



FOCACCIA
BURGER
Vegano



CHEESE VEG
BURGER
Vegetariano

Plant Based

PRUEBA UNA EXPERIENCIA ALTAMENTE
NATURAL A BASE DE VEGETALES.



ORDENA, RECOGE Y DISFRUTA EN CASA A TRAVÉS DE NUESTRO SERVICIO DE **Uber Eats & PICK'N GO**

¡LLEVA TODA LA EXPERIENCIA DE SONORA GRILL A CASA!

GRILL 1

- FIDEO SECO
 - TACOS A ELEGIR DE:
RIB EYE · SONOTEX · ARRACHERA
 - 1 CERVEZA CUCAPÁ VALIENTE
- \$380



GRILL 3

- EMPANADAS DE COSTILLA
 - ESPÁRRAGOS CON RIB EYE
 - ENSALADA VERDE
 - PICAÑA 1200 G.
 - BOTELLA DE PUNTO MEDIO
- \$1800

PUNTO
MEDIO

GRILL 2

- ENSALADA DE MANDARINA
 - CENTRO DE RIB EYE DE 400 G.
 - 2 CERVEZAS CUCAPÁ VALIENTE
- \$950



ORDENA, RECOGE Y DISFRUTA EN CASA A TRAVÉS DE NUESTRO SERVICIO DE

Uber Eats & PICK'N GO



COCINAMOS LO QUE MÁS TE GUSTA



AL CENTRO

AGUACHILE DE CAMARÓN (180 g)	\$210
CHILE VERDE, CILANTRO, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	
CAZUELA DE CAMARONES AL AJILLO (180 g)	\$235
TOQUE DE MEZCAL, PAPA CAMBRAY AL JOSPER Y CHILE GUAJILLO	
CAZUELA DE LENGUA (250 g)	\$280
EN SALSA GRAVY, CON CILANTRO Y CEBOLLA CAMBRAY	
ESPARRAGOS CON RIB EYE (160 g)	\$290
CON SALSA TERIYAKI	
CHICHARRÓN DE RIB EYE Y DE CENTRO DE LOMO (200 g)	\$290
CON GUACAMOLE, CEBOLLAS CAMBRAY Y CHILES TOREADOS	
QUESO FUNDIDO NATURAL/CON CHILORIO O CHAMPIÑONES AL AJILLO (200 g)	\$90 / \$110
QUESO PROVOLONE (250 g)	\$240
CON CENIZA DE HABANERO Y PICO DE GALLO DE MANGO	
LORENZAS (2 PZAS. / 200 g)	\$255 / \$270
TOSTADAS CON FRÍJOLES MANEADOS, QUESO FUNDIDO, COL MORADA O ARRACHERA O RIB EYE	
SOPES DE RIB EYE (4 PZAS. / 160 g)	\$245
CON QUESO FRESCO Y CHILE SERRANO	
PALOMITAS DE CAMARÓN (150 g)	\$260
CON MAYONESA DE CEBOLLAS TATEMADAS	
EMPAÑADAS DE COSTILLA (4 PZAS. / 180 g)	\$225
AL HORNO CON CHIMICHURRI	
TOSTADAS DE PULPO ROSTIZADO (90 g)	\$210
CON FRÍJOLES, AGUACATE Y MAYONESA DE SOYA	
TRÍPITAS DE LECHE (150 g)	\$205
AL AJILLO CON PICO DE GALLO	
FIDEO CASERO (160 g)	\$80
FIDEO SECO CON AGUACATE, CREMA Y QUESO FRESCO	
CARPACCIO DE CECINA (100 g)	\$210
VINAGRETA DE TOMATILLO TATEMADO, QUESO COTIJA, AGUACATE Y CILANTRO CRIOLLO	

ESPECIALIDADES

PULPO A LAS BRASAS (250 g)	\$300
CON PIPIÓN DE CACAHUATE JAPONÉS Y PAPA RÚSTICA	
POLLO AL JOSPER (650 g)	\$395
DESHUESADO Y MARINADO EN CÍTRICOS	

