

NORTERÍA

CARNE ASADA

MENÚ

SNACKS Y BOTANAS

Carnita Seca 50 gr	\$200
Acompañada de salsa de chilete y guacamole.	
Charolita de Carne Seca 40 gr	\$190
Con pepino, cacahuates, limón, salsas y chamoy.	
Cubitos de Queso Cocido pa' picar	\$179
Chilete, aceite y jalapeño.	
Ceviche de Clamato y Carne Seca 40 gr	\$190
Pepino, jitomate, aguacate, cilantro y salsas negras con clamato.	
Nachos Norteria	\$235
Totopos con frijoles rojos, queso cocido, chorizo de la casa, guacamole, salsa bandera y carne asada Sonora.	
Charola Botanera	\$410
Combinación de quesadillas gorditas, burritos de machaca, carne seca, frijoles rojos y guacamole con chicharrón.	
Papas Fritas con Arrachera	\$235
Papas a la francesa con 100gr de arrachera, queso amarillo, crema y guacamole.	
Orden de Papas Fritas 300 gr	\$110

ENTRADAS

Queso Fundido	\$199
150 gr de queso cocido con chorizo, chile verde, Champiñones, tripa, chicharrón de carne o mixto	
Panela Asado con Chicharrón de Serrano	\$195
Soya, limón, cebollita, cacahuete tostado y chicharrón de serrano.	
Burritos de Machaca	\$230
3 burritos de carne machaca Sonorense con frijoles rojos.	
Orden de Frijoles de la Abuela	\$99
200 gr de frijoles auténticos del Norte con tortillas de harina o maíz.	
<i>Con chicharrón de carne 50 gr. + \$ 50</i>	
<i>Con tripa de leche 50 gr. + \$ 60</i>	
<i>Con carne seca 50 gr. + \$ 100</i>	
Rib Finger Marinado	\$235
250 gr de cubitos de costilla rasurada marinada con salsa chipilona y guacamole.	
Guacamole	\$155
<i>Con chicharrón 50 gr. + \$ 50</i>	
<i>Con tripa de leche 50 gr. + \$ 60</i>	
<i>Con carne seca 50 gr. + \$ 100</i>	
Aguachile de New York 380 gr	\$620
Caldo de Queso	\$165
Uno de los platos más Sonorenses. Con papas, rajas de chile verde y queso regional de Sonora.	

TACOS (HARINA O MAÍZ)

Taco Norteria	\$98
100 gr de jugosa carne asada de Sonora.	
Taco Caramelo	\$99
100 gr de carne asada con queso cocido Sonorense.	
Taco Poema	\$99
Embarradita de frijol, queso cocido y 100 gr de carne asada.	
Taco Light	\$90
100 gr de carne asada en hoja de lechuga orejona.	
Taco Torerita	\$139
150 gr de corte de New York con guacamole en tortilla de harina o maíz.	
Taco Patrón	\$159
150 gr de gaonera de Rib Eye sobre frijoles rojos y queso cocido.	
Taco Henry	\$90
De chorizo de la casa con queso de cabra.	
Taq' Hillo	\$100
Chile verde relleno de queso y 100gr carne asada.	
Taco Campechano	\$99
Combinado con tripa y carne asada.	
Taco Rasurado	\$97
100 gr de cubitos de costilla rasurada con guacamole.	
Ta' Coqueto	\$155
Taco en costa de mix de quesos con carne asada 100 gr.	
Lorenza	\$99
100 gr de carne sobre tostada de maíz asada a las brasas con frijoles y queso.	
Taco de Tripita de Leche	\$98
100 gr de tripita asada a las brasas.	
Taco Alambre	\$100
100 grs de alambre de asada con cebolla, morrón y queso.	
Taco de Frijol	\$40
Tortilla gordita con frijoles receta de la Abuela.	
Charola Sonorita	\$499
5 tacos en un platón: Norteria, Taq' Hillo, Rasurado, Torerita & Henry *No aplica cambios.	

OPCIÓN DEL MAR

Costra de Camarón	\$165
Costra de queso con camarón, frijol, cebolla morada, aguacate y cilantro en tortilla de harina Sonorense.	
Taco Vaquero	\$155
Queso planchado, camarón receta Sonora, col, crema.	
Asada y Camarón	\$159
Costra de queso, carne asada y camarón.	
Rasurado en el Mar	\$165
En tortilla de harina o maíz, guacamole, toque de mayonesa chipilona, pulpo fileteado con su adobito y cilantro.	

