



MENÚ



ENTRADAS

GUACAMOLE 200 GRS.	\$110
Aguacate machacado.	
CHILE RELLENO	\$45
Un chile verde relleno de queso.	
NOPAL A LA MEXICANA 200 GRS.	\$110
Nopal en cuadros, salsa bandera, chile serrano, bañado con aderezo de cilantro.	
QUESO FUNDIDO NATURAL 250 GRS.	\$180
Mezcla de quesos gratinados.	
QUESO FUNDIDO MIXTO	\$230
Chorizo, rajas, champiñones, chistorra, chilorio y papada.	
QUESADILLA NATURAL	\$90
Doble tortilla y mezcla de quesos.	
QUESADILLA	\$125
Chilorio. Chorizo. Champiñones. Rajas. Chistorra.	
CHICHARRÓN DE PAPADA 180 GRS.	\$230
Papada de puerco servida en una cama de aguacate.	
CHICHARRÓN DE RIB EYE 180 GRS.	\$280
Servido en una cama de aguacate, salsa bandera y totopos.	
AGUACHILE DE RIB EYE 250 GRS.	\$280
Rib eye cortado en tiras, cama de aguacate, pepino, cebolla morada en salsas negras.	
AGUACHILE DE PAPADA 180 GRS.	\$230
Papada de puerco montado en una cama de aguacate, pepino, cebolla morada y salsas negras.	
PORTOBELLO MELT	\$120
Hongo portobello asado con mezcla de quesos gratinados, servido en plato caliente.	
PANELA ASADA NATURAL 150 GRS.	\$130

FRIJOL CHARROS 330 GRS.	\$85
Servido en plato caliente.	
FRIJOL REFritos 330 GRS.	\$85
Servidos en plato caliente.	
CARNE EN SU JUGO DIEZMILLO	\$180
Servido en plato caliente, frijoles charros y 120 grs. de diezmillo.	
CARNE EN SU JUGO CORTES FINOS	\$220
(Arrachera, rib eye, cabrería) Servido en plato caliente, frijoles charros acompañado de tortillas (4) harina, maíz o mixtas.	



BURRO CAMPECHANO

BURROS

BURRO CAZADOR 220 GRS.	\$220
Carne a elegir: diezmillo, pollo, pastor o rib eye de puerco, frijol y mezcla de quesos gratinados.	
BURRO CAMPECHANO 220 GRS.	\$260
Diezmillo y tripa con frijol y mezcla de quesos gratinados.	
BURRO ESPECIAL DE CORTES 220 GRS.	\$290
Arrachera, cabrería o rib eye, frijol, mezcla de quesos gratinados.	



CHICHARRÓN DE RIB EYE



QUESO FUNDIDO



AGUACHILE DE PAPADA



ALAMBRES

DIEZMILLO 220 GRS.	\$290
POLLO 220 GRS.	\$290
CERDO EN RIB EYE 220 GRS.	\$290
ALAMBRES EN CORTES FINOS 250 GRS.	\$480
Arrachera, filete o rib eye.	

Todos preparados con pimientos morrones, cebolla blanca, mezcla de quesos y salsas negras, acompañados de 4 tortillas de harina, maíz o mixtas.

ESPECIALIDADES

ARRACHERA OUTSIDE 300 GRS. \$480

Acompañados de papa asada con tocino y queso gratinado, chile relleno de queso, cebolla asada y nopales asados.

RIB EYE 300 GRS. \$480

Acompañado de papa asada con tocino y queso gratinado, chile relleno de queso, cebolla y nopal asado.

CABRERÍA 300 GRS. \$480

Acompañado de papa asada con tocino y queso gratinado, chile relleno de queso, cebolla y nopal asado.

MOLCAJETE CALIENTE 600 GRS. \$480

Diezmillo, chorizo, tocino, cebolla blanca, bañados en salsa de tomatillo y queso gratinado.

PARRILLADA CAZADOR 900 GRS. \$940

Rib eye 250 grs., cabrería 250 grs., tripa o pollo 250 grs., rib eye de puerco 150 grs. Acompañada de 2 chiles rellenos de queso, nopal y cebolla asada, frijoles charros o refritos, acompañados de 8 tortillas de harina, maíz o mixtas.

PARRILLADA SONORA 720 GRS. \$795

Diezmillo, carne al pastor, tripa o pollo, costilla short rib entera o rasurada, acompañada de 2 chiles rellenos de queso, nopal y cebolla asada, frijoles charros o refritos, acompañado de 8 tortillas de harina, maíz o mixtas.

PAPANCHA DE DIEZMILLO 320 GRS. \$210

Puré de papa con mantequilla, chile en rajas, tocino y queso gratinado, acompañado de 4 tortillas de harina, maíz o mixtas.

PAPANCHA CORTES 320 GRS. \$260

(Arrachera, filete o rib eye).

COSTILLA SHORT RIB 300 GRS. \$225

(Entera o rasurada).