HAMBURGUESAS

	AWESOME BURGER
CHEESEVEG BURGER VEGETARIANA (250 g)	\$360
PATTIE VEGANO, QUESO AMERICANO, PEPPINILLOS, MOSTAZA DIJON, TOCINO VEGANO. ACOMPAÑADA DE PAPAS TRUFADAS.	
FOCACCIA BURGER VEGANA (250 g)	\$360
PATTIE VEGANO, QUESO VEGANO, PEPPINILLOS, MOSTAZA, TOCINO VEGANO EN PAN FOCACCIA DE TOMATE Y HIERBAS FINAS. ACOMPAÑADA DE PAPAS LA FRANCESA.	
HAMBURGUESA SÁNCHEZ (220 g)	\$310
CARNE GRATINADA CON QUESO PROVOLONE, CEBOLLAS AL VENENO Y MAYONESA DE TORTILLA TATEMADA	
HAMBURGUESA CID WELLINGTON (220 g*)	\$330
CARNE, TOCINO AHUMADO AL MAPLE, PEPPINILLOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, ENVUELTA EN UNA DELICIOSA MASA DE PAN Y HORNEADA AL ESTILO WELLINGTON, LISTA PARA AÑADIR UNA INYECCIÓN DE QUESO CHEDDAR.	

*EL GRAMAJE ESTÁ BASADO EN EL TOTAL DE LOS INGREDIENTES DENTRO DE LA HAMBURGUESA

BURGER BOX CID WELLINGTON

LISTA PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR EN CASA. \$910
VENTA EXCLUSIVAMENTE PARA PICK & GO Y UBER EATS. (4 PZAS.)

COMBINACIÓN

SOPA A ELEGIR	\$445
2 QUESADILLAS CON CHILORIO	
CORTE A ELEGIR ARRACHERA (300 g) O PICAÑA (300 g)	
GUARNICIÓN A ELEGIR	
COPA DE VINO (150 ML) O CERVEZA (355 ML)	

GUARNICIONES EXTRAS

CHAMPIÑONES AL AJILLO (180 g)	\$90
ESPINACAS A LA CREMA (160 g)	\$65
ESPARRAGOS AL GRILL (180 g)	\$85
JITOMATE FRESCO REBANADO (180 g)	\$85
VERDURAS PARRILLADAS (450 g)	\$150
PAPAS TRUFADAS A LA FRANCESA (200 g)	\$90
PAPA CAMBRAY AL AJILLO (180 g)	\$55
ESQUITES (180 g)	\$60
PAY DE PAPA TRUFADO (220 g)	\$95
GUACAMOLE (220 g)	\$85

ALGUNOS PLATILLOS DEL MENÚ PUEDEN CONTENER TRAZAS, UNO O MÁS INGREDIENTES ALÉRGENOS. EL CONSUMO DEL PLATILLO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.

EL GRAMAJE INDICADO EN CADA PLATILLO INFORMA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA QUE CONTIENE.

SOPAS

JUGO DE CARNE (300 ML)	\$105
CON CEBOLLA, CILANTRO Y CHILE VERDE	
SOPA AZTECA (300 ML)	\$80
JULIANA DE TORTILLA, CALDILLO DE TOMATE, AGUACATE, PANELA, PASILLA Y CHICHARRÓN	
SOPA DE LENTEJAS (300 ML)	\$80
CON PLÁTANO MACHO, TOCINO, JITOMATE Y CEBOLLA	
CARNE EN SU JUGO (300 ML)	\$120
EN SALSA VERDE CON FRIJOL NEGRO, CEBOLLA CAMBRAY Y TOCINO	

VERDE & FRESCO

ENSALADA CÉSAR (150 g)	\$140
TORRE DE JITOMATE (200 g)	\$175
CON QUESO DE CABRA, AGUACATE, PESTO DE ALBAHACA Y TOCINO	
ENSALADA DE MANDARINA (200 g)	\$140
MIX DE LECHUGAS, ARÁNDANOS, GAJOS DE MANDARINA, QUESO DE CABRA, NUEZ CARAMELIZADA, VINAGRETA DE BALSÁMICO Y MIEL	
ENSALADA VERDE (150 g)	\$105
MIX DE LECHUGAS, JITOMATE, CEBOLLA MORADA Y VINAGRETA DE ACEITUNA	

PASTA ARTESANAL

MEDIA	COMPLETA
PASTA DEL CHEF CON TOCINO Y HONGOS EN SALSA ALFREDO (450 g)	\$130 / \$235
SPAGHETTI CARBONARA (450 g)	\$95 / \$180
LASAGNA GRATINADA CON SALSA DE TOMATE ROSTIZADO (450 g)	\$245
SPAGHETTI CON PULPO ROSTIZADO, EN SALSA DE TOMATE AL AJO (450 g)	\$295

