licudados		
	Fresa	\$ 49.00
	Chocolate	\$ 49.00
	Platano	\$ 49.00
	Fresa, Papaya & Avena	\$ 55.00
	Platano, Manzana & Nuez	\$ 55.00

