



MENÚ



BEBIDAS

AGUAS FRESCAS	\$50
REFRESCOS	\$50
AGUA NATURAL	\$40
AGUA MINERAL	\$50
AGUA TÓNICA	\$50
LIMONADA NATURAL SABORES	\$65
LIMONADA MINERAL SABORES	\$75
PANDI SODA	\$80
ICE NIÑO	\$80
CAFÉ AMERICANO.....	\$50
ESPRESSO	\$50
CAPUCHINO	\$60
CAFÉ LATTE	\$60
CHOCOLATE CALIENTE	\$60
CAPUCHINO MOKA	\$65
SHOT LECHE	\$20



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
BUQUIBICHI SAHUARIPA	\$90
BUQUIBICHI BANQUETERA	\$90
BUQUIBICHI TALEGA	\$90
BUQUIBICHI CHÚCATA	\$90
BUQUIBICHI MARZEN	\$90
BUQUIBICHI BITACHERA	\$90
BUQUIBICHI BUENA BOLA	\$90
BUQUIBICHI ULTRA BICHI	\$90
TARRO CHELADO	\$55
TARRO MICHELADO	\$45
TARRO SALSEADO	\$40
SHOT SALSAS NEGRAS	\$30
SHOT LIMÓN	\$30
SHOT CLAMATO	\$35

ENTRADAS

GUACAMOLE 200 GRS.	\$125
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.	\$195
Mezcla de quesos gratinados.	
QUESO FUNDIDO MIXTO	\$240
3 ingredientes a elegir: Chorizo, rajas, champiñones, chistorra, chilorio y papada.	
QUESADILLA NATURAL	\$90
Doble tortilla y mezcla de quesos.	
QUESADILLA	\$135
Chilorio.	
Chorizo.	
Champiñones.	
Rajas.	
Chistorra.	
CHICHARRÓN DE PAPADA 180 GRS.	\$250
Papada de puerco servida en una cama de aguacate.	
CHICHARRÓN DE RIB EYE 180 GRS.	\$295
Servido en una cama de aguacate, salsa bandera y totopos.	
AGUACHILE DE RIB EYE 250 GRS.	\$295
Rib eye cortado en tiras, cama de aguacate, pepino, cebolla morada en salsas negras.	
AGUACHILE DE PAPADA 180 GRS.	\$250
Papada de puerco montado en una cama de aguacate, pepino, cebolla morada y salsas negras	
AGUACHILE DE UBRE 180 GRS.	\$260
Ubre 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.	\$140



CHICHARRÓN DE RIB EYE



QUESO FUNDIDO

FRIJOLE CHARROS 330 GRS.	\$85
Servido en plato caliente.	
FRIJOLE REFritos 330 GRS.	\$85
Servidos en plato caliente.	
CARNE EN SU JUGO DIEZMILLO	\$195
Servido en plato caliente, frijoles charros y 120 grs. de diezmillo.	
CARNE EN SU JUGO CORTES FINOS	\$245
Corte a elegir (Arrachera, rib eye o cabrería). Servido en plato caliente, frijoles charros acompañado de tortillas (4) harina, maíz o mixtas.	
CEBOLLA PREPARADAS	\$70
En nuestra receta de salsas negras.	



BURRO CAMPECHANO

BURROS

BURRO CAZADOR 220 GRS.	\$230
Carne a elegir: diezmillo, pollo, pastor o rib eye de puerco, frijol y mezcla de quesos gratinados.	
BURRO CAMPECHANO 220 GRS.	\$270
Diezmillo y tripa con frijol y mezcla de quesos gratinados.	
BURRO ESPECIAL DE CORTES 220 GRS.	\$305
Corte a elegir (Arrachera, cabrería o rib eye) frijol y mezcla de quesos gratinados.	



AGUACHILE DE PAPADA



ALAMBRE DE
DIEZMILLO

ALAMBRES

DIEZMILLO 220 GRS.	\$320
POLLO 220 GRS.	\$320
CERDO EN RIB EYE 220 GRS.	\$310
ALAMBRES EN CORTES FINOS 250 GRS.	\$510
Corte a elegir (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. \$495

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

RIB EYE 300 GRS. \$495

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

CABRERÍA 300 GRS. \$495

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

MOLCAJETE CALIENTE 600 GRS. \$490

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

PARRILLADA CAZADOR 900 GRS. \$985

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. \$890

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. \$235

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. \$290

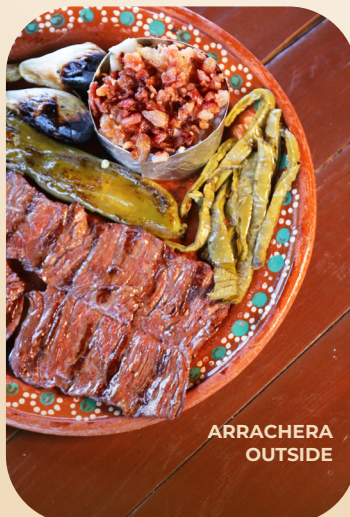
Corte a elegir (Arrachera, filete o rib eye).

