

ENTRADAS

COMBINACIÓN PALOMINOS

150 gr de carne oreada, dos piezas de burritos de machaca guisada con chile colorado y quesadillas sonorenses en tortilla de manteca. Recomendada para 4 personas.

ORDEN INDIVIDUAL DE BURRITOS DE MACHACA (3 piezas)

ORDEN INDIVIDUAL DE CARNE OREADA (150 gr)

AGUACHILE DE RIB EYE (150 gr)

Finas láminas de rib eye sellado sobre una cama de cebolla caramelizada, bañada con nuestro aguachile rojo, ajo frito, cubos de aguacate y cebolla morada.

INFLADITAS SONORA QUERIDA (150 gr)

Rellenas de carne deshebrada, incrustadas con adobo chile colorado y chicharrón de cerdo, acompañadas de cremoso de aguacate, salsa rasurada y cebolla encurtida.

TABLITAS MOOSE (180 gr)

Filete a la parrilla laqueado con salsa oriental, servido sobre lechuga con queso crema.

TACOS

PULPO (80 gr) 2 piezas

Chicharrón a los tres chiles con guacamole, cebolla caramelizada y aderezo de jalapeño tatemado.

ARRACHERA CON TUETANO (80 gr)

2 piezas a las brasas con guacamole y salsa rasurada.

PAPADA (100 gr) 2 piezas

Chicharrón con guacamole y salsa de chiltepín.

TORERITAS (100 gr) 2 piezas

Lámina de new york, queso manchego y chile anaheim.

LIGHT (90 gr) 1 pieza

Chile california relleno de cabrería y gratinado con queso sobre salsa ranchera.

CAZUELITA DE CHICHARRÓN DE RIB EYE (200 gr)

Crocante rib eye acompañado de una salsa especial del chef a base de pepita con un toque picante.

ESCAMOLES DON CESAR (100 gr)

Salteados en mantequilla con epazote y chiltepín, flameados con tequila, servidos sobre nido de chile anaheim, cebolla y laja de pasta de tomate.

TRIPITAS DE LECHE (200 gr)

Asadas a las brasas acompañadas con guacamole y tortillas sobaqueras.

TOSTADAS DE ATÚN (250 gr)

Vinagreta de chiles y jengibre, sobre una tostada de arroz y aderezo de jalapeño.

PANELA A LA PARRILLA (250 gr)

Asado a las brasas de mezquite aromatizado con aceite de oliva y finas hierbas.

NATURAL

RAJAS DE CHILE ANAHEIM

ESPECIAL

CHIVICHANGAS (200 gr) 2 piezas

Hechas con tortilla sobaquera rellenas de carne deshebrada de res acompañadas de lechuga, tomate, crema y queso.

BURRO PERCHERON (200 gr)

Tortilla sobaquera rellena con filete de cabrería, frijoles maneados, aguacate, chile anaheim, cebolla salteada y queso.

QUESO FUNDIDO (170 gr)

Cazuelita del tradicional queso sonorenses fundido a las brasas.

NATURAL

CHILORIO O CHISTORRA

SOPAS

CALDO DE QUESO

¡El tradicional! Preparado con caldillo de jitomate, cuadros de queso panela, papa y chile anaheim.

CREMA DE CHILE CALIFORNIA

Elaborada con el regional chile verde sonorense, queso panela, crutones y un toque de crema ácida.

CAZUELA SONORENSE

Extraordinario sabor a base de machaca, papa, jitomate, cebolla, cilantro y chile anaheim.

JUGO DE CARNE

Extracto de la inigualable carne de Sonora perfumado con un toque de jerez español.

AZTECA

Fina juliana de tortilla con caldillo de jitomate, acompañada de queso, chile pasilla, chicharrón y aguacate.

ENSALADAS

BETABEL

Espinaca, queso de cabra y betabel a las brasas espolvoreada con nueces de la india, acompañada de aderezo de serrano.

PRIMAVERA

Mezcla de lechugas combinadas con queso feta, trozos de nuez de la india, fresas y uvas con vinagreta balsámica.

CÉSAR

Preparada en su mesa con el tradicional aderezo, acompañada de crutones y queso parmesano.

POLLO

A LAS BRASAS

Lechuga y jitomate asadas a la parrilla con aderezo de anchoas, mostaza dijón, aceite de oliva, miel de abeja y un toque de parmesano.

PALOMINOS

¡La original! Ruedas de jitomate, cebolla, pepino y chile anaheim asado a las brasas, acompañada con aderezo de cilantro.