TACOS AL JOSPER

	\$205
ARRACHERA CON CEBOLLA, CILANTRO Y CHILTEPÍN	
ARRACHERA CON AGUACATE, (4 PZAS. / 200 g)	\$205
CENTRO DE LOMO (4 PZAS. / 200 g)	\$280
CON COSTRA DE QUESO, AGUACATE Y CEBOLLAS ASADAS	
RIB EYE CON AGUACATE, (4 PZAS. / 200 g)	\$280
RIB EYE CON TUÉTANO (4 PZAS. / 200 g)	\$415
CON COSTRA DE QUESO, FRÍJOLES, AGUACATE Y TUÉTANOS HORNEADOS AL JOSPER	
CARAMELO (4 PZAS. / 200 g)	\$270 / \$295
ARRACHERA O RIB EYE CON COSTRA DE QUESO	
COSTILLA DE RES HORNEADA (4 PZAS. / 200 g)	\$300
JAIBA AZUL DE CONCHA SUAVE (4 PZAS. / 160 g)	\$270
AL AJILLO CON CHIPS DE JAMÓN SERRANO Y GUACAMOLE	
TACOS DE CARNITAS DE LECHÓN (3 PZAS. / 200 g)	\$315
COCCIÓN LENTA POR 10 HR. CON CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA VERDE CRUDA	
TACOS DE LENGUA (4 PZAS. / 200 g)	\$235
AHUMADOS, SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA Y CHILE SERRANO	

PESCA RESPONSABLE

SUSTENTABLE, SELECTIVA Y DE COMERCIO JUSTO APoyando a comunidades en su desarrollo, respetando tiempos de veda y temporadas, llegando fresca desde el estado de veracruz.
¡PRUEBA UNA DE LAS 200 ESPECIES QUE TRAEMOS PARA TI!



PESCA CON ESCAMAS DE PAPA (SEGÚN TALLA)

AHUMADA CON HUMMUS DE FRIJOL NEGRO, ESPARRAGOS Y SALSA DE CALABAZA

PESCA ENCHILPAYADA (SEGÚN TALLA)

CON CHILE GUAJILLO COCINADA AL JOSPER, CEBOLLA CARAMELIZADA Y ADEREZO DE CHILE CHILPAYA

PESCA ZARANDEADA (SEGÚN TALLA)

CON ADOBO DE CHIPOTLE Y ROSTIZADO DE ACELGAS A LA PARRILLA

CURADO DE PESCA AL AJILLO (180 g)

CON VERDURAS ROSTIZADAS, FRÍJOLES REFritos Y AJILLO

CEVICHE A LA MEXICANA (180 g)

TRADICIONAL Y MAYONESA DE CHILPAYA

TIRADITO DE PESCA (180 g)

CON MAYONESA DE WASABI, PONZO DE CÍTRICOS Y LÁMINAS DE CHILE ROJO FRESCO

EL PRECIO DE LA PESCA (SEGÚN TALLA) ES DE \$145 POR CADA 100 g



DE NUESTROS MAESTROS PARRILLEROS

Alcanzamos la calidad de nuestros productos de carnes de res trabajando y haciendo alianzas con compañías de alto prestigio para traer del campo a la mesa la mejor proteína existente en el mercado.

Pat LaFrieda el carnicero más celebre de los Estados Unidos y más famoso de Nueva York, Est. 1922 (Black Angus)

Linz Heritage Angus-Black Angus genuino del medio oeste de los Estados Unidos, añejado a 28 días en Chicago, Illinois.

Akaushi 赤牛 "vaca roja" raza de ganado japonés (wagyu) proveniente de la región de Kobe. La carne producida por el ganado akaushi está ricamente veteada, el marmoleo superior otorga a los cortes sabor, terneza y jugosidad incomparables.



Pat LaFrieda



CARNE FRESCA DE ORIGEN

CORTES HIGH CHOICE

EL GRAMAJE DE LA PROTEÍNA ES ANTES DE LA COCCIÓN

ARRACHERA*	300 G	\$310
CENTRO DE LOMO •	300 G / 600 G	\$740 / \$1470
COWBOY	600 G	\$930
NEW YORK*	400 G	\$450
CENTRO DE RIB EYE (SGG ORIGINAL) •	400 G / 800 G	\$770 / \$1470
AÑADE QUESO PROVOLONE FUNDIDO \$160		
RIB EYE •	400 G / 800 G	\$660 / \$1290
TOMAHAWK	950 G	\$1480
FAKE TOMAHAWK DE SHORT RIB	2 PZAS.	\$710
TAPA DE RIB EYE (PREMIUM CUT)	1 KG	\$1800
COLITA DE RIB EYE (BUTCHER SIGNATURE)*	400 G	\$630
COSTILLA AL HORNO	1,100 KG	\$1590
TOP SIRLOIN (PICAÑA)	400 G / 1,200 KG	\$340 / \$850
BRISKET PARA TAQUEAR	2 PERSONAS / 400 G	\$510
BRISKET HORNEADO 12 HRS. ACOMPAÑADO DE SALSA MORITA, GUACAMOLE Y TORTILLAS		

CORTES WAGYU

RIB EYE AKAUSHI (WAGYU CROSS) •	800 G	\$1800
---------------------------------	-------	--------

CORTES AÑEJOS

COWBOY DRY AGED	600 G	\$1360
-----------------	-------	--------

• LA PRESENTACIÓN DE ESTOS CORTES VA SOBRE UN BLOQUE DE SAL.