COSTILLA SHORT RIB 300 GRS. \$240

(Entera o rasurada).



PAPANCHA DE
DIEZMILLO



ARRACHERA
OUTSIDE



RIB EYE

TACOS

ASADA 120 GRS.	\$99
Diezmillo.	
TRIPA 120 GRS.	\$115
CAMPECHANO 120 GRS.	\$120
Tripa y diezmillo.	
PASTOR 120 GRS.	\$99
TACO LIGHT 120 GRS.	\$115
Diezmillo, servido en hoja de lechuga.	
TACO LIGHT CORTES 120 GRS.	\$145
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
CARAMELO DIEZMILLO 120 GRS.	\$135
Queso gratinado, frijol y rajas de chile verde.	
CARAMELO CORTES 120 GRS.	\$155
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
TACO RIB EYE PUERCO 120 GRS.	\$99
TACO PLACERO 120 GRS.	\$118
Papada de puerco bañado en salsa de la casa, cebolla blanca y cilantro.	
TACO PAPADA PLACERO 120 GRS.	\$99
Acompañada de tortilla de harina o maíz artesanal.	
TACO DE MOLLEJA 120 GRS.	\$118
TACO DE ARRACHERA 120 GRS.	\$145
TACO DE CABRERÍA 120 GRS.	\$145
TACO DE RIB EYE 120 GRS.	\$145
TACO CHICHARRÓN RIB 120 GRS.	\$165
Acompañada de tortilla de harina o maíz artesanal.	
TACO DE TORERITA RIB EYE 120 GRS.	\$150
Acompañada de tortilla de harina o maíz artesanal.	
TACO DE FRIJOL 60 GRS.	\$35
TACO DE PECHUGA DE POLLO 120 GRS.	\$98

TACO COSTRA DE QUESO EN DIEZMILLO 120 GRS.	\$145
TACO COSTRA DE QUESO CORTES FINOS 120 GRS.	\$170
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
TACO DE UBRE 120 GRS.	\$99
Acompañada de tortilla de harina o maíz artesanal.	
TACO GORILA 120 GRS.	\$130
Diezmillo montado en un chile verde y queso gratinado.	
TACO GORILA CORTES 120 GRS.	\$165
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
TACO GORILA EN COSTRA DE QUESO 160 GRS.	\$195
GRINGA 120 GRS.	\$175
Doble tortilla, carne al pastor y queso gratinado.	
LORENZO 120 GRS.	\$125
Tortilla tostada, chicharrón de papada de puerco y queso.	
LORENZA 120 GRS.	\$125
Tortilla tostada, frijol y queso, carne de diezmillo.	
LORENZA CORTES FINOS 120 GRS.	\$160
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
LORENZA CAMPECHANA 120 GRS.	\$145
Frijol, queso, diezmillo y tripa.	
DORADO DE DIEZMILLO 120 GRS.	\$99
DORADO CAMPECHANO 120 GRS.	\$125
Tripa y diezmillo.	
DORADO CAMPECHANO CORTES FINOS	\$160
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
DORADO	\$140
(Arrachera, rib eye, cabrería).	
QUESADILLA CON DIEZMILLO 200 GRS.	\$175
Doble tortilla, queso gratinado y diezmillo.	
QUESADILLA CORTES FINOS 200 GRS.	\$199
Corte a elegir (Arrachera, rib eye, cabrería).	
QUESADILLA CON PECHUGA DE POLLO	\$165
PELLIZCADA DIEZMILLO 120 GRS.	\$140
(Gordita de maíz hecha a mano, con asientos de chicharrón, carne y queso gratinado).	
PELLIZCADA CAMPECHANA 120 GRS.	\$145
PELLIZCADA CORTES FINOS 120 GRS.	\$160
Corte a elegir (Cabrería, filete, rib eye).	
ORDEN DE TORTILLAS	\$45
Harina y maíz, artesanal 100% (5 tortillas).	



