ENTRADAS

NACHOS BURRITO $820

Totopos cubiertos de la proteína de tu elección, frijoles refritos, queso Colby & Monterey Jack, crema agria, guacamole, jalapeños encurtidos y pico de gallo de la casa.

Tinga de pollo - Barbacoa de res - Chicharrón de cerdo

LA MEDIA DOCENA $1,400

Una selección de seis tacos con el sabor de México: lengua, cachete, cochinita pibil, carnitas, al pastor y tinga de pollo, servidos en tortillas de maíz.

FLAUTAS $620

Tortillas fritas, rellenas de la proteína de tu elección, bañadas con frijoles refritos, crema agria, pico de gallo, queso blanco y suero caribe de aguacate.

Tinga de pollo - Barbacoa de Res

LAS TRES SONORAS $680

Tres mini chimichangas rellenas de crujiente chicharrón, acompañadas de frijoles refritos, crema agria, mermelada de guayaba habanero, queso fresco y guacamole.

AGUACHILE DE CAMARÓN $790

Aguachile fresco en salsa verde, elaborado con camarón marinado al momento en zumo de limón fresco, chile fresco, pepino, cebolla y aguacate tatemado.

CACEROLA GRATINADA $760

Cacerola de chili con carne, gratinada con queso Monterrey Jack y pico de gallo.
Acompañado de totopos.

CEVICHE DE CHICHARRÓN $720

Ceviche de panceta tostada con una salsa de ají amarillo con aguacate tatemado y jalapeño.
Acompañadas de totopos.

DORADA DE COCHINITA PIBIL $590

Empanadas artesanales de trigo rellenas de cochinita pibil y queso fresco.
Acompañadas de mayo chipotle.

MOLCAJETE DE CHICHARRÓN $660

Crujientes lonjas de chicharrón sobre una base de guacamole tradicional.
Acompañadas de totopos.

TAMAL AZUL DE BIRRIA $620

Tamales tradicionales mesoamericanos en masa de maíz azul, rellenos de carne de res y queso Monterrey Jack, acompañado de salsa de birria y crema agria.

ALAMBRE MIXTO $970

Filete de res y carne de cerdo braseada, gratinada en queso Monterrey Jack, cilantro, guacamole y salsa negra mexicana acompañado de tortillas de maíz nixtamalizadas.

ESQUITES MEXICANOS $490

Granos de maíz salteados y bañados en mantequilla, mezclados con queso blanco, limón fresco, tajín, crema agria y cilantro.

Sin impuestos incluidos.

TACOS

Tortillas de maíz amarilla 100% artesanal o trigo a elegir.

TACOS AL PASTOR $620
Láminas de cerdo marinado en especias, piña ahumada, cebolla blanca y cilantro fresco.

TACOS DE CACHETE $750
Tortilla de maíz artesanal con cachete de res a cocción lenta, aguacate, mayo chipotle, cebolla y cilantro fresco.

TACOS DE LENGUA $600
Tortilla de maíz artesanal con lengua de res, cilantro, cebolla encurtida y salsa de chiles.

TACOS DE ARRACHERA $1,100
Tortilla de maíz artesanal en costra de queso, arrachera a la brasa, chimichurri y tuétano parrillado y cebolla encurtida.

TACOS DE COCHINITA PIBIL $690
Tortilla de maíz azul nixtamalizada con cochinita pibil a cocción lenta en su jugo, con guacamole, cebolla encurtida y cilantro.

TACOS DE TINGA DE POLLO $560
Tinga de pollo en una mezcla de cilantro, limón y especias, cebolla blanca y suero caribe de aguacate.

TACOS BIRRIA $690
Tacos de jugosa carne de res cocida lentamente en una mezcla de chiles y especias, servidos en tortillas de maíz doradas, acompañados de cebolla blanca y cilantro fresco.

TACOS DE CARNITAS $620
Carnita de cerdo, cebolla blanca, cilantro fresco y toque de salsa verde.

TACOS DE CHICHARRÓN DE CAMARÓN $790
Crujientes camarones rebozados, coleslaw, mayonesa de chipotle y un toque de ají tamarindo artesanal.

TACOS DE CERDO HABANERO $690
Crujiente chicharrón en una base de aguacate, cebolla, cilantro y salsa tropical de piña habanero.

TACOS DE BARBACOA DE RES $620
Barbacoa de res, cebolla blanca, cilantro fresco y toque de salsa roja.

TACOS DE GAONERA DE RIB EYE $1,100
Corte angus beef en finas láminas jugosas sobre tortilla de maíz en costra de queso mozzarella, cebolla roja encurtida y cilantro fresco.

TACOS DE CHICHARRÓN DE PESCADO $690
Crujiente chillo, coleslaw, mayonesa de chipotle y un toque de ají tamarindo artesanal.

