

# ENTRADAS

## COMBINACIÓN PALOMINOS

150 gr de carne oreada, dos piezas de burritos de machaca guisada con chile colorado y quesadillas sonorenses en tortilla de manteca. Recomendada para 4 personas.

## ORDEN INDIVIDUAL DE BURRITOS DE MACHACA (3 piezas)

## ORDEN INDIVIDUAL DE CARNE OREADA (150 gr)

## AGUACHILE DE RIB EYE (150 gr)

Finas láminas de rib eye sellado sobre una cama de cebolla caramelizada, bañada con nuestro aguachile rojo, ajo frito, cubos de aguacate y cebolla morada.

## TABLITAS MOOSE (180 gr)

Filete a la parrilla laqueado con salsa oriental, servido sobre lechuga con queso crema.

## TACOS

### PULPO (80 gr) 2 piezas

Chicharrón a los tres chiles con guacamole, cebolla caramelizada y aderezo de jalapeño tatemado.

### ARRACHERA CON TUETANO (80 gr)

2 piezas a las brasas con guacamole y salsa rasurada.

### PAPADA (100 gr) 2 piezas

Chicharrón con guacamole y salsa de chiltepín.

### TORERITAS (100 gr) 2 piezas

Lámina de new york, queso manchego y chile anaheim.

### LIGHT (90 gr) 1 pieza

Chile california relleno de cabrería y gratinado con queso sobre salsa ranchera.

## CAZUELITA DE CHICHARRÓN DE RIB EYE (200 gr)

Crocante rib eye acompañado de una salsa especial del chef a base de pepita con un toque picante.

## TRIPITAS DE LECHE (200 gr)

Asadas a las brasas acompañadas con guacamole y tortillas sobaqueras.

## TOSTADAS DE ATÚN (250 gr)

Vinagreta de chiles y jengibre, sobre una tostada de arroz y aderezo de jalapeño.

## PANELA A LA PARRILLA (250 gr)

Asado a las brasas de mezquite aromatizado con aceite de oliva y finas hierbas.

## NATURAL RAJAS DE CHILE ANAHEIM ESPECIAL

## CHIVICHANGAS (200 gr) 2 piezas

Hechas con tortilla sobaquera rellenas de carne deshebrada de res acompañadas de lechuga, tomate, crema y queso.

## BURRO PERCHERON (200 gr)

Tortilla sobaquera rellena con filete de cabrería, frijoles maneados, aguacate, chile anaheim, cebolla salteada y queso.

## QUESO FUNDIDO (170 gr)

Cazuelita del tradicional queso sonorenses fundido a las brasas.

## NATURAL CHILORIO O CHISTORRA

# SOPAS

## CALDO DE QUESO

*¡El tradicional! Preparado con caldillo de jitomate, cuadros de queso panela, papa y chile anaheim.*

## CREMA DE CHILE CALIFORNIA

*Elaborada con el regional chile verde sonorense, queso panela, crutones y un toque de crema ácida.*

## CAZUELA SONORENSE

*Extraordinario sabor a base de machaca, papa, jitomate, cebolla, cilantro y chile anaheim.*

## JUGO DE CARNE

*Extracto de la inigualable carne de Sonora perfumado con un toque de jerez español.*

## AZTECA

*Fina juliana de tortilla con caldillo de jitomate, acompañada de queso, chile pasilla, chicharrón y aguacate.*

# ENSALADAS

## BETABEL

*Espinaca, queso de cabra y betabel a las brasas espolvoreada con nueces de la india, acompañada de aderezo de serrano.*

## PRIMAVERA

*Mezcla de lechugas combinadas con queso feta, trozos de nuez de la india, fresas y uvas con vinagreta balsámica.*

## CÉSAR

*Preparada en su mesa con el tradicional aderezo, acompañada de crutones y queso parmesano.*

## A LAS BRASAS

*Lechuga y jitomate asadas a la parrilla con aderezo de anchoas, mostaza dijón, aceite de oliva, miel de abeja y un toque de parmesano.*

## PALOMINOS

*¡La original! Ruedas de jitomate, cebolla, pepino y chile anaheim asado a las brasas, acompañada con aderezo de cilantro.*

# VEGGIE

## PORTOBELLO STEAK

*Asado a las brasas relleno de queso de cabra, tomate deshidratado, espinacas baby, jitomate cherry y cebolla morada. Acompañado de almendras y espárragos, bañado con aderezo de serrano.*