TACOS

ASADA 120 GRS.	\$95
Diezmillo.	
TRIPA 120 GRS.	\$105
CAMPECHANO 120 GRS.	\$110
Tripa y diezmillo.	
PASTOR 120 GRS.	\$95
TACO LIGHT 120 GRS.	\$105
Diezmillo, servido en hoja de lechuga.	
TACO LIGHT CORTES 120 GRS.	\$130
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
CARAMELO DIEZMILLO 120 GRS.	\$125
Queso gratinado, frijol y rajas de chile verde.	
CARAMELO CORTES 120 GRS.	\$145
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
TACO RIB EYE PUERCO 120 GRS.	\$95
TACO PLACERO 120 GRS.	\$98
Papada de puerco bañado en salsa de la casa, cebolla blanca y cilantro.	
TACO DE MOLLEJA 120 GRS.	\$98
TACO DE ARRACHERA 120 GRS.	\$130
TACO DE CABRERÍA 120 GRS.	\$130
TACO DE RIB EYE 120 GRS.	\$130
TACO DE FRIJOL 60 GRS.	\$35



TACO GORILA



TACO DE RIB EYE

TACO DE PECHUGA DE POLLO 120 GRS.	\$98
TACO COSTRA DE QUESO EN DIEZMILLO 120 GRS.	\$135
TACO COSTRA DE QUESO CORTES FINOS 120 GRS.	\$155
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
TACO GORILA 120 GRS.	\$115
Diezmillo montado en un chile verde y queso gratinado.	
TACO GORILA CORTES 120 GRS.	\$145
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
TACO GORILA EN COSTRA DE QUESO 160 GRS.	\$180
GRINGA 120 GRS.	\$160
Doble tortilla, carne al pastor y queso gratinado.	
LORENZO 120 GRS.	\$115
Tortilla tostada, chicharrón de papada de puerco y queso.	
LORENZA 120 GRS.	\$115
Tortilla tostada, frijol y queso, carne de diezmillo.	
LORENZA CORTES FINOS 120 GRS.	\$145
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
LORENZA CAMPECHANA 120 GRS.	\$125
Frijol, queso, diezmillo y tripa.	
DORADO DE DIEZMILLO 120 GRS.	\$98
DORADO CAMPECHANO 120 GRS.	\$110
Tripa y diezmillo.	
DORADO CAMPECHANO CORTES FINOS	\$130
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
DORADO	\$130
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
QUESADILLA CON DIEZMILLO 200 GRS.	\$160
Doble tortilla, queso gratinado y diezmillo.	
QUESADILLA CORTES FINOS 200 GRS.	\$185
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
QUESADILLA CON PECHUGA DE POLLO	\$155
PELLIZCADA DIEZMILLO 120 GRS.	\$115
(Gordita de maíz hecha a mano, con asientos de chicharrón, carne y queso gratinado).	
PELLIZCADA CAMPECHANA 120 GRS.	\$130
PELLIZCADA CORTES FINOS 120 GRS.	\$145
(Cabrería, filete, rib eye).	
ORDEN DE TORTILLAS	\$45
Harina y maíz, artesanal 100% (5 tortillas).	



POSTRES

BROWNIE CON NIEVE	\$95	PAY DE LIMÓN	\$85
ROSCA DE COCO	\$95	CHOCOFLAN	\$85
Rebanada con crema de coco.			
ZEBRA	\$95	MALTEADA TUTÚ	\$95
Rebanada de pastel de chocolate con relleno de philadelphia y glaseado.		Malteada de vainilla, chocolate y un toque de tocino caramelizado.	
COYOTA CON NIEVE	\$95	NIEVE DE VAINILLA	\$60
Una coyota partida en cuatro con nieve de vainilla.		3 bolas de nieve adornada con chocolate y cereza.	



BROWNIE CON NIEVE



ROSCA DE COCO



COYOTA CON NIEVE



ZEBRA



MALTEADA TUTÚ

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS	\$50
REFRESCOS	\$50
AGUA NATURAL	\$40
AGUA MINERAL	\$50
AGUA TÓNICA	\$50
LIMONADA NATURAL SABORES	\$50
LIMONADA MINERAL SABORES	\$55
CAFÉ	\$50
ESPRESSO	\$55
CAFÉ AMERICANO	\$60
CAPUCHINO	\$60
CAFÉ LATTE	\$60
CHOCOLATE CALIENTE	\$60
CAPUCHINO MOKA	\$60
SHOT LECHE	\$10

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	\$80
MICHELOB ULTRA	\$68
MODELO ESPECIAL	\$65
NEGRA MODELO	\$65
MODELO TRIGO	\$65
MODELO NOCHE ESPECIAL	\$65
MODELO PURA MALTA	\$65
CORONA CERO	\$55
VICTORIA	\$55
CORONA EXTRA CLARA	\$55
CORONA LIGHT	\$55
PACÍFICO CLARA	\$55
PACÍFICO LIGHT	\$55
PACÍFICO SUAVE	\$55
BARRILITO	\$55

