

# Sonora Grill

COCINA DE BRASA

## Plant Based

PRUEBA UNA EXPERIENCIA ALTAMENTE NATURAL A BASE DE VEGETALES.

FOCACCIA  
BURGER  
*Vegana*

AWESOME  
BURGER  
VEGETARIAN PLANT BASED

CHEESE VEG  
BURGER  
*Vegetariana*

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 2

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



#### GRILL 3

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

PUNTO  
MEDIO



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

**Uber Eats** & **PICK'N GO**

PIDE NUESTROS PAQUETES, POR PICK'N GO / UBEREATS - ENVÍO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SUJETO A LA IMPOSICIÓN GUBERNAMENTAL DE CADA ESTADO.  
CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA ENVÍO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN MODALIDAD (UBEREATS O PICK AND GO)





# COCINAMOS LO QUE MÁS TE GUSTA



## AL CENTRO

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

## ESPECIALIDADES

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

## HAMBURGUESAS



CHEESEVEG BURGER VEGETARIANA <sup>(250 g)</sup>	\$360
PATTIE VEGANO, QUESO AMERICANO, PEPINILLOS, MOSTAZA DIJON, TOCINO VEGANO. ACOMPAÑADA DE PAPAS TRUFADAS.	
FOCACCIA BURGER VEGANA <sup>(250 g)</sup>	\$360
PATTIE VEGANO, QUESO VEGANO, PEPINILLOS, MOSTAZA, TOCINO VEGANO EN PAN FOCACCIA DE TOMATE Y HIERBAS FINAS. ACOMPAÑADA DE PAPAS LA FRANCESA.	

HAMBURGUESA SÁNCHEZ <sup>(220 g)</sup>	\$310
CARNE GRATINADA CON QUESO PROVOLONE, CEBOLLAS AL VENENO Y MAYONESA DE TORTILLA TATEMADA	
HAMBURGUESA CID WELLINGTON <sup>(220 g*)</sup>	\$330
CARNE, TOCINO AHUMADO AL MAPLE, PEPINILLOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, ENVUELTA EN UNA DELICIOSA MASA DE PAN Y HORNEADA AL ESTILO WELLINGTON, LISTA PARA AÑADIR UNA INYECCIÓN DE QUESO CHEDDAR.	

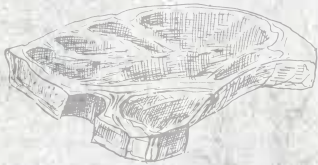
\*EL GRAMAJE ESTÁ BASADO EN EL TOTAL DE LOS INGREDIENTES DENTRO DE LA HAMBURGUESA

## 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 <sup>(300 g)</sup> O PICAÑA <sup>(300 g)</sup>	
GUARNICIÓN A ELEGIR	
COPA DE VINO <sup>(150 mL)</sup> O CERVEZA <sup>(355 mL)</sup>	



## GUARNICIONES EXTRAS

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

ALGUNOS PLATILLOS DEL MENÚ PUEDEN CONTENER TRAZAS, UNO O MÁS INGREDIENTES ALÉRGICOS. EL CONSUMO DEL PLATILLO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.  
EL GRAMAJE INDICADO EN CADA PLATILLO INFORMA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA QUE CONTIENE.

POR TU SEGURIDAD, EVITA USAR DINERO EN EFECTIVO, Y PAGA CON MEDIOS ELECTRÓNICOS.

## SOPAS

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

## VERDE & FRESCO

ENSALADA CÉSAR <sup>(150 g)</sup>	\$140
TORRE DE JITOMATE <sup>(200 g)</sup>	\$175
CON QUESO DE CABRA, AGUACATE, PESTO DE ALBAHACA Y TOCINO	
ENSALADA DE MANDARINA <sup>(200 g)</sup>	\$140
MIX DE LECHUGAS, ARÁNDANOS, GAJOS DE MANDARINA, QUESO DE CABRA, NUEZ CARAMELIZADA, VINAGRETA DE BALSÁMICO Y MIEL	
ENSALADA VERDE <sup>(150 g)</sup>	\$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 <sup>(450 g)</sup>	\$130	\$235
SPAGHETTI CARBONARA <sup>(450 g)</sup>	\$95	\$180
LASAGNA GRATINADA CON SALSA DE TOMATE ROSTIZADO <sup>(450 g)</sup>	\$245	
SPAGHETTI CON PULPO ROSTIZADO, EN SALSA DE TOMATE AL AJO <sup>(450 g)</sup>	\$295	