# CORTES PALOMINOS

**FILETE DE CABRERIA (300 gr)**

**ARRACHERA (300 gr)**

**COSTILLAR ESPECIAL (800 gr)**

**FILETE DEL BOSQUE (250 gr)**

*Servido sobre una cama de aguacate y queso de cabra, acompañado con una mermelada de poblano ahumado, aceite de chiles, jengibre y un toque de tocino crujiente.*

**FILETE GALLEGO (250 gr)**

*Bañado con una salsa de mantequilla, ajo, alcaparras, naranja, cebolla, champiñon y tomillo. Acompañado con papas sazonadas con paprika y espárragos.*

## CORTES FINOS

A partir de 400 gr

**RIB EYE PRIME (Cada 100 gr)**

**LONJA DE RIB EYE PRIME (Cada 100 gr)**

*\*Sujeto a disponibilidad*

**OJO DE RIB EYE PRIME (Cada 100 gr)**

*\*Sujeto a disponibilidad*

**TOMAHAWK (Cada 100 gr)**

**CHULETILLAS DE CORDERO (250 gr)**

*Servidas sobre chips de camote con fondue de chile verde para dipear.*

## AUSTRALIAN BLACK ONYX

**RIB EYE (Cada 100 gr)**

**NEW YORK (Cada 100 gr)**

## CORTES PARA COMPARTIR

**FILETE AL BACANORA (600 gr)**

*Terminado en la mesa sobre bloque de sal, servido con mantequilla de chiltepín flameado con auténtico bacanora.*

**FILETE SUPREMO (600 gr)**

*Acompañado con dos papas al horno, espinacas a la crema y chiles toreados.*

**PAQUETE PALOMINOS**

*Servido en tiempos para dos personas. Ensalada Palominos, tripitas de leche, dos costillas, 300 gr de filete de cabrería, acompañado de frijoles maneados, tortillas sobaqueras y coyotas tradicionales de postre.*

## GUARNICIONES

*Frijoles maneados*

*Frijoles maneados con veneno*

*Papa Palominos*

*Guacamole especial*

*Granos de elote a la mantequilla*

*Papas a la francesa*

*Arroz blanco*

*Verduras cocidas*

*Ensalada Palominos*

*Espinacas a la crema*

*Puré de papa*



# PESCADO Y MARISCOS

## **SALMÓN A LA PARRILLA (300 gr)**

Bañado con una salsa de mantequilla, ajo, naranja, alcaparras y tomillo. Acompañado de champiñones y cebollas salteadas.

## **PULPO A LAS BRASAS (250 gr)**

Finamente sazonado con aceite de oliva y un toque de chile colorado, sobre una cama de rodajas de papa al estilo Palominos.

## **STEAK DE ATÚN (250 gr)**

A las brasas servido sobre una cama de aguacate y queso de cabra. Acompañado con una mermelada de poblano ahumado, aceite de chiles y jengibre.

## ♦ AVES ♦

### **POLLO PALOMINOS (600 gr)**

Medio pollo abierto preparado a las brasas y barnizado con el tradicional adobo de chile colorado.

### **PECHUGA DE POLLO DOÑA SOFIA (250 gr)**

Rellena de queso manchego y espinacas a la crema, sobre un espejo de chile anaheim.

### **POLLO A LAS BRASAS (600 gr)**

Asado lentamente a las brasas y sazonado con sal gruesa.

## POSTRES

### **COYOTAS**

"Galletas" rellenas de piloncillo, cajeta o guayaba.

### **COYOTAS CON HELADO**

### **JAMONCILLO**

Delicioso dulce de leche típico de Sonora. Pídalo natural o con nuez.

### **ATE CON QUESO**

### **POSTRE REGIONAL**

Coyotas, ate de membrillo con queso y jamoncillo.

### **FRESAS JUBILEE**

Flameadas con licor de cassis, vino tinto y brandy.

### **CREPAS SUZETTE**

Con un toque de licor controy, brandy y grand marnier.

### **CREPAS DE CAJETA**

Con nuez y un toque de brandy.

### **CREPAS DE FRUTOS ROJOS**

Rellenas de queso mascarpone bañadas con una salsa a base de vino tinto, jerez, licor de cerezas negras y frambuesas negras. Flameadas con Cognac Henessey VS.

### **HELADO DE VAINILLA**

### **PASTEL**

Elige tu favorito de nuestra selección.