CORTES FINOS

ASÍ SABE SONORA...

Todos los cortes son de 380gr en crudo, acompañados de una quesadilla gordita, chiles y cebollitas asadas.

Rib Eye	\$720
Importado calidad High Choice	
New York	\$620
Importado calidad High Choice	
Arrachera Sonora	\$620
Importado calidad High Choice	

A LA PARRILLA

Burro Percherón	\$230
200 gr de carne asada en tortilla burrera de harina, cebolla caramelizada, frijoles rojos, guacamole, chile verde y queso cocido Sonora.	
<i>Burro Percherón talla XL + \$ 75</i>	
Costilla Rib	\$410
Costilla cargada acompañada de frijoles norteños y cebolla caramelizada.	
<i>Con puré de papa con queso + \$ 80</i>	
Papa Rellena	\$220
Papa asada a las brasas con carne Sonora (100 gr), queso, crema y cebollín.	
Hamburguesa Chipilona	\$255
200 gr de mix de cortes finos en pan brioche, con cebolla caramelizada, lechuga, queso, mayonesa Chipilona y guarnición de papas.	
<i>Doble carne + \$ 100</i>	

PARRILLADAS

1 kg de carne asada fileteada, rinde para aprox. 4px.
Incluye 2 quesadillas dobles con frijoles rojos, chile verde con queso, chorizo de la casa, chiles toreados y cebollitas asadas, tortillas de harina y/o maíz.

Asada de Res	\$1580
Sirloin y Arrachera Sonora	
Arrachera Sonora	\$1795
New York	\$1795
High Choice	
Mixta	\$1895
Arrachera, New York y Rib Eye	
Rib Eye	\$2100
High Choice	

ENSALADAS

Ensalada Asada	\$160
Verduras mixtas asadas.	
Su Ensalada	\$155
Lechuga orejona, jitomate, cebolla morada, pepino, pimientos y queso de cabra.	
Lalocura Ensalada	\$210
Mix de hojas verdes, aceite de oliva, crutones, blueberries, queso de cabra, porción de arrachera, pollo o camarón 100gr.	

QUESADILLAS

Sencilla	\$45
En tortilla de harina gordita o maíz con queso cocido.	
Doble	\$100
Dos tortillas de harina gorditas con frijoles rojos y queso cocido.	
Doble con carne	\$185
Doble + 100 gr de carne asada.	

POSTRES

Pastel de Vainilla bañado en Cajeta	\$140
Brownie de Chocolate	\$145
Con ganache de chocolate, frutos rojos y nieve de temporada.	
Coyota De Mi Nana	\$130
A las brasas, de Piloncillo, Jamoncillo o Guayaba con nieve de temporada.	
Cheesecake de Frutos Rojos	\$155
El clásico NY Cheesecake con coulis de frutos rojos y berries.	
Pan de Elote	\$144
Calientito con 3 leches y nieve de temporada.	
Pan de Zanahoria	\$138
Con cobertura de queso crema y mermelada cítrica de naranja y zanahoria.	

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

Agua Embotellada	\$40
Ciel 600 ml	
Agua Minineral	\$65
Topochico 600 ml	
Variedad de Refrescos	\$55
Familia Coca Cola 355 ml	
Clamato natural 530 ml	\$60

	VASO/COPA 470ML	JARRA 1.5 L
Limonada o Naranja	\$55	\$175
Uvola	\$69	\$220
Bebida típica de Sonora a base de uva mineralizada		
Clericot Tradicional	\$120	\$240
Blanco de Verano	\$120	\$240

CAFÉ & INFUSIONES

Espresso corto	\$35
Espresso Doble	\$55
Americano (Café Grano)	\$50
Café de Olla	\$60
Latte	\$55
Capuchino	\$60
Flat White	\$55
Moka	\$70
Expresso y helado artesanal vainilla.	
Chocolate Tradicional	\$60
Matcha	\$60
Matcha Latte	\$65
Chai Latte	\$65
Variedad Tisanas	\$60
Pregunta a tu anfitrión por los sabores	
Variedad Té Flor de la Paz	\$30
Pregunta por la selección herbal en sachet de té	
Extras	