## TACOS AL JOSPER

SONOTEX <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$205
ARRACHERA CON CEBOLLA, CILANTRO Y CHILTEPÍN	
ARRACHERA CON AGUACATE, <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$205
CENTRO DE LOMO <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$280
CON COSTRA DE QUESO, AGUACATE Y CEBOLLAS ASADAS	
RIB EYE CON AGUACATE, <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$280
RIB EYE CON TUÉTANO <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$415
CON COSTRA DE QUESO, FRIJOLES, AGUACATE Y TUÉTANOS HORNEADOS AL JOSPER	
CARAMELO <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$270 / \$295
ARRACHERA O RIB EYE CON COSTRA DE QUESO	
COSTILLA DE RES HORNEADA <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$300
JAIBA AZUL DE CONCHA SUAVE <sup>(4 PZAS. / 160 g)</sup>	\$270
AL AJILLO CON CHIPS DE JAMÓN SERRANO Y GUACAMOLE	
TACOS DE CARNITAS DE LECHÓN <sup>(3 PZAS. / 200 g)</sup>	\$315
COCCIÓN LENTA POR 10 HR, CON CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA VERDE CRUDA	
TACOS DE LENGUA <sup>(4 PZAS. / 200 g)</sup>	\$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 <sup>(SEGÚN TALLA)</sup>	
AHUMADA CON HUMMUS DE FRIJOL NEGRO, ESPÁRRAGOS Y SALSA DE CALABAZA	
PESCA ENCHILPAYADA <sup>(SEGÚN TALLA)</sup>	
CON CHILE GUAJILLO COCINADA AL JOSPER, CEBOLLA CARAMELIZADA Y ADEREZO DE CHILE CHILPAYA	
PESCA ZARANDEADA <sup>(SEGÚN TALLA)</sup>	
CON ADOBO DE CHIPOTLE Y ROSTIZADO DE ACELGAS A LA PARRILLA	
CURADO DE PESCA AL AJILLO <sup>(180 g)</sup>	\$280
CON VERDURAS ROSTIZADAS, FRIJOLES REFritos Y AJILLO	
CEVICHE A LA MEXICANA <sup>(180 g)</sup>	\$280
TRADICIONAL Y MAYONESA DE CHILPAYA	
TIRADITO DE PESCADO <sup>(180 g)</sup>	\$280
CON MAYONESA DE WASABI, PONZU DE CÍTRICOS Y LÁMINAS DE CHILE ROJO FRESCO	
EL PRECIO DE LA PESCA (SEGÚN TALLA) ES DE \$145 POR CADA 100 g	



LOS ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS INCREMENTAN EL RIESGO DE INTOXICACIONES E INFECCIONES EN PERSONAS SENSIBLES. EL CONSUMO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



# 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 Cbicago, 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.



## CARNE FRESCA DE ORIGEN

Pat LaFrieda

ARRACHERA\*  
CENTRO DE LOMO ●  
COWBOY  
NEW YORK\*  
CENTRO DE RIB EYE (S&G ORIGINAL) ●  
AÑADE QUESO PROVOLONE FUNDIDO \$160  
RIB EYE ●  
TOMAHAWK  
FAKE TOMAHAWK DE SHORT RIB  
TAPA DE RIB EYE (PREMIUM CUT)  
COLITA DE RIB EYE (BUTCHER SIGNATURE)\*  
COSTILLA AL HORNO  
TOP SIRLOIN (PICAÑA)  
BRISKET PARA TAQUEAR  
BRISKET HORNEADO 12 HRS. ACOMPAÑADO DE SALSA MORITA, GUACAMOLE Y TORTILLAS

### CORTES HIGH CHOICE

300 G  
300 G / 600 G  
600 G  
400 G  
400 G / 800 G

\$310  
\$740 / \$1470  
\$930  
\$450  
\$770 / \$1470

400 G / 800 G  
950 G  
2 PZAS.  
1 KG  
400 G  
1,100 KG  
400 G / 1,200 KG  
2 PERSONAS / 400 G

\$660 / \$1290  
\$1480  
\$710  
\$1800  
\$630  
\$1590  
\$340 / \$850  
\$510



EL GRAMAJE DE LA PROTEÍNA ES ANTES DE LA COCCIÓN

### CORTES WAGYU

800 G

\$1800

### CORTES AÑEJOS

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 CAMBRAY AL AJILLO O ESQUITES.

LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS, SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO.