NUESTROS CORTES INCLUYEN UNA GUARNICIÓN, PUEDE SER: CHAMPIÑONES AL AJILLO, ESPINACAS A LA CREMA, PAPAS A LA FRANCESA CON PARMESANO Y TRUFA, PAPA CAMBRAZ AL AJILLO O ESQUITES. LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS, SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO.

VINOS MEXICANOS

		BOTELLA 750 ml	COPA 150 ml
BRUMA PLAN B	MOURVÈDRE-GRENACHE-CARIGNAN-RUBY CABERNET	VALLE DE GUADALUPE	\$920
EL CIELO HUBBLE	MERLOT	VALLE DE GUADALUPE	\$1100
EMEVÉ ARMONÍA DE TINTOS	MERLOT-CABERNET SAUVIGNON-SHIRAZ-CABERNET FRANC	VALLE DE GUADALUPE	\$820
LAS NUBES	SELECCIÓN DE BARRICAS	VALLE DE GUADALUPE	\$820 \$180
MADERA 5	TEMPRANILLO-CABERNET SAUVIGNON	VALLE DE GUADALUPE	\$1340
MONTE XANIC	SYRAH	VALLE DE GUADALUPE	\$1200
GRAN RICARDO	CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - PETIT VERDOT	VALLE DE GUADALUPE	\$2620
MONTEFIORI	CABERNET SAUVIGNON-MONTEPULCIANO	VALLE DE GUADALUPE	\$890 \$185
NORTE 32	TEMPRANILLO-SYRAH	VALLE DE GUADALUPE	\$1280
ALTOTINTO	NEBBIOLO	VALLE DE SANTO TOMÁS	\$1120
ALTOTINTO	SYRAH	VALLE DE SANTO TOMÁS	\$980
SANTO TOMÁS	TEMPRANILLO/TINTA MÉXICO	VALLE DE SANTO TOMÁS	\$820
SANTO TOMÁS ÚNICO	CABERNET SAUVIGNON - MERLOT	VALLE DE SANTO TOMÁS	\$1890
MINOTAURO	CABERNET SAUVIGNON-NEBBIOLO-RUBY CABERNET	ENSENADA	\$1490
ENCINILLAS ASÍS	MERLOT-SHIRAZ	VALLE DE ENCINILLAS	\$940
CASA MADERO	3V / CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/SHIRAZ	VALLE DE PARRAS	\$920
DON LEO	CABERNET SAUVIGNON - SHIRAZ	VALLE DE PARRAS	\$1070
CUNA DE TIERRA	MALBEC	DOLORES HIDALGO	\$980

ESPUMOSOS, BLANCOS Y ROSADOS

MIONETTO EXTRA DRY	PROSECCO	PROSECCO TREVISO DOC	\$680 \$150
MOËT - BRUT/NECTAR/ROSÉ	CHARDONNAY - PINOT NOIR - PINOT MEUNIER	CHAMPAGNE	\$2490
EL CIELO ANDROMEDA	CHENIN BLANC	VALLE DE GUADALUPE	\$1080
MADERO 2V	CHARDONNAY - CHENIN BLANC	VALLE DE PARRAS	\$690 \$160
TERRAZAS	TORRONTES	SALTA	\$790 \$180
GARZON	ALBARÍN	MALDONADO	\$880 \$190
MONTES CHERUB	SYRAH-GRENACHE	VALLE DE COLCHAGUA	\$790

VINOS FORTIFICADOS Y DULCES

DOW'S TAWNY	MEZCLA DE UVAS PORTUGUESAS	OPORTO	\$860 \$185
MONTE XANIC COSECHA TARDIA	CHENIN BLANC	VALLE DE GUADALUPE	\$770 \$150

