



**SONORA**<sup>110</sup>  
RESTAURANT-BAR & LOUNGE

# MENÚ DESAYUNOS

## CHILAQUILES

### CHILAQUILES ROJOS

Totopos bañados en salsa roja coronados con crema, cebolla y cilantro, acompañados de frijoles refritos. 75 gr ... \$160

### CHILAQUILES VERDES

Totopos bañados en salsa verde coronados con crema, cebolla y cilantro, acompañados de frijoles refritos. 75 gr. ... \$160

PÍDELOS CON HUEVO 100 gr. ... \$20

PÍDELOS CON POLLO 100 gr. ... \$40

## HUEVOS

### OMELETTE CARNES FRÍAS

Torta de huevo rellena de salchichas, jamón, tocino y queso bañada en salsa ranchera, acompañado de frijoles refritos ... \$160

### OMELETTE LIGERO

Torta de claras de huevo rellena de espinaca, rajas, champiñón, acompañado de una salsa cremosa de chile verde y ensalada de nopal y calabaza ... \$150

### HUEVOS AMERICANOS

Dos huevos estrellados, acompañados de dos rebanadas de jamón y papas al ajo (incluye pan con mantequilla) ... \$110

PÍDELOS CON TOCINO ... \$20

PÍDELOS CON CHORIZO ... \$35

## FRUTA

### PLATO DE FRUTA

Melón, papaya y piña ... \$100

### COCTEL DE FRUTA

Melón, papaya y piña con granola y miel ... \$135

### YOGURTH CON FRUTA

Melón, papaya y piña con yogurt, granola y miel ... \$140



# MENÚ DESAYUNOS

## TRADICIONALES

### MOLLETES

Pan de la casa, frijol y queso, acompañado de papas al ajo (2 pzas) ... \$165

PÍDELOS CON CHORIZO ... \$35

PÍDELOS CON TOCINO ... \$25

PÍDELOS CON REBANADA DE JAMÓN ... \$20

### PANCAKES SONORA

Esponjosos hot cakes de la casa, acompañados de mantequilla, miel, fruta y una composta de frutos rojos (3 pzas.) ... \$185

PÍDELOS CON TIRAS DE TOCINO ... \$20

### PAN DE ELOTE

Delicioso pastel de elote bañado en crema de chile verde, acompañado de frijoles refritos ... \$155

### LENGUA DE RES EN SU JUGO

Deliciosa lengua en caldo, receta de la casa, acompañada de col blanca, cebolla y cilantro, con tortillas de maíz 120gr. ... \$220

### MACHACA ATROPELLADA

Machaca sonorese guisada a la mexicana servida en comal, acompañada de tortillas de su elección (harina/maíz) 220 gr. ... \$250

### BURRITOS DE MACHACA

Ricos burritos de machaca a la mexicana, acompañados de frijoles refritos y guacamole (4 pzas.) ... \$180

## DESAYUNO NIÑOS

### HUEVO REVUELTO

Huevo revuelto y papas hash brown (caritas) ... \$100

PÍDELOS REVUELTOS CON JAMÓN  
SIN COSTO EXTRA

### PAPAS HASH BROWN

Orden de papas hash brown (caritas) y salchicha en ruedas ... \$95

### CEREAL

Cereal con leche ... \$90



# MENÚ DESAYUNOS

---



## ORDEN EXTRA

PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA ... \$35

TORTILLAS DE MAÍZ ... \$25

TORTILLA DE HARINA... \$30

## BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO ... \$50

JUGO DE NARANJA ... \$50

JUGO VERDE ... \$65

CHOCOLATE CON LECHE ... \$60





# SONORA<sup>110</sup>

RESTAURANT-BAR & LOUNGE

# ENTRADAS

## AGUACHILE DE PAPADA

Láminas de papada montadas sobre una cama de tomatillo fresco, en salsa de chile de árbol, coronado con cebolla morada, rábanos y alfalfa 200 gr ... \$205

## CHICHARRÓN DE RIB EYE

Chicharrón de rib eye con rub de la casa en salsas negras de chile habanero, cebolla blanca y chile jalapeño.