#### VINOS MEXICANOS

BRUMA PLAN B  
EL CIELO HUBBLE  
EMEVÉ ARMONÍA DE TINTOS  
LAS NUBES  
MADERA 5  
MONTE XANIC  
GRAN RICARDO  
MONTEFIORI  
NORTE 32  
ALTOTINTO  
ALTOTINTO  
SANTO TOMÁS  
SANTO TOMÁS ÚNICO  
MINOTAURO  
ENCINILLAS ASÍS  
CASA MADERO  
DON LEO  
CUNA DE TIERRA

MOURVÈDRE-GRENACHE-CARIGNAN-RUBY CABERNET  
MERLOT  
MERLOT-CABERNET SAUVIGNON- SHIRAZ-CABERNET FRANC  
SELECCIÓN DE BARRICAS  
TEMPRANILLO-CABERNET SAUVIGNON  
SYRAH  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - PETIT VERDOT  
CABERNET SAUVIGNON-MONTEPULCIANO  
TEMPRANILLO-SYRAH  
NEBBIOLO  
SYRAH  
TEMPRANILLO/TINTA MÉXICO  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT  
CABERNET SAUVIGNON-NEBBIOLO-RUBY CABERNET  
MERLOT-SHIRAZ  
3V / CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/SHIRAZ  
CABERNET SAUVIGNON - SHIRAZ  
MALBEC

VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE SANTO TOMÁS  
VALLE DE SANTO TOMÁS  
VALLE DE SANTO TOMÁS  
VALLE DE SANTO TOMÁS  
ENSENADA  
VALLE DE ENCINILLAS  
VALLE DE PARRAS  
VALLE DE PARRAS  
DOLORES HIDALGO

BOTELLA 750 ml  
COPA 150 ml

\$920  
\$1100  
\$820  
\$820 \$180  
\$1340  
\$1200  
\$2620  
\$890 \$185  
\$1280  
\$1120  
\$980  
\$820  
\$1890  
\$1490  
\$940  
\$920  
\$1070  
\$980

#### VINOS DEL MUNDO

KAIKEN  
TERRAZAS RESERVA  
TERRAZAS SINGLE VINEYARD  
RUTINI  
MONTES LIMITED  
MONTES TWINS  
COLUMBIA CREST H3  
JOSH CELLARS  
ABADAL 5  
MATARROMERA CRIANZA  
ARZUAGA CRIANZA  
BERONIA RESERVA  
GÓMEZ CRUZADO VS  
IZADI RESERVA  
PAUL JABOULET  
CURATOLO ARINI

MALBEC-BONARDA-PETIT VERDOT  
MALBEC  
MALBEC  
CABERNET SAUVIGNON - SYRAH  
CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE  
CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, SYRAH, CARMENERE  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT  
PINOT NOIR  
MERLOT  
TINTO FINO  
TINTO FINO  
TEMPRANILLO-GRACIANO-MAZUELO  
TEMPRANILLO-GARNACHA  
TEMPRANILLO  
GRENACHE-SYRAH-MOURVEDRE  
NERO D'AVOLA

MENDOZA  
MENDOZA  
MENDOZA  
MENDOZA  
VALLE DE COLCHAGUA  
VALLE DE COLCHAGUA  
HORSE HEAVEN HILLS  
CENTRAL COAST  
PLA DE BAGES DO  
RIBERA DEL DUERO DO  
RIBERA DEL DUERO DO  
RIOJA DOCA  
RIOJA DOCA  
RIOJA DOCA  
CÔTES DU RHONE  
SICILIA

BOTELLA 750 ml  
COPA 150 ml

\$740  
\$970 \$210  
\$1870  
\$1100  
\$690 \$150  
\$650  
\$1100  
\$1150  
\$1100  
\$1480  
\$1640  
\$950  
\$1120  
\$820 \$180  
\$850  
\$850

#### ESPUMOSOS, BLANCOS Y ROSADOS

MIONETTO EXTRA DRY  
MOËT - BRUT/NECTAR/ROSÉ  
EL CIELO ANDROMEDA  
MADERO 2V  
TERRAZAS  
GARZON  
MONTES CHERUB

PROSECCO  
CHARDONNAY - PINOT NOIR - PINOT MEUNIER  
CHENIN BLANC  
CHARDONNAY - CHENIN BLANC  
TORRONTES  
ALBARIÑO  
SYRAH-GRENACHE