VINOS DEL MUNDO

		BOTELLA 750 ml	COPA 150 ml
KAIKEN	MALEB-BONADA-PETIT VERDOT	MENDOZA	\$740
TERRAZAS RESERVA	MALBEC	MENDOZA	\$970 \$210
TERRAZAS SINGLE VINEYARD	MALBEC	MENDOZA	\$1870
RUTINI	CABERNET SAUVIGNON - SYRAH	MENDOZA	\$1100
MONTES LIMITED	CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE	VALLE DE COLCHAGUA	\$690 \$150
MONTES TWINS	CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, SYRAH, CARMENERE	VALLE DE COLCHAGUA	\$650
COLUMBIA CREST H3	CABERNET SAUVIGNON - MERLOT	HORSE HEAVEN HILLS	\$1100
JOSH CELLARS	PINOT NOIR	CENTRAL COAST	\$1150
ABADAL 5	MERLOT	PLA DE BAGES DO	\$1100
MATARROMERA CRIANZA	TINTO FINO	RIBERA DEL DUERO DO	\$1480
ARZUAGA CRIANZA	TINTO FINO	RIBERA DEL DUERO DO	\$1640
BERONIA RESERVA	TEMPRANILLO-GRACIANO-MAZUELO	RIOJA DOCA	\$950
GÓMEZ CRUZADO VS	TEMPRANILLO-GARNACHA	RIOJA DOCA	\$1120
IZADI RESERVA	TEMPRANILLO	RIOJA DOCA	\$820 \$180
PAUL JABOULET	GRENACHE-SYRAH-MOURVEDRE	CÔTES DU RHÔNE	\$850
CURATOLO ARINI	NERO D'AVOLA	SICILIA	\$850

FAMILIA PUNTO MEDIO

PUNTO MEDIO S.G.	TEMPRANILLO	TIERRA DE CASTILLA	\$470 \$120
PUNTO MEDIO SELECCIÓN	TEMPRANILLO - GARNACHA	TIERRA DE CASTILLA	\$610 \$150
PUNTO MEDIO BLANCO	VERDEJO	TIERRA DE CASTILLA	\$480 \$120
PUNTO MEDIO ROSÉ	TEMPRANILLO	TIERRA DE CASTILLA	\$480 \$120
VINOS PREMIUM			
ANGELICA ZAPATA	MALEB	MENDOZA	\$3080
MONTES PURPLE ANGEL	CARMENERE - PETIT VERDOT	VALLE DE COLCHAGUA	\$3040
TR3SMANO	TINTO FINO	RIBERA DEL DUERO DO	\$3200

EN TU SEGUNDA BOTELLA DEL MISMO VINO TE PAGAMOS LA MITAD*

*EXCEPTO VINOS PREMIUM Y CHAMPAGNE

¡AHORA SÉ POR QUÉ, DOS ES MEJOR QUE UNO!

CREAMOS SABORES Y SENSACIONES, ¡PRUEBA NUESTRA!

MIXOLOGÍA

SONORAMAS

HIGO/CARDAMOMO	\$270
PÍÑA/JENGIBRE	\$270
ZARZAMORA/AÇAI	\$270
GUAYABA/VAINILLA	\$270
MARRASQUINO/NARANJA	\$270
CARDAMOMO/MARACUYÁ	\$270
COCO/FRAMBUESA	\$270