TOSTADAS

TOSTADA FRESCA DE PESCA BLANCA $620
Ceviche de pesca blanca de temporada en una base de tostada crujiente de maíz artesanal con aguacate, cebolla roja encurtida, cilantro y finas rodajas de jalapeño fresco terminado con maíz tostado.

TOSTADA FRESCA DE PULPO $840
Pulpo braseado en ají tamarindo en una base de tostada crujiente de maíz morada artesanal con un suero caribe de aguacate y una chalaca de mango biche.

TOSTADA DE SALMÓN $720
Tortilla crocante con salmón fresco, aguacate en 2 texturas, crema agria, mayonesa de chiles y tajín.

TOSTADA AZUL NEW YORK $920
Tostada de maíz azul nixtamilazada en una cama de aguacate, New York angus, salsa de cilantro, jalapeño, cebolla encurtida y germinados de temporada.

Sin impuestos incluidos.

BURRITOS

BURRITO CLÁSICO $640
Carne a elegir: Tinga de pollo, carnita de cerdo o barbacoa de res.
Frijoles refritos, arroz mexicano, crema agria, cremoso de aguacate, queso Colby & Monterey Jack y pico de gallo.

BURRITO CAJÚN $720
Pechuga de pollo sazonada al cajún, arroz mexicano, frijoles refritos, trozos de aguacate y queso Colby & Monterey Jack.

BURRITO EL PATRÓN $890
Chicharrón, tinga de pollo y carnitas de cerdo, frijoles refritos, arroz mexicano, queso Colby & Monterey Jack, crema agria, cremoso de aguacate y pico de gallo.

BURRITO DE CHICHARRÓN $690
Chicharrón dorado, con frijoles refritos, arroz mexicano, queso Colby & Monterey Jack, cebolla blanca, crema agria, cilantro fresco y cremoso de aguacate.

CONVIERTE TU BURRITO ENCHILADO
$250

ASADERO MEXICANO

CHURRASCO 12 OZ $2,600
Sobre una mantequilla de Harissa a base de chiles secos ahumados y especias aromáticas.

RIBEYE 16 OZ $3,200
Flameado con tequila con una mantequilla de chimichurri.

T-BONE 16 OZ $2,600
A la brasa sobre una salsa de pimienta cremosa.

Acompañados de Papas Fritas, Tostones, Souffle de elote o Ensalada del chef.

PULPO A LA BRASA $1,600
Pulpo parrillado a las brasa en un hummus de frijol blanco en mantequilla avellanada con ensalada.

PESCADO JALISCO $1,200
Pesca de chillo a la parrilla acompañado de arroz de coco en una base de salsa de achiote y pimientos tatemados.

COSTILLAS DE RES 98 GRADOS $1,800
14 oz de costillas de res a cocción lenta en cerveza negra sobre una cama de puré de elote terminado en salsa criolla de tamarindo.

FAJITAS
Salteada con pimientos y cebolla , acompañado de pico de gallo, crema agria y guacamole.

POLLO AL GRILL $790

FILETE DE RES $840

CAMARONES $840

MIXTA (Pollo, Res y Camarón) $890

Sin impuestos incluidos.

ENCHILADAS

Disponible con Salsa Roja, Salsa Verde o Salsa Blanca.

TINGA DE POLLO	$690
BARBACOA DE RES	$790
CAMARONES	$820

HAMBURGUESAS

LA NORTEÑA — $840
Carne de Res Angus 8 Oz, queso, cebolla crocante, en una salsa de guacamole, jalapeño y queso pepper jack de carolina reaper

LA AHUMADA DEL NORTE — $790
Carne de Res Wagyu 8 Oz, Queso cheddar, Pepinillos, Tocineta en salsa bbq ahumada de guayaba.

QUESADILLAS

Tortilla de harina de trigo con queso mozzarella y cebolla salteada, con la proteína de tu elección.

TINGA DE POLLO	$540
CARNITA DE CERDO	$620
BARBACOA DE RES	$720
QUESABIRRIA	$690

CHIMICHANGAS

Tortillas de trigo fritas rellenas con la proteína de tu elección, servidas con frijoles refritos, crema agria, pico de gallo y guacamole.

TINGA DE POLLO	$590
CARNITA DE CERDO	$690
BARBACOA DE RES	$760
CHICHARRÓN	$690

GUARNICIONES

TOSTONES	$220
PAPAS FRITAS	$220
SOUFFLE DE ELOTE	$360
ENSALADA DEL CHEF	$240
ARROZ MEXICANO	$220
ELOTES	$270

CHAVITOS

QUESADILLA DE QUESO MOZARRELLA	$390
DEDITOS DE POLLO	$420
MINI FLAUTAS DE POLLO	$450

Sin impuestos incluidos.