

DESAYUNOS



MAR-SÁB 8 AM - 1 PM | DOM 9 AM - 1 PM

PARA EMPEZAR

Bowl frutal de temporada \$110

Se puede preparar salado (sal, limón y chile en polvo) o dulce (miel, granola, yogurt).

Pregunta a tu anfitrión por la fruta de temporada.

Ensalada de frutos rojos \$160

Bowl defresas, zarzamoras, frambuesas y mora azul.

Se puede preparar salado (sal, limón y chile en polvo) o dulce (miel, granola y yogurt).

Bowl de avena \$125

Avena hidratada con leche especiada de tu preferencia, con cubos de manzana, frutos rojos y nuez. (puede servirse frío o caliente).

Pregunta a tu anfitrión por la fruta de temporada.

Bowl de Açaí \$220

Pulpa natural de frutos rojos con plátano y leche vegetal. Topping de granola, cacao nibs, coco, berries, crema de avellana y miel.

Ensalada Lalocura \$200

Mix de hojas verdes, crutones, queso de cabra y mora azul con proteína de tu elección: Pollo asado o carne asada 100 gr.

Pan francés

Pan brioche en infusión de leche especiada.

Dulce: Frutos rojos, granola, miel de abeja.
Salado: Tocino, huevo estrellado, miel de agave y aguacate.

Hot Cakes

Dulce: Mezcla especial con ricotta y compota de blueberries.
Salado: Tocino, huevo estrellado, miel de agave y aguacate.

Dulce
\$215

Salado
\$225

DESAYUNOS SONORENSES

ASÍ SABE SONORA...

Caldo de Queso \$155

Con papas, rajas de chile verde y queso regional de Sonora. *Uno de los platos más Sonorenses.*

Burrito Mañanero \$180

De huevo revuelto con tocino, queso cheddar, aderezo de mayonesa chipilona y side de frutos rojos.

Burritos de Machaca con Huevo \$230

3 piezas con nuestra carne machaca con huevo revuelto y frijoles.

Perche de Chilaquiles \$170

Burro Percherón de chilaquiles verdes, guajillo chiltepín + frijol, queso y crema.
Huevo+20 | Pollo+30 | Carne Asada+50 | Barbacoa+50

Machaca Tradicional \$265

100gr de machaca guisada con salsa bandera. Acompañada de frijoles rojos y tortillas. Agrega Huevo +20

Barbacoa Sonorense

Taco \$95 Lorenza \$100

100gr de carne en tortilla de harina o maíz.

100 gr de carne sobre tostada con frijoles y queso cocido.

Torta \$175 Quesadilla doble \$175

Panchapata con 100 gr de carne, frijoles rojos y queso cocido.

Dos tortillas de harina gorditas y 100 gr de barbacoa.



DESAYUNOS



MAR-SÁB 8 AM - 1 PM | DOM 9 AM - 1 PM

CHILAQUILES Y HUEVOS

Enchiladas y Chilaquiles \$195

El montaje incluye crema, queso, cebolla y aguacate.
A escoger lo siguiente:

Base: Totopos | Totopos horneados | Tortilla de maíz

Salsa: Verde | Guajillo | Chiltepín | Frijol

Proteína: Huevo | Pollo | Queso panela | Chorizo |
Champiñones | Carne Asada +\$50 | Barbacoa +\$50

Omelette de Machaca con Queso \$215

Omelette bañado en salsa de guajillo,
acompañado de frijoles y aguacate.

Huevos Baquetones con Papas \$170

2 piezas de huevos estrellados servidos sobre papas
fritas salteadas con ajo, paprika y queso.
Agrega: Tocino +\$35 | Chorizo +\$35

Huevos Rancheros \$160

2 piezas de huevos estrellados salseados sobre
quesadilla de maíz, con queso fresco, cebolla
morada y cilantro. Acompañado de frijoles rojos.
Salsas: verde, guajillo, chiltepín, frijol.

Sartén de Huevo con Verduras y Quinoa \$160

3 huevos revueltos con quinoa y verduras
mixtas asadas.

Omelette y Huevos al Gusto \$160

Con 1 o 2 ingredientes a elegir. Guarnición:
Hojas verdes, aguacate y tortillas o pan.

*Ingredientes: Manchego | Jamón | Chorizo | Tocino |
Espinaca | Champiñones | A la Mexicana*

PARA LOS BUKIS

Recomendado para menores de 7 años.

Huevito revuelto con jamón \$125

Guarnición de papas y un hotcake.

Dos burritos de huevo con jamón \$120

Guarnición de papas.

Mini hot cakes (2) \$90

Con plátano y fresa.

POSTRES



Panqué de Elote \$140

Glaseado de queso crema y compota.

Panqué de Zanahoria \$140

Cobertura de cítricos.

Pastel de mi Nana \$95

Vainilla y tres leches.