VINTAGE DESCONTRUIDOS

NEGRONI	\$215
MARGARITA SPICY	\$225
FRENCH-75	\$275
BRAMBLE	\$275
OLD FASHIONED	\$275
MOSCOW MULE	\$275
SOUTHSIDE	\$275

GIN & TONIC

TORONJA Y ROMERO	\$285
PEPINO Y CARDAMOMO	\$285
MORAS Y LAVANDA	\$295
NARANJA Y HIERBABUENA	\$285

MARTINIS

LICHY	\$215
MORAS	\$215
MAZAPÁN	\$215
APPLE PIE	\$215
PEPINO	\$215
ESPRESSO	\$215

MEZCALITAS

JAMAICA/GUAJILLO	\$235
GUAYABA	\$235
KIWI/SAL AHUMADA	\$235
FRUTOS ROJOS/MARACUYÁ	\$235
PEPINO/ALBAHACA	\$235

MOCKTAIL'S SIN ALCOHOL

MORAS Y LICHY	\$95
MANZANA JENGIBRE	\$80
MARACUYÁ CON KIWI	\$80
TORONJA CON PEPINO	\$80

TEQUILAS

DON JULIO BLANCO	\$195
DON JULIO REPOSADO	\$250
DON JULIO AÑEJO	\$235
DON JULIO 70	\$265
DON JULIO REPOSADO CLARO	\$230
DON JULIO 1942	\$600
CASA DRAGONES	\$1125
CASA DRAGONES BLANCO	\$430
CENTENARIO PLATA	\$155
CENTENARIO REPOSADO	\$165
HERRADURA PLATA	\$165
HERRADURA BLANCO	\$180
HERRADURA ANTIGUO REPOSADO	\$140
HERRADURA REPOSADO	\$220
HERRADURA ULTRA	\$305
HORNITOS REPOSADO	\$175
MAESTRO DOBEL	\$240
MAESTRO DOBEL 50	\$1175
MAESTRO BLANCO	\$180
MAESTRO REPOSADO	\$225
MAESTRO AÑEJO	\$305
MAESTRO HUMITO	\$215
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	\$385
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$615
1800 REPOSADO	\$195
1800 AÑEJO	\$250
1800 CRISTALINO	\$255
TRADICIONAL PLATA	\$150
TRADICIONAL REPOSADO	\$180
PATRÓN REPOSADO	\$255
PATRÓN SILVER	\$250
PATRÓN SILVER CON SANGRITA ESPECIAL	\$280
PATRÓN AÑEJO	\$330
Siete LEGUAS BLANCO	\$185
VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	\$390
VOLCÁN DE MI TIERRA AÑEJO	\$515
LUNA AZUL PRIMERO	\$235
ESPOLÓN BLANCO	\$150

VODKA

SMIRNOFF	\$120
SMIRNOFF TAMARINDO	\$135
KETEL ONE	\$180
CIROC	\$280
STOLICHNAYA	\$165
ABSOLUT AZUL Y SABORES	\$175
BELVEDERE	\$245
GREY GOOSE	\$225
CRYSTAL HEAD	\$500

MEZCALES

DELIRIO DE OAXACA JOVEN	\$280
AGUA BENDITA	\$265
AMORES JOVEN	\$250
UNIÓN JOVEN	\$215
UNIÓN VIEJO	\$240
AMORES REPOSADO	\$260
DANZANTES JOVEN	\$320
MONTELOBOS	\$275
ESPÍRITU LAURO JOVEN	\$255
POR MIS VENAS JOVEN	\$200
OJO DE TIGRE	\$285
GARRAFAS SERPIENTE ROSADA	\$855
400 CONEJOS JOVEN	\$215
400 CONEJOS REPOSADO	\$245
400 CONEJOS TOBALÁ	\$245
CREYENTE TOBALÁ	\$365

WHISKY

BUCHANAN'S 12	\$270
BUCHANAN'S 18	\$570
BUCHANAN'S MASTER	\$280
BUCHANAN'S SELECT	\$320
JW RED LABEL	\$180
JW BLACK LABEL	\$290
JW GOLD LABEL	\$530
JW GREEN LABEL	\$400
JW BLUE LABEL	\$1315
JW DOBLE BLACK	\$310
BULLEIT BOURBON	\$235
OLD PARR	\$225
J.B.	\$140
BUSHMILLS BLACK BUSH	\$205
BUSHMILLS 10	\$320
BUSHMILLS 16	\$590
THE MACALLAN 12	\$385
THE MACALLAN 15	\$570
THE MACALLAN AMBER	\$505
CHIVAS 12	\$260
CHIVAS 18	\$595
CHIVAS EXTRA	\$385
CHIVAS TEQUILA	\$385
GLENLIVET 12	\$355
GLENLIVET FOUNDERS	\$365
CROW ROYAL	\$180
GLENFIDDICH 12	\$290
GLENFIDDICH 15	\$320
JACK DANIEL'S	\$195
JACK DANIEL'S HONEY	\$195
WILD TURKEY RYE	\$230
MONKEY SHOULDER	\$250
SINGLETTON 12	\$295
GLENMORANGIE THE ORIGINAL	\$300

RON

APPLETON ESTATE	\$175
APPLETON ESTATE 12 AÑOS	\$250
BACARDÍ AÑEJO	\$145
BACARDÍ BLANCO	\$150
BACARDÍ 8	\$250
CAPTAIN MORGAN SPICED	\$165
CAPTAIN MORGAN WHITE	\$135
SANTA TERESA 1796	\$440
HAVANA 7 AÑOS	\$230
HAVANA SELECTION	\$435
MATUSALEM PLATINO	\$160
MATUSALEM CLÁSICO	\$160
MATUSALEM 18 AÑOS	\$210
MATUSALEM 23 AÑOS	\$375
MALIBÚ	\$135
ZACAPA 23	\$365
ZACAPA XO	\$585
ZACAPA ÁMBAR	\$290

GINEBRA

TANQUERAY	\$215
TANQUERAY TEN	\$320
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	\$330
BEEFEATER	\$220
BEEFEATER PINK	\$255
BOMBAY	\$185
HENDRICK'S	\$275
GIN MARE	\$280
BULLDOG	\$230
THE LONDON Nº1	\$245
MONKEY 47	\$480
THE BOTANIST	\$410
MARTIN MILLER'S	\$300
BOODLES GIN	\$180



DESTILADOS DOBLES!

