



Restaurante de Carnes

**Estimado Huesped; Después de ordenar
Lo invitamos a disfrutar de nuestra barra de ensaldas**

Sopas & Cremas

Sopa Oxtail

Sopa de rabo de res con verduras y acelgas frescas

Crema de almeja

Tradicional crema de almejas, estilo Nueva Inglaterra



Aperitivos

Mini sándwich



De costilla BBQ o de pollo con queso crema y chile jalapeño, acompañado con aros de cebolla

Albóndigas Sonora



Albóndigas de cordero, con menta, chile serrano, comino, y cilantro acompañadas con aderezo de Sriracha y miel maple

Costillas BBQ



Costillas de cerdo al cajun con BBQ, acompañada con papa waffle

Hamburguesas Premium Sonora

Hamburguesa Italiana



250g Hamburguesa de res de pan focaccia, rellena con portobellos, queso roquefort, acompañada con cebolla caramelizada

Hamburguesa Mexicana



250g Hamburguesa de res en bollo de chipotle, rellena con chorizo, queso oaxaca, guacamole, cebolla asada, salsa BBQ al mezquite y mezcal

Hamburguesa Texana



250g de hamburguesa de res bollo de pan brioche, rellena con queso pepper jack, tocino, pimientos rostizados, ajo y cebolla caramelizada

Guarnición para elegir:

Papas a la francesa y papas waffle o ensalada mixta con miel de balsámico

Del Corral

Brochetas Grill

Brochetas de pollo

½ Pollo Grill

BBQ o al cajún



Restaurante de Carnes

Del Rancho

Rib Eye 280 gr.
New York 280 gr.
Arrachera 280 gr.
Aguja Norteña 280 gr.
Brochetas de res 250 gr.

Filete de res en costra de cajun

Receta de la casa en dos cocciones: al grill y al horno

Guarniciones a elegir:

Papa dauphine, Papa horno, Papa frita, Puré de papa, vegetales salteados, Espinacas a la crema o Ensalada mixta

Del Mar

Salmón a la Waldorf

A la parrilla, acompañado con ensalada de manzana, vegetales y papas cambray

Mahi Mahi a la Parrilla

Acompañado de una ensalada de hortalizas, pepino y zanahoria
Salsa a su elección: ajillo, ajo o a la mantequilla

Postres

Pastel de zanahoria

Suave pastel que combina especias (canela, clavo y nuez moscada), frutos secos cubierto con queso crema dulce

Red Velvet

Atractivo pastel de vainilla y chocolate blanco cubierto de cremoso queso

Brownie a la moda

Tradicional brownie de chocolate y nuez acompañado de helado de vainilla

Pastel Baked Alaska

Postre a base de helado y láminas de bizcocho cubierto de merengue italiano

Langosta al Grill (400 gr)

Cocina al grill con espinacas a la crema y brocheta de camarón

Costo adicional: \$1,100 MXN

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

Símbolos alérgenos:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos

Dear Guest; After Ordering We invite you to enjoy our salad bar



Restaurants

Soup & Cream

Oxtail soup

Beef tail soup with vegetables and fresh chard

Clam cream

Traditional clam chowder, New England style  

Sliders

Combi sliders

BBQ ribs or chicken miniburger with cream cheese and jalapeño chili accompanied with onion rings

Sonora Balls

Lamb meatballs, with mint, serrano chili, cumin, and coriander accompanied with siracha dressing and maple syrup

BBQ Rib's

Cajun pork ribs with BBQ, accompanied with waffle potatoes

Premium Sonora Burguer

Italian Burger

250g Beef burger with focaccia bread, stuffed with portobellos, roquefort cheese, accompanied with caramelized onion

Mexican Burger

250g Chipotle beef burger, stuffed with chorizo, Oaxaca cheese, guacamole, grilled onion, BBQ mesquite sauce and mezcal

Texas Burger

250g beef burger Brioche Bread Bun, filled with pepper Jack cheese, bacon, roasted peppers, garlic and caramelized onion

Garnishes to Choose from:

The potatoes to choose from are french fries and waffle potatoes, or it can be a mixed salad with balsamic honey

Del Corral

Chicken skewers

Grill chicken

Chicken

Baked, BBQ, Cajun



Restaurants

Del Rancho

Rib Eye .280gr.
New York 280gr.
Flank steak 280gr.
Northern needle beef 280gr.
Beef skewers 250gr.

Beef fillet in cajun crust

House recipe cooked to taste grill and baked

Two garnishes to choose from:

Dauphine potato, Baked potato, Fried potato, Mashed potato, Sautéed vegetables, Creamy spinach and Mixed salad

From Sea

Waldorf salmon

Grilled, accompanied with apple salad, vegetables and chambray potatoes

Grilled Mahi Mahi

Sauce of your choice: guajillo chili, Garlic or Butter
Accompanied with vegetable, cucumber and carrot salad

Desserts

Carrot Cake

A spiced cake infused with cinnamon and nutmeg, pecans and whipped cream cheese

Red Velvet cake

Creamy satiny texture red vanilla and White chocolate cake covered with cheese

Brownie a la mode

Cholate walnut brownie cake served with vanilla ice cream

Baked Alaska cake

Ice cream Cake covered in Italian meringue

****Lobster Grill (400 gr)****

Grill cooked with spinach cream accompanied by shrimp brochette

Additional cost: \$1,100 MXN

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, sedes or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty

Symbols allergens:



Vegetarian



Dairy



Nuts



Fish



Gluten free



Egg



Peanut



Shellfish