PARA EMPEZAR...

CAZUELA DE QUESO FUNDIDO
EXTRAS: RAJAS O CHORIZO O CHAMPIÑONES 20 C/U
TRIPITAS DE LECHE
HUESOS TUETANEROS
QUESO CHAPA
AGUACHILE DE CAMARÓN
AGUACHILE DE RIB EYE
CEVICHE DE CAMARÓN
CHICHARRÓN DE RIB EYE 300gr
CHICHARRÓN DE PULPO

CALDOS

SOPA DE TORTILLA
CALDILLO DE FILETE DE RES
CALDO DE CAMARÓN
SOPA MARINERA

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL
ENSALADA CHAPA DE TEMPORADA
CON POLLO 79 | CON CAMARÓN 99

ningún "te amo"
SE COMPARA
CON UN, TE TRAJE
TACOS

TAQUERÍA

TODOS NUESTROS TACOS SON ACOMPAÑADOS DE PAPA ASADA, CEBOLLITAS DE RABO Y AGUACATE.

SIRLOIN
FILETE DE RES
ARRACHERA
SERVIDOS EN TORTILLA DE HARINA ESTILO SONORA.
TACOS DE RIB EYE
AL PASTOR
MIXTOS (Sirloin y Pastor)
POLLO
FILETE CON TUÉTANO

TACOS DE LA CASA

NUESTROS TACOS ESPECIALES, JUGOSA CARNE EN NUESTRA RECETA FAMILIAR, SERVIDOS CON UNA SUAVE TORTILLA DE MAÍZ HECHA A MANO, ACOMPAÑADOS DE FRESCA CEBOLLA, CILANTRO Y UN TOQUE DE NUESTRA INIGUALABLE SALSA.

VOLCÁN DE SIRLÓIN 2PZ
Con costra de queso y guacamole

TACOS DE NEW YORK 2PZ
Con costra de queso y tortilla sonorense

SOLO LO MEJOR DEL MAR *para nuestros platillos,* COMPRUÉBALO!

CAMARONES

FIESTA
RELLENOS DE QUESO CREMA, QUESO, JAMÓN Y JALAPEÑO ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE CAMOTE, ENSALADA, ARROZ Y ADEREZO DE LA CASA

ZARANDEADOS
BAÑADOS EN NUESTRO ADOBO ESPECIAL A BASE DE CHILES Y ESPECIAS. ACOMPAÑADOS DE UNA FRESCA ENSALADA DE LA CASA CON MIX DE LECHUGAS, TOMATE, CEBOLLA MORADA, ZANAHORIA Y ADEREZO, ARROZ AMARILLO Y UN CREMOSO PURÉ DE PAPA

COCO
CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO SOBRE UNA SALSA DE MANGO, COCO Y UN TOQUE DE MACHA. ACOMPAÑADIS DE ARROZ Y ENSALADA TROPICAL DE MANGO

A LA MANTEQUILLA
CAMARONES SALTEADOS ACOMPAÑADOS DE ENSALADA DE LA CASA, PURÉ CREMOSO Y ARROZ.

CÓCTELES

INCLUYE TOMATE, PEPINO, CILANTRO Y AGUACATE
CAMARÓN GRANDE
CÓCTEL CAMPECHANO GRANDE

A LA PARRILLA

TACOS GOBERNADOR 4 PIEZAS
TACOS DE CAMARÓN AL GRILL CON QUESO Y VEGETALES, ACOMPAÑADOS DE AGUACATE, ADEREZO DE LA CASA Y COL MORADA.

TACOS GOBERNADOR DE PULPO 4 PIEZAS
HECHOS CON TORTILLA ENCHILADA Y A LAS BRASAS. RELLENOS DE PULPO CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y QUESO. ACOMPAÑADOS DE AGUACATE, ADEREZO DE LA CASA Y COL MORADA.

SALMÓN ALMENDRADO
COCINADO A LAS BRASAS, ACOMPAÑADO DE ENSALADA, PURE Y ESPARRAGOS.

PULPO A LA PARRILLA 220g
PULPO EN ADOBO DE CHILES Y ESPECIAS. ACOMPAÑADO DE CHILE ASADO CON QUESO Y PAPA A LA MANTEQUILLA DE AJO Y ROMERO

FILETE DE PESCADO AL GUSTO
ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LA CASA, PURÉ CREMOSO Y ARROZ.

PARRILLADA DE MARISCOS

INCLUYE CHILES ENVUELTOS EN TOCINO Y RELLENOS DE QUESO, ARROZ MARINERO CON PULPO, CAMARÓN Y SALMÓN. FILETES EMPANIZADOS, OSTIONES ROCKEFELLER Y CAMARONES SARANDEADOS. PULPO A LAS BRASAS Y ELOTE ASADO, CAMARONES EMPANIZADOS Y TACOS GOBERNADOR.

PARA DOS | PARA CUATRO

Advertencia. Tenga en consideración que algunos de los alimentos preparados aquí pueden contener estos ingredientes: leche, huevo, trigo, gluten, cacahuete, soya, nueces, pescado y mariscos. Por favor avise a nuestro personal de cualquier intolerancia o alergia a estos alimentos. Aviso de preparación de la comida. Una cocción completa de alimentos de origen animal, incluidos, entre otros, carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, pollo o mariscos, reduce el riesgo de enfermedades e infecciones. Los niños pequeños, adultos mayores y las personas con ciertas condiciones de salud pueden correr un mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos.