LICORES

	COPA
BAILEYS	\$180
ANCHO REYES	\$150
AMARETTO DISARONNO	\$200
APEROL	\$195
CAMPARI	\$180
CHARTREUSE VERDE	\$355
DRAMBUIE	\$240
FRANGELICO	\$175
GRAND MARNIER	\$250
JÄGERMEISTER	\$170
LICOR 43	\$195
STREGA	\$205
PACHARÁN ZOCO	\$165
ST. GERMAIN	\$225
FERNET BRANCA	\$175

ANÍS

LAS CADENAS	COPA
CHINCHÓN DULCE	\$145
CHINCHÓN SECO	\$150
SAMBUSA VACCARI BLANCO	\$165
SAMBUSA VACCARI NERO	\$165

COCTELERÍA

BLOODY MARY	COPA
PIÑA COLADA	\$170
APEROL SPRITZ	\$205
MARGARITA/SABORES	\$205
CARAJILLO	\$215
MOJITO/SABORES	\$215

* EN COCTELERÍA SI CAMBIA EL DESTILADO SE PAGARÁ EL VALOR DEL SELECCIONADO MÁS \$65.00

BEBIDAS

AGUA NATURAL BA'AM 475 ML	\$60
AGUA GASIFICADA BA'AM 475 ML	\$60
AGUA MINERAL 355 ML	\$55
AGUA NATURAL EVIAN 330 ML	\$60
AGUA NATURAL EVIAN 750 ML	\$100
PERRIER 330 ML	\$55
REFRESCOS 355 ML	\$50
FEVER TREE/LIGHT 200 ML	\$70
FENTIMAN'S/LIGHT/ROSE 200 ML	\$70
VELVET SODA SABORES 275 ML	\$85
CLAMATO NATURAL 180 ML	\$65
COPA DE CLERICOT 210 ML	\$90
JARRA DE CLERICOT 850 ML	\$405
LIMONADA 240 ML	\$50
NARANJADA 240 ML	\$50
JUGOS 240 ML	\$50
SANGRÍA 180 ML	\$95

BRANDY

CARDENAL MENDOZA	\$375
TORRES 10	\$180
TORRES 15	\$225

CERVEZA/ARTESANAL

NACIONAL* 355 ML	\$95
CORONA, LEÓN, VICTORIA, MODELO Y MONTEJO	
CORONA CERO* 355 ML	\$80
CORONA LIGHT* 355 ML	\$80
PACÍFICO CLARA * 355 ML	\$95
PACÍFICO SUAVE * 355 ML	\$95
MODELO TRIGO * 355 ML	\$100
MICHELOB ULTRA *355 ML	\$90
STELLA ARTOIS* 330 ML	\$95
CUCAPÁ ÁMBAR* 355 ML MEX	\$110
CUCAPÁ OSCURA* 355 ML MEX	\$110
CUCAPÁ VALIENTE* 355 ML MEX	\$95
BOCANegra DUNKEL* 355 ML MEX	\$110
BOCANegra PILSNER* 355 ML MEX	\$110
LA FINÍSIMA 355 ML MEX	\$125
ALLENDE AGAVE LAGER 355 ML MEX	\$125
GUINNESS 440 ML ALE	\$125
BIRRA DEL BORGIO REALE 330 ML ALE	\$125
FRANZISKANER WEISSBIER 500 ML ALE	\$125
SPATEN MÜNCHEN 500 ML ALE	\$125
LA VIRGEN MADRID ALE 330 ML ESP	\$125

OPORTO

FERREIRA 10 AÑOS	COPA
	\$305

COGNAC

MARTELL V.S.O.P.	\$320
HENNESSY V.S.	\$255
HENNESSY V.S.O.P	\$350
HENNESSY XO	\$1090

*ESTAS CERVEZAS SE SIRVEN DOBLES

TODAS NUESTRAS BEBIDAS SE SIRVEN DOBLES. CONTIENEN 106 ML. DE DESTILADO, SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE 1 MEZCLADOR DE 355 ML. O UN VASO DE JUGO DE 300 ML. (EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL)

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD.