BUD LIGHT	\$55
BUDWEISER	\$55
GUINNESS	\$80
CUCAPA OBSCURA	\$80
CUCAPA BORDER	\$80
CUCAPA 57	\$80
BUQUIBICH SAHUARIPA	\$90
BUQUIBICH BANQUETERA	\$90
BUQUIBICH TALEGA	\$90
BUQUIBICH CHÚCATA	\$90
BUQUIBICH MARZEN	\$90
BUQUIBICH BITACHERA	\$90
BUQUIBICH BUENA BOLA	\$90
BUQUIBICH ULTRA BICHÍ	\$90

TARRO CHELADO	\$35
TARRO MICHELADO	\$30
TARRO SALSEADO	\$30
SHOT SALSAS NEGRAS	\$20
SHOT LIMÓN	\$20
SHOT CLAMATO	\$20



VINOS

750 ML

CUNE CRIANZA RIOJA	\$560
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON RES. PRIVADA	\$850
L.A. CETTO BLACK DE BLACK	\$295
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	\$510
UNICO SANTO TOMÁS	\$2,940
RESERVADO CONCHA Y TORO CABERNET SAUVIGNON	\$330
L.A. CETTO BLACK ZINFANDEL	\$295
ESTEFANYA MERLOT	\$425
CASA MADERO 3V TINTO	\$1,055

375 ML

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	\$260
CUNE RIOJA	\$320
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$240
CUNE CRIANZA RIOJA	\$320

187 ML

L.A. CETTO BLANC DE BLANCS	\$120
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$120
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$120
L.A. CETTO PETITE SIRAH	\$120
CUNE CRIANZA RIOJA	\$170
ESTEFANYA MERLOT	\$140
ESTEFANYA CARMENERE	\$140
RIUNITE LAMBRUSCO	\$120
RIUNITE LAMBRUSCO ROSADO	\$140



COCTELERÍA

GOLDEN MACUA	\$160
PALOMA DE GUAYABA	\$160
MEZCALITA	\$160
GIN TONIC	\$150
SANGRÍA CAZADOR	\$150
SANGRÍA CAZADOR SIN LICOR	\$130
PIÑA COLADA	\$150
PIÑA COLADA SIN LICOR	\$130
MARGARITA	\$150
MARGARITA SIN LICOR	\$130
PALOMA	\$150
PALOMA DE LIMÓN	\$150
LIMONADA ELECTRICA	\$150
VODKA TONIC	\$150
LIVING	\$140
BRAMBLE	\$140
SUMMER	\$140
RUSO BLANCO	\$110
MOJITO	\$110
CLAMATO PREPARADO SIN LICOR	\$100
PANDISODA NIÑOS	\$60
ICEE NIÑOS	\$60

DIGESTIVOS

ANÍS CHINCHÓN DULCE	\$90
ANÍS CHINCHÓN SECO	\$90
AMARETTO DI SARONNO	\$100
BAILEYS ORIGINAL	\$100
FRANGELICO	\$100
KAHLUA LICOR DE CAFÉ	\$90
LICOR 43	\$100
SAMBUCA NEGRO	\$100
PACHARAN BASARANA	\$100
CABRONCILLO	\$140
ANGEL KISS	\$140
HUNTER SHOT	\$140
CARAJILLO	\$140



PANDISODA
NIÑOS

LIVING

GOLDEN
MACUA

MEZCALITA

BRAMBLE

LIMONADA
ELÉCTRICA

ANGEL
KISS

CARAJILLO

TEQUILAS

CUERVO TRADICIONAL	\$100
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$100
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$100
DON JULIO 70	\$150
DON JULIO BLANCO	\$150
DON JULIO REPOSADO	\$150
DON JULIO AÑEJO	\$190
HERRADURA BLANCO	\$135
HERRADURA REPOSADO	\$150
HERRADURA ULTRA	\$150
JIMADOR BLANCO	\$100
JIMADOR REPOSADO	\$100
SAUZA HORNITOS REPOSADO	\$100
MAESTRO TEQUILERO CORTE DIAMANTE	\$150
1800 CRISTALINO AÑEJO	\$130
1800 CRISTALINO AÑEJO REPOSADO	\$160
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$290
SIETE LEGUAS BLANCO	\$150
VIUDA DE SÁNCHEZ (SANGRITA)	\$25

RON

BACARDI BLANCO CARTA BLANCA	\$85
CAPTAIN MORGAN	\$85
MATUSALEM CLÁSICO	\$95
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS	\$95
APPLETON SPECIAL	\$95

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$120
SMIRNOFF	\$120
SMIRNOFF TAMARINDO	\$120

WHISKY

BUCHANANS 12 AÑOS	\$150
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$150
JACK DANIELS	\$150
J.W. ETIQUETA ROJA	\$150
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$180
MACALLAN 12 AÑOS	\$230

AGUARDIENTES

BACANORA SONORA BLANCO	\$80
BACANORA SONORA REPOSADO	\$90
BACANORA AGUAMIEL BLANCO	\$120
BACANORA BATUQ BLANCO	\$120
MEZCAL JOVEN 400 CONEJOS	\$100
CREMA DE BACANORA AGUAMIEL	\$100

BRANDY

AZTECA DE ORO	\$95
FUNDADOR	\$90
DON PEDRO RESERVADO ESPECIAL	\$100
TORRES 10 RESERVA IMPERIAL	\$140

