

TIERRA

CARPACCIO DE RES CON TRUFA	365
Servido con vinagreta de trufa blanca en una cama de arúgula. 100 gramos.	
AGUACHILE NEGRO DE RIBEYE	285
Bañado en nuestro aguachile negro y relish de pepino. 120 gramos.	
MOCHOMOS	320
Fritada de carne deshebrada con ajo y cebolla. 200 gramos.	
TUETANOS	295
Ahumados al Jósper. 2 piezas.	
CON ESCAMOLES	495
CHICHARRON DE RIBEYE	365
Cubos fritos de ribeye sobre una cama de guacamole, chile de árbol, y mayonesa de chipotle. 200 gramos.	
COSTRA DE QUESO RELLENA DE RIBEYE	285
Queso gouda hecho costra, relleno de ribeye y acompañado de salsa macha. 100 gramos	
QUESO FUNDIDO	160
CON CHISTORRA	195
ESQUITES CON TUETANO	195
Tradicional, con crema, queso, limón, chile en polvo, acompañados de tuétano rostizado.	
JAMON IBERICO	PM*
Acompañado de pan tomate.	

*PM = Precio de mercado. Por favor consultar precio con su mesero.

TACOS Y TOSTADAS

TOSTADAS DE ATUN	210	TACOS CARAMELO	320
Finas láminas de atún marinadas en salsa ponzu, aderezo de chipotle dulce, aguacate y frituras de cebolla.		Finas láminas de ribeye asado, servido con frijoles, queso y machaca.	
LORENZAS	240	GAONERAS DE PICAÑA CON TUETANO	350
Tostaditas de maíz tatemadas, queso gouda, guacamole, frijoles maneados y cabrería picada.		Picaña cortada en láminas finas, acompañada de salsa hecha en casa y tuétano horneado.	
TACOS VAMPIRO	295	TACOS DE PULPO ADOBADO	295
Ribeye adobado, frijoles, queso gratinado y pico de chile güero.		Sazonado con adobo de la casa y tártara de habanero.	
TACOS DE LENGUA	295	TACOS DE MARLIN AHUMADO	195
Acompañados de cilantro, cebolla y salsa de la casa.		Servidos con queso, aguacate, y chile güero.	
TACOS DE BARBACOA DE SHORT RIB	245	TACOS GOBERNADOR	205
Short rib marinado en chiles, hierbas y especias y cocinado a fuego lento.		Camarón servido sobre tortilla de harina y costra de queso, acompañado de aguacate.	

SOPAS

JUGO DE CARNE	175	FIDEO SECO	150
SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO		Cocinado en salsa de chipotle montado en caldillo de frijo negro, agucate, crema y queso.	
Jitomates rostizados con una mezcla de chiles hecha en casa.		SOPA VERDE DE TORTILLA	
Servida con albahaca fresca y crotones.		160	
		Hecha con pepita, servida con tortilla, crema, queso, machaca, chicharrón y un toque de chile.	

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Sonora's
ASADOR AÑEJO

Todos nuestros precios incluyen IVA y en moneda nacional.

MAR

CEVICHE DE TOTOABA	295
Totoaba fresca curada en jugo de limón, servido con chiles serranos, fruta de temporada y aguacate. 100 gramos.	
AGUACHILE DE CAMARON	210
Salsa a escoger. Verde, roja, o natural. 120 gramos	
SASHIMI DE HAMACHI	350
Hamachi fresco sazonado con ralladura de cítricos y servido sobre una cama de cremoso de aguacate. 100 gramos.	
TORITOS DE CAMARON	235
Chile güero relleno de camarones al chipotle y tocino, servido con salsa de soya y cebollas cuaresmeñas. 4 piezas.	
CHICHARRON DE PULPO	550
Cubos fritos de pulpo marinado en salsa ponzu, acompañado de tártara de habanero y mayonesa de chipotle.	

VEGETARIANOS

"ALITAS" DE COLIFLOR A LA BBQ	195
Bañada con nuestra famosa salsa bbq hecha en casa.	
CEVICHE DE PALMITO	185
Cortado en cubos, preparado con jugo de limón, aguacate, pepino, jalapeño y cilantro. Acompañado de salmas.	
ALCACHOFA ROSTIZADA	295
Rostizada con ajo y romero fresco. Acompañado de salsa tzatziki.	

Todos nuestros tacos se sirven en órdenes de 3 piezas. Consulta con tu mesero si deseas pedir cualquier taco por pieza.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR A LAS BRASAS	135	ENSALADA GRIEGA	130
Servida con nuez, arúgula y una vinagreta de cítricos.		Tradicional con aceituna, pepino, cebolla morada, jitomate, queso de cabra y balsámico.	
ENSALADA DE BETABEL CON JOCOQUE	195	ENSALADA DE QUINOA	195
Servida con nuez, arúgula y una vinagreta de cítricos.		Servida con mango, piña, aguacate y cebolla morada.	
ENSALADA CAPRESSE	249		

CORTES

RIBEYE 400 gr.	790	FILETE MIGNON 150 gr.	350
NEW YORK STRIP 400 gr.	530	VACIO 400 gr.	640
CABRERIA 300/ 500gr.	650 / 990	PICAÑA 300 gr.	410

RIBEYE PRIME	TOMAHAWK PRIME AÑEJO	RIBEYE PRIME AÑEJO
400 gr. _____ 1,290	4.40	400
1.2 kg _____ 3,200	Precio por gr.	100 gr.

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA CABRA BRAVA	395	FETUCCINE CON RAGU DE SHORT RIB	295
Pan brioche, queso de cabra, cebolla caramelizada y aioli de jalapeño y cilantro. 200 gramos		Fettuccine hecho en casa con short rib cocinado a fuego lento en su salsa.	
COSTILLAS BBQ	1,385	SALMON SONORAS	405
Costilla con carne marinada, horneada en nuestra famosa salsa BBQ hecha en casa. 1.5 kilos		Recaudo negro, fetuccine en salsa de eneldo, espárragos y polvo de chile. 240 gramos.	
CABRERIA A LA PIEDRA	1,050	ATUN DE KINO	275
Finas láminas de cabrería, cocinadas sobre piedra volcánica en su mesa. 500 gr.		Costra de chile y ajonjolí, verduras sewa, salsa de naranja, relish de mango y aguacate. 180 gramos	
ARRACHERA MARINADA	425	PULPO A LAS BRASAS	480
Marinada con cerveza, salsas negras, ajo y tomillo. 250 gramos.		Pulpo tatemado acompañado de arroz bomba cocinado con caldo de mariscos. 170 gramos.	
MIXIOTE DE SHORT RIB	415	MILANESA NAPOLITANA	435
Short rib marinado en el adobo de la casa y envuelto en hoja de plátano. 300 gramos		Cabrería empanizada con panko, acompañada de queso gouda y salsa pomodoro. 200 gramos.	

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA	75	GUACAMOLE	85
ESPARRAGOS A LA MANTEQUILLA	130	ESPINACAS A LA CREMA	95
PURE DE PAPA CON GRAVY	95	PAPA AL HORNO	105
VERDURAS ASADAS	85	SETAS AL AJILLO	105

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Todos nuestros precios incluyen IVA y en moneda nacional.