LA VIDA ES CORTA, CÓMASE PRIMERO EL POSTRE

POSTRES

PASTEL TRES LECHES DE AVELLANA 1 PIEZA	\$120
PASTEL DE ELOTE 1 PIEZA	\$120
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 1 PIEZA , PARA COMPARTIR	\$185
CHEESECAKE DE GUAYABA 1 PIEZA	\$90
FONDANT DE CHOCOLATE / DE DULCE DE LECHE 1 PIEZA	\$95
TRUFA DE CHOCOLATE 1 PIEZA	\$185
MOCKA CAKE 1 PIEZA	\$160
CRUJIENTE DE MANZANA 1 PIEZA	\$185
BUDÍN DE FRUTOS ROJOS, CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRA 1 PIEZA	\$185
ICE CHOCOLATE CAKE BOX 1 PIEZA	\$205

CAFÉ/INFUSIONES

AMERICANO	TAZA	NESPRESSO	TAZA
CAPPUCCINO	\$55	CAPPUCCINO	\$70
CAPPUCCINO CON BAILEYS**	\$150	ORIGINAL BRAZIL	\$55
CAPPUCCINO CON KALHÚA**	\$110	LUNGO	\$55
CAPPUCCINO CON AMARETTO**	\$150	LUNGO DESCAFEINADO	\$55
CAPPUCCINO CON FRANGELICO**	\$150	RISTRETTO	\$55
CAFÉ IRLANDÉS**	\$150	RISTRETTO DOBLE	\$70
EXPRESSO	\$45	RISTRETTO DESCAFEINADO	\$55
EXPRESSO DOBLE	\$60		
TÉ GOURMET	\$80		

ESTAS BEBIDAS CONTIENEN CAFEINA, SE RECOMIENDA NO CONSUMIR MÁS DE 500 ML. POR DÍA.

** EL LICOR EN LOS CAFÉS SE SIRVE SENCILLO
NO APlica LA PROMOCIÓN DE BEBIDAS DOBLES.





WINE SOCIETY
BY SONORA GRILL GROUP



	BOTELLA	COPA
KAIKEN ESTATE ROSE MALBEC, MENDOZA	\$720.oo	\$160.oo
MONTES LIMITED SELECTION SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LEYDA	\$840.oo	\$190.oo
BEAULIEU VINEYARDS COASTAL ESTATES CHARDONNAY, CALIFORNIA	\$940.oo	\$190.oo
PARES BALTA BLANC DE PACS PARELLADA-MACABEU-XAREL-LO, PENEDES DO	\$780.oo	\$170.oo
QUINTA MONASTERIO TEMPRANILLO, VALLE DE GUADALUPE	\$1,350.oo	\$280.oo
MONTEFIORI SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE GUADALUPE	\$1,020.oo	\$220.oo
MARIATINTO TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT, CABERNET FRANC, NEBBIOLO, MALBEC, VALLE DE GUADALUPE	\$1,450.oo	\$290.oo
MONTES ALPHA CARMENERE, VALLE DE COLCHAGUA	\$1,540.oo	\$310.oo
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC, MENDOZA	\$1020.oo	\$210.oo
PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON SUR DE AUSTRALIA	\$1,030.oo	\$220.oo
CONTINO RESERVA TEMPRANILLO-GARNACHA-GRACIANO-MAZUELO, RIOJA DO	\$1,780.oo	\$370.oo
ENATE CABERNET SAUVIGNON- MERLOT, SOMONTANO DO	\$820.oo	\$180.oo
PROVENTUS TINTO FINO , RIBERA DEL DUERO DO	\$1420.oo	\$300.oo
PUNTO MEDIO SG TEMPRANILLO, TIERRA DE CASTILLA	\$470.oo	\$120.oo
PUNTO MEDIO SELECCIÓN TEMPRANILLO-GARNACHA, TIERRA DE CASTILLA	\$610.oo	\$150.oo
PUNTO MEDIO BLANCO VERDEJO, TIERRA DE CASTILLA	\$480.oo	\$120.oo
PUNTO MEDIO ROSADO TEMPRANILLO, TIERRA DE CASTILLA	\$480.oo	\$120.oo



PUNTO
MEDIO

CONTINO

MONTES®
PRIDE IN WINEMAKING

MONTEFIORI

TERRAZAS
de los Andes

Sonora grill®

COCINA DE BRASA

POSTRES



PASTEL TRES LECHES AVELLANA

\$120.00



PASTEL DE ELOTE

\$120.00



CHESSECAKE DE GUAYABA

\$90.00



CHESSECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$185.00



FONDANT DE CHOCOLATE O DE DULCE DE LECHE

\$95.00



TRUFA DE CHOCOLATE

\$185.00



MOCKA CAKE

\$160.00



CRUJIENTE DE MANZANA

\$185.00



BUDÍN DE FRUTOS ROJOS CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRA

\$185.00



ICE CHOCOLATE CAKE BOX

\$205.00