VEGGIE

PORTOBELLO STEAK

Asado a las brasas relleno de queso de cabra, tomate deshidratado, espinacas baby, jitomate cherry y cebolla morada. Acompañado de almendras y espárragos, bañado con aderezo de serrano.

CORTES PALOMINOS

FILETE DE CABRERIA (300 gr)

ARRACHERA (300 gr)

COSTILLAR ESPECIAL (800 gr)

FILETE DEL BOSQUE (250 gr)

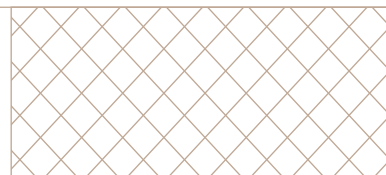
Servido sobre una cama de aguacate y queso de cabra, acompañado con una mermelada de poblano ahumado, aceite de chiles, jengibre y un toque de tocino crujiente.

FILETE GALLEGO (250 gr)

Bañado con una salsa de mantequilla, ajo, alcaparras, naranja, cebolla, champiñon y tomillo. Acompañado con papas sazonadas con paprika y espárragos.

CORTES FINOS

A partir de 400 gr



RIB EYE PRIME (Cada 100 gr)

LONJA DE RIB EYE PRIME (Cada 100 gr)

**Sujeto a disponibilidad*

OJO DE RIB EYE PRIME (Cada 100 gr)

**Sujeto a disponibilidad*

TOMAHAWK (Cada 100 gr)

CHULETILLAS DE CORDERO (250 gr)

Servidas sobre chips de camote con fondue de chile verde para dipear.

AUSTRALIAN BLACK ONYX

RIB EYE (Cada 100 gr)

NEW YORK (Cada 100 gr)

CORTES PARA COMPARTIR

FILETE AL BACANORA (600 gr)

Terminado en la mesa sobre bloque de sal, servido con mantequilla de chiltepín flameado con auténtico bacanora.

FILETE SUPREMO (600 gr)

Acompañado con dos papas al horno, espinacas a la crema y chiles toreados.

PAQUETE PALOMINOS

Servido en tiempos para dos personas. Ensalada Palominos, tripitas de leche, dos costillas, 300 gr de filete de cabrería, acompañado de frijoles maneados, tortillas sobaqueras y coyotas tradicionales de postre.

GUARNICIONES

Frijoles maneados

Frijoles maneados con veneno

Papa Palominos

Guacamole especial

Granos de elote a la mantequilla

Papas a la francesa

Arroz blanco

Verduras cocidas

*Ensalada Palominos
(1/2 orden)*

Espinacas a la crema

Puré de papa

..... PESCADO Y MARISCOS

SALMÓN A LA PARRILLA (300 gr)

Bañado con una salsa de mantequilla, ajo, naranja, alcaparras y tomillo. Acompañado de champiñones y cebollas salteadas.

PULPO A LAS BRASAS (250 gr)

Finamente sazonado con aceite de oliva y un toque de chile colorado, sobre una cama de rodajas de papa al estilo Palominos.

STEAK DE ATÚN (250 gr)

A las brasas servido sobre una cama de aguacate y queso de cabra. Acompañado con una mermelada de poblano ahumado, aceite de chiles y jengibre.

◆ AVES ◆

POLLO PALOMINOS (600 gr)

Medio pollo abierto preparado a las brasas y barnizado con el tradicional adobo de chile colorado.

PECHUGA DE POLLO DOÑA SOFIA (250 gr)

Rellena de queso manchego y espinacas a la crema, sobre un espejo de chile anaheim.

POLLO A LAS BRASAS (600 gr)

Asado lentamente a las brasas y sazonado con sal gruesa.

POSTRES

COYOTAS

"Galletas" rellenas de piloncillo, cajeta o guayaba.

COYOTAS CON HELADO

JAMONCILLO

Delicioso dulce de leche típico de Sonora. Pídalo natural o con nuez.

ATE CON QUESO

POSTRE REGIONAL

Coyotas, ate de membrillo con queso y jamoncillo.

FRESAS JUBILEE

Flameadas con licor de cassis, vino tinto y brandy.

CREPAS SUZETTE

Con un toque de licor controy, brandy y grand marnier.

CREPAS DE CAJETA

Con nuez y un toque de brandy.

CREPAS DE FRUTOS ROJOS

Rellenas de queso mascarpone bañadas con una salsa a base de vino tinto, jerez, licor de cerezas negras y frambuesas negras. Flameadas con Cognac Henessey VS.

HELADO DE VAINILLA

PASTEL

Elige tu favorito de nuestra selección.



La propina es a gusto del cliente.