



ENTRADAS

CARPACCIO DE BETABEL \$175.00

Selección de betabeles rostizados, cremoso de cabra, mousse de aguacate, papel de espinacas y mix de semillas tostadas. (200 gr)

COLIFLOR ROSTIZADA \$135.00

Coliflor rostizada bañada con dukkah de pistache sobre espejo de salsa tártara. (400 gr)

CARPACCIO DE FILETE \$345.00

Láminas de solomillo de res, con aguachile de vino tinto, cremoso de aguacate y poro frito. (200 gr)

TUÉTANOS \$245.00

(2 pzas / 200 gr)

TUÉTANOS CON ESCAMOLES \$590.00

Perfumados con epazote. (2 pzas / 400 gr)

AGUACHILE DE CAMARÓN \$235.00

Con aguachile de chicatana, mayonesa de chile chilcostle, tierra de chicharrón y helado de maracuyá. (200 gr)

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN NORTEÑO \$190.00

Al estilo de Sonora (500 gr)

TIRADO DE ATÚN \$180.00

Ventresca de atún, ponzu de ajonjolí tostado, papel de arroz y láminas de aguacate. (200 gr)

FIDEO SECO \$110.00

Gratinado, acompañado de crema, salsa de tres chiles, cubos de aguacate, queso fresco y brotes de cilantro. (200 gr)

OSTIONES A LA PARRILLA \$295.00

Con mantequilla de ajo fermentado y vino blanco. (6 pzas)

SOPAS

CREMA DE FRIJOL NEGRO \$85.00

Perfumada con hoja santa y aceite de chile de árbol. (250 ml)

SOPA DE TORTILLA \$105.00

Con queso fresco, cubos de aguacate, aros de chile pasilla y crema. (250 ml)

JUGO DE CARNE (300 ml) \$115.00

JUGO DE CARNE CON PUNTAS DE RIB EYE \$190.00

Con chicharrón de rib eye.

CREMA DE CHICHARRÓN \$95.00

Con queso panela, chicharrón norteño, salsa chile ajo y láminas de aguacate.

ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN \$185.00

Mix de lechugas, higo, salmón bakkafröst ahumado, pepinillo, pepino persa y aderezo de aguacate. (200 gr)

ENSALADA DE VERANO \$195.00

Mix de lechugas, cerezas, queso feta asado, arándanos enchilados, fresas con reducción de vino tinto y zarzamoras. (360 gr)

BURRATA RELLENA \$215.00

Burrata frita rellena de pesto, jitomate tatemado, hojas verdes, jitomates cherry, albahaca fresca y polvo de nuez. (420 gr)



- Los alimentos crudos o poco cocidos incrementan el riesgo de intoxicaciones e infecciones en personas sensibles, el consumo del platillo es responsabilidad de quién 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, Master Card y American Express.
- El pago con tarjeta no genera ninguna comisión.



CORTES

HIGH CHOICE

Ganado 100% Black Angus seleccionado a mano, criado de forma sostenible y alimentado a base de maíz.

| | |
|--|------------------------------|
| COSTILLA AL HORNO | \$845.00 |
| Cocida por 12 hrs a las brasas, en sus jugos con tortillas de maíz. (1,100 gr) | |
| NEW YORK (400 gr) / (800 gr) | \$475.00 / \$955.00 |
| ARRACHERA (300 gr) | \$325.00 |
| RIB EYE (400 gr) / (800 gr) | \$605.00 / \$1,205.00 |

PRIME

Ganado 100% Black Angus alimentado durante 290 días con maíz, aumentando con ello su nivel de marmoleado, realzando su sabor y suavidad.

| | |
|---|------------------------------|
| RIB EYE (400 gr) / (800 gr) | \$770.00 / \$1,540.00 |
| PORTER HOUSE (900 gr) | \$1,305.00 |
| CHULETÓN DE RIB EYE (800 gr) | \$1,680.00 |
| TOMAHAWK (1,200 gr) | \$1,925.00 |
| SOLOMILLO DE RES (300 gr) / (800 gr) | \$575.00 / \$1,155.00 |

WAGYU AUSTRALIANO

Ganado Wagyu y Black Angus, alimentado con granos de alta calidad, brindando al corte gran sabor, suavidad y jugosidad.

| | |
|---|-------------------|
| RIB EYE WAGYU CROSS 8+ (500 gr) | \$1,945.00 |
| DEGUSTACIÓN (100 gr) | \$415.00 |
| NEW YORK WAGYU CROSS 8+ (500 gr) | \$1,945.00 |
| DEGUSTACIÓN (100 gr) | \$415.00 |

SONORENSE

— TOP CHOICE —

COMBINACIONES

EL SOLITARIO **\$265.00**

- Jugo de carne o sopa de tortilla.
- Arrachera (300 gr) acompañada de nopales, cebollas cambray y chile toreado.
- Churro de maíz criollo.
- Copa de vino de la casa o cerveza o refresco.

TRÍO SONORENSE **\$660.00**

- 3 jugos de carne o crema de chicharrón.
- 300 gr de arrachera, 300 gr de picaña barrel, 1/2 pollo al horno, acompañado de puré de camote y esquites de la esquina.
- Pastel de 3 leches para compartir.
- Copa de vino de la casa o cerveza o refresco.



- Los alimentos crudos o poco cocidos incrementan el riesgo de intoxicaciones e infecciones en personas sensibles, el consumo del platillo es responsabilidad de quién 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, Master Card y American Express.
- El pago con tarjeta no genera ninguna comisión.