PROSECCO TREVISO DOC  
CHAMPAGNE  
VALLE DE GUADALUPE  
VALLE DE PARRAS  
SAITA  
MALDONADO  
VALLE DE COLCHAGUA

\$680 \$150  
\$2490  
\$1080  
\$690 \$160  
\$790 \$180  
\$880 \$190  
\$790

#### VINOS FORTIFICADOS Y DULCES

DOW'S TAWNY  
MONTE XANIC COSECHA TARDIA

MEZCLA DE UVAS PORTUGUESAS  
CHENIN BLANC

OPORTO  
VALLE DE GUADALUPE

\$860 \$185  
\$770 \$150

#### FAMILIA PUNTO MEDIO

PUNTO MEDIO S.G.  
PUNTO MEDIO SELECCIÓN  
PUNTO MEDIO BLANCO  
PUNTO MEDIO ROSÉ

TEMPRANILLO  
TEMPRANILLO - GARNACHA  
VERDEJO  
TEMPRANILLO

TIERRA DE CASTILLA  
TIERRA DE CASTILLA  
TIERRA DE CASTILLA  
TIERRA DE CASTILLA

\$470 \$120  
\$610 \$150  
\$480 \$120  
\$480 \$120

#### VINOS PREMIUM

ANGELICA ZAPATA  
MONTES PURPLE ANGEL  
TR3SMANO

MALBEC  
CARMENERE - PETIT VERDOT  
TINTO FINO

MENDOZA  
VALLE DE COLCHAGUA  
RIBERA DEL DUERO DO

\$3080  
\$3040  
\$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
PIÑA/JENGIBRE	\$270
ZARZAMORA/AÇAÍ	\$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
ESPIRITU 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
SINGLENTON 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

BAILEYS	COPA	\$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



## BRANDY

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

## COGNAC

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



## ANÍS

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

## COCTELERÍA

BLOODY MARY	\$170
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

## 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 BORGO 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

\*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. (EXEPTO 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 LECHE 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	\$45	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	RISTRETO		\$55
CAFÉ IRLANDÉS**		\$150	RISTRETO DOBLE		\$70
EXPRESSO		\$45	RISTRETO DESCAFEINADO		\$55
EXPRESSO DOBLE		\$60			
TÉ GOURMET		\$80			

ESTAS BEBIDAS CONTIENEN CAFEÍNA, 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.





	BOTELLA	COPA
<b>KAIKEN ESTATE ROSE</b> MALBEC, MENDOZA	\$720.00	\$160.00
<b>MONTES LIMITED SELECTION</b> SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LEYDA	\$840.00	\$190.00
<b>BEAULIEU VINEYARDS COASTAL ESTATES</b> CHARDONNAY, CALIFORNIA	\$940.00	\$190.00
<b>PARES BALTA BLANC DE PACS</b> PARELLADA-MACABEU-XAREL-LO, PENEDES DO	\$780.00	\$170.00
<b>QUINTA MONASTERIO</b> TEMPRANILLO, VALLE DE GUADALUPE	\$1,350.00	\$280.00
<b>MONTEFIORI</b> SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE GUADALUPE	\$1,020.00	\$220.00
<b>MARIATINTO</b> TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT, CABERNET FRANC, NEBBIOLO, MALBEC, VALLE DE GUADALUPE	\$1,450.00	\$290.00
<b>MONTES ALPHA</b> CARMENERE, VALLE DE COLCHAGUA	\$1,540.00	\$310.00
<b>TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA</b> MALBEC, MENDOZA	\$1020.00	\$210.00
<b>PENFOLDS KOONUNGA HILL</b> SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON SUR DE AUSTRALIA	\$1,030.00	\$220.00
<b>CONTINO RESERVA</b> TEMPRANILLO-GARNACHA-GRACIANO-MAZUELO, RIOJA DO	\$1,780.00	\$370.00
<b>ENATE</b> CABERNET SAUVIGNON- MERLOT, SOMONTANO DO	\$820.00	\$180.00
<b>PROVENTUS</b> TINTO FINO , RIBERA DEL DUERO DO	\$1420.00	\$300.00
<b>PUNTO MEDIO SG</b> TEMPRANILLO, TIERRA DE CASTILLA	\$470.00	\$120.00
<b>PUNTO MEDIO SELECCIÓN</b> TEMPRANILLO-GARNACHA, TIERRA DE CASTILLA	\$610.00	\$150.00
<b>PUNTO MEDIO BLANCO</b> VERDEJO, TIERRA DE CASTILLA	\$480.00	\$120.00
<b>PUNTO MEDIO ROSADO</b> TEMPRANILLO, TIERRA DE CASTILLA	\$480.00	\$120.00



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