MENÚ

SONORA 110

RESTAURANT-BAR & LOUNGE

ENTRADAS

AGUACHILE DE PAPADA
Láminas de papada montadas sobre una cama de tomatillo fresco, en salsa de chile de árbol, coronado con cebolla morada, rábanos y alfalfa 200 gr ... $185

CHICHARRÓN DE RIB EYE
Chicharrón de rib eye con rub de la casa en salsas negras de chile habanero, cebolla blanca y chile jalapeño. Acompañado de tortillas hechas en casa (de maíz azul o amarillo) 350 gr ... $350

MONTADITOS DE ATÚN
Filete de atún sellado a la plancha, montado sobre hoja de wonton frita, cremoso de cabra y queso azul, pepino, salsa macha y alfalfa 150 gr (4pza) ... $175

TORERITAS DE NEW YORK
Torerita de new york en tortilla de maíz azul, con guacamole, col blanca, cebolla y cilantro. Acompañado de salsa frita verde y bandera 120 gr (4pza) ... $245

TOSTAS DE SALMÓN
Crutones de pan de masa madre, cremoso de cabra a las finas hierbas, láminas de pepino y fruta de temporada, queso brie y salmón ahumado, con un toque de aceite de oliva, eneldo y cítricos 120 gr (4pza)... $295

LA TABLITA
Con variedad de charcutería, quesos y fruta de temporada. Acompañado de pesto de albahaca, cremoso de tomate deshidratado y crutones de masa madre 80 gr ... $365

TACOS DE LENGUA
Tacos en maíz amarillo de filetitos de lengua, marinada y horneada por 8 hrs, con col blanca, cebolla y cilantro. Acompañado de salsa frita verde y bandera 120 gr (4pza) ... $195

ALITAS
Alitas picosas acompañadas de aderezo blue cheese y cabra, papas sazonadas 355 gr ... $165

PATATAS FOREST
Papas cambray y costillitas de elote dulce aderezadas con salsa picosa y queso de cabra... $115

ENSALADAS

COLIFLOR ROSTIZADA
Coliflor rostizada, sobre espejo de salsas negras.
Acompañda de aderezo de chile serrano... $190

LA ROMANA
Media lechuga romana, ceviche de mango,pepino y jicama,
tocino, variedad de nueces, arándanos deshidratados y
aderezo de la casa de miel y mostaza... $140

CARPACCIO VERDE
Láminas de calabaza marinadas en cítricos,
con aderezo de la casa a base de yogurt griego, eneldo
y pepino, queso de cabra y variedad de nueces... $145

SOPAS

CREMA DE TOMATE
Crema de tomate rostizado con crutones, albahaca
y queso de cabra... $120

CREMA DE ELOTE
Crema de elote dulce, sobre cama de fritura de tortilla,
elotito, chile verde tatemado y queso panela... $120

LA PATRONA
Carne en su jugo acompañado de col blanca, cilantro,
cebolla y acompañado de tortillas hechas en casa
(de maíz azul o amarillo) 80 gr... $145

PLATOS FUERTES

CHAMORRO ADOBADO
Pieza de chamorro completa, adobada con variedad de chiles y marinada por 48 hrs, sobre cama de puré de papa y camote. Acompañada de tortillas hechas en casa (de maíz azul o amarillo)1 kg ... $310

SALMÓN EN COSTRA
Filete de salmón en costra de variedad de nueces con mantequilla sobre cama de papas cambray y camote fritos en salsa de cuatro quesos. Acompañada de ensalada de la casa 300 gr... $290

LASAGNA BOLOGNESA
Lasagna artesanal rellena de carne preparada con hierbas finas, salsa pomodoro y gratinada con queso gouda. Acompañada de ensalada de la casa 150 gr... $220

ATÚN EN SALSA DE CÍTRICOS
Filete de atún sellado en costra de ajonjolí, sobre cama de julianas de calabaza, rodajas de pepino, bañado en salsa de cítricos y coronado con fritura de betabel y rodajas de limón amarillo 150gr... $235

RIB EYE A LA MANTEQUILLA
Rib eye en mantequilla de romero y diferentes especias sobre cama de papa cambray y espárragos asados. Acompañada de ensalada de la casa 350gr... $390

COSTILLITAS SWEET & SOUR
Baby rack rib marinado en salsa agridulce de la casa. Acompañado de papas sazonadas y esquites 600 gr... $320

HAMBURGUESA BRIE
Hamburguesa de diezmillo gratinada con queso brie, coronada con tocino y cebolla caramelizada. Acompañada de papas fritas de la casa 150 gr... $260

HAMBURGUESA SANTA FÉ
Hamburguesa de diezmillo gratinada con queso amarillo, coronado con 2 chiles güeros rellenos de cremoso, lechuga y tomate Acompañada de papas fritas de la casa 150 gr... $275

FETUCCINI ALFREDO
Pasta con pechuga de pollo, espárragos y tocino, bañados con nuestra deliciosa salsa alfredo. Acompañado de pan a la mantequilla 150 gr... $190

FETUCCINI SPICY
Pasta con camarón y tomate cherry, preparados con nuestra salsa de tomates deshidratados spicy. Acompañados de pan a la mantequilla 150 gr... $220

NIÑOS

SPAGUETTI BOLOGNESA
Spaguetti a la bolognesa acompañado de pan
a la mantequilla 80 gr... $110