Bebida fría +\$5
Leche Vegetal | Almendras | Coco +\$15
Leche de Avena +\$20

CERVEZA

Nacional Grupo Modelo	\$55
Corona, Corona Light, Barrilito, Victoria.	
Cubeta (6 botellas)	\$300
Pacífico Clara, Pacífico Suave	\$62
Modelo Especial, Negra Modelo,	
Modelo Especial Cero, Negra	\$65
Modelo Cero	
Stella Artois	\$70
Michelob Ultra	\$70
Nacional Cervecería	
Cuahuatémoc	\$55
XX Lager/XX Ámbar/Carta Blanca Caguamita	
Tecate/Tecate Light/Indio	Cubeta (6 botellas) \$300
Heineken, Heineken Cero	\$65
Miller High Life	\$65
Bohemia Clara/Bohemia Cristal/	\$65
Bohemia Oscura	

Vaso Chelado +\$15
Vaso Michelado +\$20
Chamoy con salsas +\$30
León Rojo +\$28

COCTELERÍA CLÁSICA

Carajillo	\$155
Espresso Martini	\$135
Piña Colada	\$140
Mezcalita de Jamaica	\$145
Vampiro	\$140
Mojito Tradicional	\$145
Mojito Frutos Rojos	\$150
Aperol Spritz	\$140
Margarita Clásica	\$165
Margarita Frozen	\$165
de Fresa o Mango	
Negroni	\$180
Gin Tonic	\$165
Frutos Rojos	
Hierbabuena	
Mandarina	
Toronja	

VINOS *COPEO 150ml*

La Cetto Cabernet Sauvignon	\$130
Casa Madero 3V	\$235
Tierra Adentr Syrah, Merlot y Tempranillo (presentación 375 ml)	\$480
Tierra Adentro Mezcla Bordelesa Cabernet, Malbec y Merlot (presentación 375 ml)	\$560
La Cetto Blanc de Blancs	\$120
La Cetto de Zinfandel Rosado	\$120

DIGESTIVOS *45ml*

Frangellico	\$130
Baileys	\$130
Licor 43	\$135
Grand Marnier Cordon Rouge	\$220

VINOS *BOTELLAS 750ml*

TINTOS

Casa Madero 3V	\$1,100
Navarro Correa Colección Privada	\$1,010
La Cetto Cabernet Sauvignon	\$570

BLANCOS

Casa Madero 2V	\$845
La Cetto Blanc de Blancs	\$498

ROSADO

Casa Madero V	\$845
La Cetto de Zinfandel Rosado	\$498

DESTILADOS

	Copeo 2XI 90ml	Botella 700ml		Copeo 2XI 90ml	Botella 700ml
Tequila Centenario Plata	\$170	\$850	Mezcal 400 Conejos <i>750ml</i>	\$195	\$900
Tequila 7 Leguas Blanco	\$218	\$1,450	Mezcal Zacatecano <i>750ml</i>	\$245	\$1,350
Don Julio 70	\$300	\$2,300	Mezcal Mala Noche Reposado <i>750ml</i>	\$190	\$750
1800 Cristalino Añejo	\$245	\$1,600	Mezcal Unión Joven <i>750ml</i>	\$255	\$950
Maestro Tequilero Dobel	250	\$1,550	Mezcal Creyente Reposado Cristalino <i>750ml</i>	\$300	\$1,500
Casa Dragones Blanco	\$489	\$3,600	Bacardí Blanco <i>750ml</i>	\$185	\$700
Torres 10	\$170	\$750	Ron Zacapa 23 <i>750ml</i>	\$400	\$2,300
Cognac Hennessy VSOP	\$305	\$2,025	Chivas Regal 12 <i>750ml</i>	\$230	\$1,350
Gin Bombay <i>750ml</i>	\$175	\$880	Buchannan's 18 <i>750ml</i>	\$420	\$3,600
Gin Hendricks <i>750ml</i>	\$228	\$1,550	Johnnie Walker Black <i>750ml</i>	\$220	\$1,800
Bacanora Sonora	\$340	N/A			