Cheesecake New York \$135 con Frutos Rojos

El clásico NY Cheesecake con compota
y berries.

Coyota de mi Nana \$125

Tatemada a las brasas, acompañada de
una bola de helado hecho en casa.
Sabores: Piloncillo, Jamoncillo o Guayaba.

ESPECIALES



LOS IMPERDIBLES DE LA CASA

Chorizo Sonora con Papas **\$165**

Acompañado de frijoles rojos y tortillas.

Sándwich de Torerita de New York a la Parrilla **\$198**

150 gr de Torerita de New York en pan de hogaza con guacamole, queso cocido y cebolla caramelizada. Guarnición de papas o ensalada.



Sandwich de Tocino y Queso **\$179**

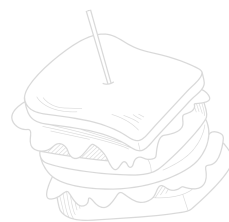
Pan Brioche, 100 gr de tocino crujiente con mix de quesos y una crema de tomate rostizado para dipear.

Sandwich de Pollo con Queso Panela **\$170**

Pan Chapata, 100 gr de pechuga de pollo especiado, queso panela, arúgula, germinado, aguacate, pepino y aderezo de yogurt. Guarnición de ensalada fresca de pepino y manzana verde.

Sándwich de Huevo con Tocino **\$200**

Pan Brioche, huevo revuelto con tocino, queso cheddar, aguacate, arúgula y side de frutos rojos.



Molletes Nortería **\$165**

Chapata, frijol y mix de quesos asadero, manchego y ricotta, acompañados de salsa bandera y aguacate.

Agrega: Tocino +35 | Chorizo +35 | Carne Asada +50

BAR DE MAÑANA

MAR-SÁB 8 AM - 1 PM | DOM 9 AM - 1 PM

Café

Espresso	\$35
Espresso Doble	\$55
Americano (Café de Grano)	\$50
Café del día (Refill)	\$60
Café de olla	\$60
Latte	\$55
Capuchino	\$60
Flat White	\$55
Moka	\$70
Affogato Espresso y helado artesanal de vainilla	\$70
Chocolate Tradicional	\$60

Smoothies de la Casa

Fresona Batido de fresa, plátano, avena y leche.	\$85
Orange Shine Jugo de naranja, mango, yogurt, miel.	\$125
Berry Fresh Berries, jugo de limón, miel	\$120
Tropical Piña, mango, manzanilla	\$95

Jugos y Extractos

Extracto de Naranja Tecnología Zumex, sin reducciones.	\$60
Extracto de Zanahoria	\$65
Naranja y Fresa	\$65
Jugo Verde Apio, espinaca, piña, perejil y jugo de naranja.	\$65

Té

Matcha	\$60
Matcha Latte	\$65
Chai Latte	\$65
Variedad Tisanas	\$60

Pregunta a tu anfitrión por la selección herbal en sachet de té.

Variedad Té Flor de la Paz	\$30
Pregunta a tu anfitrión por los sabores.	

EXTRAS: Bebida Fría +\$5 | Leche Vegetal: Leche de almendras, Leche de coco, Soya, Avena +\$15

Cold Pressed

Prensado en frío · 100% jugo.

i. Betabel, zanahoria, limón, jengibre.	\$95
ii. Piña, apio, pepino, jengibre, kale, menta.	\$95
iii. Zanahoria, manzana roja, jengibre, limón eureka.	\$95

Shot de jengibre, naranja, cúrcuma.	\$55
-------------------------------------	------

Coctelería

Mimosa	\$95
Aperol Spritz	\$140
Carajillo	\$155
Mezcalita de Jamaica	\$145
Margarita clásica, Fresa o Mango	\$155
Piña Colada	\$140
Gin Tonic	\$165

Cerveza Nacional Cervecería Cuauhtémoc

XX Lager/XX Ámbar/Carta Blanca Caguamita/Tecate Original/Tecate Light	\$55
Cubeta (6 botellas)	\$300

Heineken, Heineken Cero	\$65
-------------------------	------

Bohemia Clara/Bohemia Cristal/Bohemia Oscura	\$65
--	------

Vaso Chelado	\$15
--------------	------

Vaso Michelado	\$20
----------------	------

León Rojo	\$28
-----------	------

Chamoy con Salsas	\$30
-------------------	------

Cerveza Nacional Grupo Modelo

Corona, Corona Ámbar, Corona Light, Victoria	\$55
Cubeta (6 botellas)	\$300

Pacífico Clara/Pacífico Suave	\$62
-------------------------------	------

Negra Modelo/Modelo Especial/Modelo Negra	\$65
Modelo Cero	

Stella Artois	\$70
---------------	------

Michelob Ultra	\$70
----------------	------



Síguenos en nuestras redes sociales:

 [norteriaasada](#)

 [norteriaasada](#)

Restaurante, servicio a domicilio
y pick & go

+52 492 172 1375