Acompañado de tortillas hechas en casa (de maíz azul o amarillo) 350 gr ... \$390

## MONTADITOS DE ATÚN

Filete de atún sellado a la plancha, montado sobre hoja de wonton frita, cremoso de cabra y queso azul, pepino, salsa macha y alfalfa 150 gr (4pza) ... \$195

## TORERITAS DE NEW YORK

Torerita de new york en tortilla de maíz azul, con guacamole, col blanca, cebolla y cilantro.

Acompañado de salsa frita verde y bandera 120 gr (4pza) ... \$275

## LA TABLITA

Con variedad de charcutería, quesos y fruta de temporada.

Acompañado de pesto de albahaca, cremoso de tomate deshidratado y crutones de masa madre 80 gr ... \$405

## TACOS DE LENGUA

Tacos en maíz amarillo de filetitos de lengua, marinada y horneada por 8 hrs, con col blanca, cebolla y cilantro.

Acompañado de salsa frita verde y bandera 120 gr (4pza) ... \$220

## ALITAS

Alitas picosas acompañadas de aderezo blue cheese y cabra, papas sazonadas 355 gr ... \$185

## PATATAS FOREST

Papas cambray y costillitas de elote dulce aderezadas con salsa picosa y queso de cabra... \$130





## ENTRADAS

### SOPES DE PULPO ADOBADO

Sopes de maíz cubiertos con guacamole, coronados con pulpo adobado en trozos y alfalfa  
150 gr (3 pzas.) ... \$180

### QUESO REGIONAL A LA PLANCHA

Rebanadas de queso regional asadas, acompañado de chimichurri y tortillas de harina tostadas ... \$145

### QUESO FUNDIDO CON PAPADA

Mezcla de quesos de la casa gratinados acompañado de papada de cerdo y tortillas de su elección (harina/maíz) ... \$180

### QUESO FUNDIDO CON CHILE VERDE

Mezcla de quesos de la casa gratinados acompañado de chile verde y tortillas de su elección (harina/maíz) ... \$160

### TIRADITO DE SALMÓN

Laminado de salmón, bañado sobre nuestra salsa negra de la casa acompañado de crocante de betabel y pepino fresco 300 gr ... \$310

### TIRADITO DE ATÚN

Laminado de atún sobre cama de pepino fresco laminas de chile jalapeño y crocante de camote con salsa de la casa 150 gr ... \$260





## ENSALADAS

### COLIFLOR ROSTIZADA

Coliflor rostizada, sobre espejo de salsas negras.  
Acompañada de aderezo de chile serrano... \$210

### LA ROMANA

Media lechuga romana, ceviche de mango, pepino y jicama,  
tocino, variedad de nueces, arándanos deshidratados y  
aderezo de la casa de miel y mostaza... \$155

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA

Sopa de tomate sobre cama de queso regional, aguacate,  
frituras y un rayado de crema ... \$160

### CREMA POBLANA

Crema de chile poblano tatemado acompañado de cubos  
de queso panela, elote en grano y rajas ... \$135

### SOPA DE ELOTE

Caldo de elote acompañado de grano entero y un sofrito de  
cebolla, tomate y chile verde, servido con cubos de  
queso fresco... \$160



# PLATOS FUERTES

## CHAMORRO ADOBADO

Pieza de chamorro completa, adobada con variedad de chiles y marinada por 48 hrs, sobre cama de puré de papa y camote. Acompañada de tortillas hechas en casa (de maíz azul o amarillo) 1 kg ... \$345

## SALMÓN EN COSTRA

Filete de salmón en costra de variedad de nueces con mantequilla sobre cama de papas cambray y camote fritos en salsa de cuatro quesos. Acompañada de ensalada de la casa 300 gr... \$325