Precios incluyen IVA | Favorito del Chef

LOS CLÁSICOS

TOMAHAWK DE CERDO AL BOURBON 600g
MARINADO EN BOURBON MIEL Y ESPECIAS, ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE ESPÁRRAGOS, ESPINACAS, GARBANZOS Y QUESO PARMESANO.

CHAMORRO 800g
CONFITADO BAÑADO EN ADOBO DE CHILES SECOS Y ESPECIAS, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA MORADA, CILANTRO, GUACAMOLE Y CHICHARRÓN CROCANTE PARA 2 PERSONAS.

TAMPIQUEÑA 180g
SERVIDA AL ESTILO CHAPA CON ENCHILADA ROJA Y VERDE, GUACAMOLE, RAJAS Y FRIJOLES

ENCHILADAS DE CAMARÓN
ENCHILADAS RELLENAS DE CAMARÓN Y QUESO BAÑADAS EN SALSA DE CHIPOTLE; ACOMPAÑADAS DE ARROZ, PURÉ DE PAPA Y ENSALADA

HAMBURGUESA CHAPA 200g
MONTADA EN RAJAS DE CHILE CALIFORNIA Y QUESO CHIHUAHUA. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.

HAMBURGUESA CHAPA PRIME 200g
CARNE SELECTA DE LA CASA CON MERMELADA DE TOCINO, LECHUGA, CEBOLLA, AIOLI SERRANO, ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS EN ACEITE DE TRUFA Y QUESO PARMESANO.

PECHUGA ROSTIZADA DE LA CASA 360g
PECHUGA DORADA POR FUERA, SUAVE Y JUGOSA POR DENTRO, ACOMPAÑADA DE ARROZ Y VEGETALES

La tradición DE NUESTRAS PARRILLADAS

PARRILLADAS

TODAS NUESTRAS PARRILLADAS INCLUYEN: QUESO FUNDIDO, PAPAS ASADAS, FRIJOLES CHARROS, AGUACATE, CEBOLLITAS Y TORTILLAS.

	PARA 2 / 500 GMS	PARA 4 / 1KG
SIRLOIN		
CARNITAS		
C **AL PASTOR**		
MIXTA DE SIRLOIN Y PASTOR		
FILETE DE RES		
ARRACHERA		
RIB EYE		

El Sazón perfecto esta en CHAPA

A LA PARRILLA

ACOMPAÑADOS DE PAPA ASADA Y CEBOLLITA DE RABO.

TODOS NUESTROS CORTES SON DE CALIDAD *STERLING SILVER*, AÑEJADOS Y SAZONADOS CUIDADOSAMENTE CON UNA MEZCLA DE ESPECIAS CASERAS PARA REALZAR SU SABOR, PREPARADOS A LA LEÑA

T-BONE 350g		
SIRLOIN 300g		
ARRACHERA 300g		
NEW YORK 350g		
C **RIB EYE**	300g	400g
CAMARÓN EXTRA PARA SU CORTE		

CORTES PRIME

ACOMPAÑADOS DE VEGETALES AL GRILL, ENSALADA CON MANZANA Y NUEZ, CHAMPIÑONES, AJO ROSTIZADO , PAPA ASADA Y FRIJOLES CHARROS.
TODOS LOS CORTES *PRIME* ELEVAN EL TIEMPO DE COCCIÓN SEGÚN SU TÉRMINO. PUEDE VARIAR DE 20 A 40 MINUTOS.

C **PORTERHOUSE** 1kg
BAJO DISPONIBILIDAD · 2-3 PERSONAS

C **TOMAHAWK** 1KG
· 2-3 PERSONAS

Sterling SILVER PREMIUM MEATS

TÉRMINOS DE COCCIÓN


AZUL


ROJO


MEDIO


TRES CUARTOS


BIEN COCIDO

RECOMENDACIÓN DEL CHEF: TÉRMINO MEDIO O TRES CUARTOS

GUARNICIONES Y EXTRAS

ESPÁRRAGOS AL GRILL
VEGETALES AL GRILL
PAPA ASADA
CEBOLLITAS ASADAS
FRIJOLES CHARROS
FRIJOLES REFRITOS
CHILES TOREADOS
CHAMPIÑONES
GUACAMOLE 120g
PAPAS FRITAS

Advertencia. Tenga en consideración que algunos de los alimentos preparados aquí pueden contener estos ingredientes: leche, huevo, trigo, gluten, cacahuete, soya, nueces, pescado y mariscos. Por favor avise a nuestro personal de cualquier intolerancia o alergia a estos alimentos. Aviso de preparación de la comida. Una cocción completa de alimentos de origen animal, incluidos, entre otros, carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, pollo o mariscos, reduce el riesgo de enfermedades e infecciones. Los niños pequeños, adultos mayores y las personas con ciertas condiciones de salud pueden correr un mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos.

Precios incluyen IVA C Favorito del Chef