MILANESA DE POLLO
Milanesa de pechuga de pollo empanizada con panko.
Acompañada de spaguetti al burro 120 gr... $110

HAMBURGUESA CON PAPAS
Mini hamburguesa de res gratinada con queso.
Acompañada de papas fritas artesanales 80 gr... $125

POSTRES

BROOKIE
La perfecta combinación de brownie y galleta de chispas de chocolate. Acompañado de una bola de nieve de vainilla y un drizzle de chocolate.... $85

APPLE CRUMBLE
Panqué especiado con trozos de manzana,
cubierto de crocante, con un toque de caramelo salado.
Acompañado de una bola de nieve de vainilla.... $85

CHURRO
Disco de churro cubierto de nuestra mezcla especial de azúcar y especies. Coronado por una bola de nieve de vainilla, bañada en caramelo salado y trocitos de toffee.... $85

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
El tradicional cheescake marmoleado con una deliciosa
mezcla de frutos rojos.... $85

SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL... $35
COCA COLA REGULAR... $35
COCA COLA LIGHT... $35
FANTA FRESA... $35
FANTA NARANJA... $35
FRESCA LATA... $35
SPRITE LATA... $35
LIMONADA NATURAL... $30
LIMONADA MINERAL... $35
NARANJADA NATURAL... $30
NARANJADA MINERAL... $35
JAMAICA... $30
CLAMATO PREPARADO... $45
VASO MICHELADO... $30
VASO CHELADO... $15
AGUA EMBOTELLADA... $25
AGUA PELLEGRINO... $40
AGUA PERRIER... $50
CAFÉ AMERICANO... $35
CAFÉ CAPPUCCINO... $45
CAFÉ ESPRESSO... $35

VINOS

VINO TINTO 750ml
CASA MADERO 3V... $660
INCOGNITO... $560
LIBERTY SCHOOL... $800
CUNE CRIANZA ROJA... $420
LA CETTO CABERNET SAUVIGNON... $225
DECIMA CABERNET MERLOT... $515
MARIA TINTO... $990

DE LA CASA 750ml
CENTURION... $600
HYPERION... $900
SINHARAJA... $700

VINO BLANCO 750ml
DECIMA SAUVIGNON BLANC... $610
LA CETTO BLANC DE BLANCS... $295
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL... $295

VINO ROSADO 750ml
BERINGER WHITE ZINFANDEL... $390

VINO POR COPEO
VINO TINTO
SINHARAJA... $150
LA CETTO BLANC DE BLANCS... $65
BERINGER WHITE ZINFANDEL... $110

CERVEZA
MILLER LIGHT... $40
COORS LIGHT... $40
XX LAGER... $45
XX AMBAR... $45
INDIO... $40
HEINEKEN CERO... $50
TECATE LIGHT... $40
AMSTEL ULTRA... $45
BOHEMIA OBSCURA... $45

DIGESTIVOS
ANIS CHINCHON DULCE... $55
BAILEYS... $90
LICOR 43... $105
SAMBUCA VACCARI NEGRO... $95
SAMBUCA VACCARI BLANCO... $95

GINEBRA
DIEGA... $50
HENDRICKS... $130

RON
CAPITAN MORGAN WHITE... $50
HAVANA CLUB 7 AÑOS... $70
ZACAPA 23 AÑOS... $140
BACARDI BLANCO... $60
RON CAPITÁN MORGAN... $50

TEQUILA
DON JULIO 70... $150
MAESTRO TEQUILA DOBEL DIAMANTE... $120
JOSE CUERVO TRADICIONAL... $60
7 LEGUAS BLANCO... $75

WHISKY
JACK DANIELS... $105
JOHNIE WALKER REDLABEL... $85
JOHNIE WALKER BLACKLABEL... $105
BOURBON... $95

MEZCAL
UNION ESPADIN JOVEN... $80
400 CONEJOS ESPADIN JOVEN... $90
MONTELOBOS ESPADIN... $95

BACANORA
AGUA MIEL BLANCO... $105
CREMA BACANORA AGUA MIEL ... $70

VODKA
GREY GOOSE... $105
STOLICHNAYA... $55

MIXOLOGÍA

RECUERDOS
Mezcal, aquafaba de jazmín, jarabe y jugo de limón... $90

MEXICAN SEE BREEZE
Mezcal, jugo de toronja, jugo de granada, jugo de limón y sal... $90

GIN CLOVER CLUB
Diega de rosas, jarabe de frambuesa, aquafaba y limón amarillo... $70

FRENCH 75
Diega de rosas, jarabe natural, limón amarillo y top de vino espumoso... $70

MARGARITA
Tequila blanco, licor de naranja y jugo de limón... $75

PALOMA CONTEMPORANEA
Tequila blanco, cordial de toronja, jugo de limón, jarabe natural y top de agua mineral... $75

OLD FASHIONED
Bourbon, dash de angostura y azúcar... $110

WHISKY HONEY SOUR
Bourbon, jarabe de miel de abeja, jugo de limón y aquafava... $110

CARAJILLO
Expresso y licor 43.... $125

SANGRIA
Jugo de limón, jarabe, agua mineral y top vino tinto.... $80

DRY MARTINI
Vodka o gin y bar spoon dry vermouth.... $110

www.sonora110.mx/menú