## LASAGNA BOLOGNESA

Lasagna artesanal rellena de carne preparada con hierbas finas, salsa pomodoro y gratinada con queso gouda. Acompañada de ensalada de la casa 150 gr... \$245

## ATÚN EN SALSA DE CÍTRICOS

Filete de atún sellado en costra de ajonjolí, sobre cama de julianas de calabaza, rodajas de pepino, bañado en salsa de cítricos y coronado con fritura de betabel y rodajas de limón amarillo 150gr... \$260

## RIB EYE A LA MANTEQUILLA

Rib eye en mantequilla de romero y diferentes especias sobre cama de papa cambray y espárragos asados. Acompañada de ensalada de la casa 350gr... \$435

## COSTILLITAS SWEET & SOUR

Baby rack rib marinado en salsa agridulce de la casa. Acompañado de papas sazonadas y esquites 600 gr... \$355

## HAMBURGUESA BRIE

Hamburguesa de diezmillo gratinada con queso brie, coronada con tocino y cebolla caramelizada. Acompañada de papas fritas de la casa 150 gr... \$290

## HAMBURGUESA SANTA FÉ

Hamburguesa de diezmillo gratinada con queso amarillo, coronado con un chile güero relleno de cremoso, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas de la casa 150 gr... \$305

## FETUCCINI ALFREDO

Pasta con pechuga de pollo, espárragos y tocino, bañados con nuestra deliciosa salsa alfredo. Acompañado de pan a la mantequilla 150 gr... \$210

## FETUCCINI SPICY

Pasta con camarón y tomate cherry, preparados con nuestra salsa de tomates deshidratados spicy. Acompañados de pan a la mantequilla 150 gr... \$245



# NIÑOS

## SPAGUETTI BOLOGNESA

Spaguetti a la bolognesa acompañado de pan a la mantequilla 80 gr... \$125

## MILANESA DE POLLO

Milanesa de pechuga de pollo empanizada con panko. Acompañada de spaguetti al burro 120 gr... \$125

## HAMBURGUESA CON PAPAS

Mini hamburguesa de res gratinada con queso. Acompañada de papas fritas artesanales 80 gr... \$140

# POSTRES

## BROOKIE

La perfecta combinación de brownie y galleta de chispas de chocolate. Acompañado de una bola de nieve de vainilla y un drizzle de chocolate.... \$95

## CHURRO

Disco de churro cubierto de nuestra mezcla especial de azúcar y especias. Coronado por una bola de nieve de vainilla, bañada en caramelo salado y trocitos de toffee.... \$95

# SIN ALCOHOL

- AGUA MINERAL... \$40
- COCA COLA REGULAR... \$40
- COCA COLA LIGHT... \$40
- FANTA FRESA... \$40
- FANTA NARANJA... \$40
- FRESCA LATA... \$40
- SPRITE LATA... \$40
- LIMONADA NATURAL... \$35
- LIMONADA MINERAL... \$40
- NARANJADA NATURAL... \$35
- NARANJADA MINERAL... \$40
- JAMAICA... \$35
- CLAMATO PREPARADO... \$50
- VASO MICHELADO... \$35
- VASO CHELADO... \$20
- AGUA EMBOTELLADA... \$30
- AGUA PELLEGRINO... \$45
- AGUA PERRIER... \$55
- CAFÉ AMERICANO... \$40
- CAFÉ CAPPUCCINO... \$50
- CAFÉ ESPRESSO... \$40



## VINOS

### VINO TINTO 750ml

CASA MADERO 3V... \$695  
INCOGNITO... \$590  
LIBERTY SCHOOL... \$840  
CUNE CRIANZA ROJA... \$440  
LA CETTO CABERNET  
SAUVIGNON... \$235  
DECIMA CABERNET  
MERLOT... \$540  
MARIA TINTO... \$1,040