NUESTRAS Creaciones

PASTAS Artesanales

SONORENSE CLASIC BURGER \$180.00

Queso cheddar, lechuga y cebolla morada, jitomate y aderezo de pepinillo. (200 gr)

BLACK BURGER \$140.00

Pan negro, arrachera rellena de queso cabra, pimientos asados, chile habanero y cebolla caramelo. (180 gr)

BACON BURGER \$155.00

Queso cheddar, aderezo de carne, mermelada de tocino, tocino caramelizado y topping de cebolla caramelo. (150 gr)

PICAÑA BARREL \$365.00

Con costra de especias ahumada durante 6 hrs en el barrel. (400 gr)

VENADO NEGRO \$335.00

Escalopas de venado en adobo negro, rabanos encurtidos con naranja, acompañado de zanahorias glaseadas. (400 gr)

COSTILLAS DE ROMO \$460.00

Costilla de cerdo en adobo de 3 chiles, acompañadas de salsa de BBQ de jamaica. (1 Kg)

POLLO AL HORNO \$280.00

Marinado en cítricos, acompañado de ensalada de arúgula y papas cambray. (500gr)

RAVIOLES DE COSTILLA \$180.00

En salsa de tomates asados, emulsión de albahaca y láminas de grana padano. (400 gr)

FETUCCINI AL PESTO \$225.00

Pasta fresca bañada de pesto de nueces de Castilla servida con escalopas de salmón bakkafrost a las brasas. (350 gr)

SPAGUETTI CON RAGÚ \$170.00

Pasta fresca servida con nuestro ragú de picaña al barrel. (350 gr)

DEL MAR a las brasas

CAMARONES TIGRE A LAS BRASAS \$990.00

Acompañados de papas rostizada, perejil frito y aceite de chile guajillo. (360 gr)

SALMÓN BAKKAFROST AHUMADO \$270.00

Ahumado con virutas de cerezo, mousse de aguacate, mayonesa de ajo fermentado y chicharrón de alga nori. (250 gr)

PULPO AL PASTOR \$575.00

Con papa cambray, piña asada y emulación de chile de arbol. (400 gr)

MERO A LAS FINAS HIERBAS \$420.00

Al grill a la finas hierbas, perfumado con aceite de tomillo y estragón, acompañado de mix de vegetales babys. (250 gr)



- Los alimentos crudos o poco cocidos incrementan el riesgo de intoxicaciones e infecciones en personas sensibles, el consumo del platillo es responsabilidad de quién 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, Master Card y American Express.
- El pago con tarjeta no genera ninguna comisión.



TACOS

PORK BELLY \$100.00
Pork belly en salsa agridulce, brotes de cilantro, ajonjolí y mayonesa de chile chilcostle. (3 pzas / 150 gr)

RIB EYE con TUÉTANO \$270.00
Gaoneras de rib eye, cebolla caramelo, tuétanos y lámina de aguacate. (3 pzas / 150 gr)

COSTILLA AL HORNO \$120.00
Cocinada por 12 horas, acompañado de cebolla caramelo y aguacate. (3 pzas / 150 gr)

ARRACHERA \$140.00
Gaoneras de arrachera, cebolla, cilantro y guacamole. (3 pzas / 150 gr)

GUARNICIONES

PURÉ DE CAMOTE \$65.00
Cremoso puré de camotes naranjas. (200 gr)

PAPAS TRUFADAS \$85.00
Papas cambrey, aceite de trufa, queso parmesano y perejil. (150 gr)

ESQUITES DE LA ESQUINA \$70.00
Con mayonesa, queso fresco y salsa macha. (200 gr)

PARRILLADA DE VERDURAS \$90.00
Zanahorias, espárragos, betabel, calabaza italiana y setas. (500 gr)



KIDS *Menú*

JUGO DE CARNE (150 ml.)

PASTA ALFREDO O TAQUITOS DE ARRACHERA (100 gr.)

BEBIDA (limonada, naranjada o refresco).

POSTRE (helado de vainilla o chocolate).

Menú de cortesía para niños menores de 8 años.

POSTRES

HELADO DE GUACAMOLE \$70.00
Acompañado de salsa mexicana de frutas. (90 gr)

PASTEL DE TRES LECHE \$115.00
Bizcocho de vainilla, bañado en 3 leches con piñón rosado y fresas glass. (1 pza / 320 gr)

CHURRO DE MAÍZ CRIOLLO \$110.00
con helado de café de olla y cremoso de guayaba. (1 pza / 90 gr)

PIÑA ROSTIZADA \$155.00
Con helado de coco gin, flameada con ancho reyes. (1 pza / 400 gr)

BLACK CHEESE CAKE \$155.00
Cheese cake estilo Vasco acompañado de coullis de frutos rojos. (1 pza / 250 gr)

PERA GLASEADA \$140.00
Pera mantequilla al vino blanco, costra de galleta y mousse de chocolate blanco. (1 pza / 180 gr)

TARTA DE CÍTRICOS \$140.00
Cremosa tarta de cítricos, cubierta de merengue flameada con mezcal. (1 pza / 210 gr)



- Los alimentos crudos o poco cocidos incrementan el riesgo de intoxicaciones e infecciones en personas sensibles, el consumo del platillo es responsabilidad de quién 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, Master Card y American Express.
- El pago con tarjeta no genera ninguna comisión.