### DE LA CASA 750ml

CENTURION... \$630  
HYPERION... \$945  
SINHARAJA... \$735

### VINO BLANCO 750ml

DECIMA SAUVIGNON  
BLANC... \$640  
LA CETTO BLANC  
DE BLANCS... \$310  
LA CETTO BLANC  
DE ZINFANDEL... \$310

### VINO ROSADO 750ml

BERINGER WHITE  
ZINFANDEL... \$410

### VINO POR COPEO

VINO TINTO  
SINHARAJA... \$160  
LA CETTO BLANC  
DE BLANCS... \$70  
BERINGER WHITE  
ZINFANDEL... \$115

## CERVEZA

MILLER LIGHT... \$40  
COORS LIGHT... \$40  
XX LAGER... \$50  
XX AMBAR... \$50  
INDIO... \$40  
HEINEKEN CERO... \$55  
TECATE LIGHT... \$40  
AMSTEL ULTRA... \$50  
BOHEMIA OSCURA... \$50

## DIGESTIVOS

ANIS CHINCHON DULCE... \$60  
BAILEYS... \$95  
LICOR 43... \$110  
SAMBUCA VACCARI  
NEGRO... \$100  
SAMBUCA VACCARI  
BLANCO... \$100  
CREMA DE BACANORA  
CHOCOLATE... \$105

## GINEBRA

DIEGA... \$55  
HENDRICKS... \$137

## RON

CAPITAN MORGAN  
WHITE... \$55  
HAVANA CLUB  
7 AÑOS... \$75  
ZACAPA 23 AÑOS... \$150  
BACARDI BLANCO... \$65  
RON CAPITÁN MORGAN... \$55

## TEQUILA

DON JULIO 70... \$160  
MAESTRO TEQUILA DOBEL  
DIAMANTE... \$120  
JOSE CUERVO  
TRADICIONAL... \$65  
7 LEGUAS BLANCO... \$80

## WHISKY

JACK DANIELS... \$110  
JOHNNIE WALKER  
REDLABEL... \$90  
JOHNNIE WALKER  
BLACKLABEL... \$110  
BOURBON... \$100

## MEZCAL

UNION ESPADIN  
JOVEN... \$85  
400 CONEJOS ESPADIN  
JOVEN... \$95  
MONTELOBOS ESPADIN... \$100

## BACANORA

AGUA MIEL BLANCO... \$110  
CREMA BACANORA  
AGUA MIEL ... \$75

## VODKA

GREY GOOSE... \$110  
STOLICHNAYA... \$60

## SOTOL

SOTOL HACIENDA  
BLANCO... \$105

## MIXOLOGÍA

### RECUERDOS

Mezcal, aquafaba de jazmín,  
jarabe y jugo de limón... \$95

### MEXICAN SEA BREEZE

Mezcal, jugo de toronja, jugo de  
granada, jugo de limón y sal... \$95

### GIN CLOVER CLUB

Diega de rosas, jarabe de frambuesa,  
aquafaba y limón amarillo... \$75

### FRENCH 75

Diega de rosas, jarabe natural,  
limón amarillo y top de vino  
espumoso... \$75

### MARGARITA

Tequila blanco, licor de naranja  
y jugo de limón... \$80

### PALOMA CONTEMPORANEA

Tequila blanco, cordial de toronja,  
jugo de limón, jarabe natural y  
top de agua mineral... \$80

### OLD FASHIONED

Bourbon, dash de angostura  
y azúcar... \$115

### WHISKY HONEY SOUR

Bourbon, jarabe de miel de abeja,  
jugo de limón y aquafava... \$115

### CARAJILLO

Expresso y licor 43.... \$130

### SANGRIA

Jugo de limón, jarabe, agua mineral  
y top vino tinto.... \$85

### DRY MARTINI

Vodka o gin y bar spoon  
dry vermouth.... \$115

### MOJITO

Jugo de limón, hierba buena, azúcar,  
ron y agua mineral... \$95

### MEZCALITA

Jamaica, mezcal, jugo de  
naranja, aquafava y jarabe... \$95