TACO GORILA



TACO DE RIB EYE



POSTRES

BROWNIE CON NIEVE	\$95
ROSCA DE COCO	\$115
Rebanada con crema de coco.	
ZEBRA	\$115
Rebanada de pastel de chocolate con relleno de philadelphia y glaseado.	
COYOTA CON NIEVE	\$100
Una coyota partida en cuatro con nieve de vainilla.	
PAY DE LIMÓN	\$85

CHOCOFLAN	\$90
MALTEADA TUTÚ	\$100
Malteada de vainilla, chocolate y un toque de tocino caramelizado.	
NIEVE DE VAINILLA	\$75
3 bolas de nieve adornada con chocolate y cereza.	
CHEESECAKE TORTUGA	\$120
Libre de azúcar refinada y sin gluten. Base de galleta de almendra y nuez con mantequilla, con una capa de crema suave endulzada con monk fruit, decorado con caramelo de dátil y chocolate sin azúcar.	
CHEESECAKE NEW YORK	\$120
Base de galleta horneada, horneado a baño María, y relleno de cereza.	



BROWNIE CON NIEVE



ROSCA DE COCO



COYOTA CON NIEVE



ZEBRA



MALTEADA TUTÚ

VINOS

750 ML

CUNE CRIANZA RIOJA	\$575
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON RES. PRIVADA	\$870
L.A. CETTO BLACK DE BLACK	\$315
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	\$530
UNICO SANTO TOMÁS	\$2,980
RESERVADO CONCHA Y TORO CABERNET SAUVIGNON	\$360
L.A. CETTO BLACK ZINFANDEL	\$320
ESTEFANYA MERLOT	\$445
CASA MADERO 3V TINTO	\$1,095

375 ML

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET	\$290
CUNE RIOJA	\$345
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$255
CUNE CRIANZA RIOJA	\$335

187 ML

L.A. CETTO BLANC DE BLANCS	\$135
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$135
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$135
L.A. CETTO PETITE SIRAH	\$135
CUNE CRIANZA RIOJA	\$185
ESTEFANYA MERLOT	\$155
ESTEFANYA CARMENERE	\$155
RIUNITE LAMBRUSCO	\$135
RIUNITE LAMBRUSCO ROSADO	\$155



COCTELERÍA CLÁSICA

GIN TONIC	\$165
MARGARITA	\$165
MARGARITA SIN ALCOHOL	\$145
PALOMA	\$160
VODKA TONIC	\$165
MOJITO	\$135
CLAMATO PREPARADO SIN ALCOHOL	\$120

DIGESTIVOS

BAILEYS ORIGINAL	\$145
LICOR 43	\$115
SAMBUCA NEGRO	\$110
CABRONCILLO	\$155
CARAJILLO	\$155

COCTELERÍA DE LA CASA

MEZCALITA	\$175	BRAMBLE	\$150
SANGRÍA CAZADOR	\$165	NARANJERA	\$165
SANGRÍA CAZADOR SIN ALCOHOL	\$140	MORGAN	\$150
LIMONADA ELÉCTRICA	\$175	LAGARTO VERDE	\$160
LIVING	\$150	SOL DE BROOKLYN	\$160

LIMONADA
ELÉCTRICA

NARANJERA

MORGAN

LAGARTO VERDE

LIVING

MEZCALITA

CARAJILLO

BRAMBLE



TEQUILAS

CUERVO TRADICIONAL	\$115
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$115
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$120
DON JULIO 70	\$170
DON JULIO BLANCO	\$180
DON JULIO REPOSADO	\$180
DON JULIO AÑEJO	\$210
HERRADURA BLANCO	\$150
HERRADURA REPOSADO	\$155
HERRADURA ULTRA	\$160
JIMADOR BLANCO	\$110
JIMADOR REPOSADO	\$110
SAUZA HORNITOS REPOSADO	\$110
MAESTRO TEQUILERO CORTE DIAMANTE	\$165
1800 CRISTALINO AÑEJO	\$145
1800 CRISTALINO AÑEJO REPOSADO	\$175
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$310
SIETE LEGUAS BLANCO	\$165
VIUDA DE SÁNCHEZ (SANGRITA)	\$45

RON

BACARDI BLANCO CARTA BLANCA	\$99
CAPTAIN MORGAN	\$99
MATUSALEM CLÁSICO	\$99
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS	\$110
APPLETON SPECIAL	\$110

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$140
SMIRNOFF	\$140
SMIRNOFF TAMARINDO	\$145
VODKA TITO'S	\$150

WHISKY

BUCHANANS 12 AÑOS	\$175
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$175
JACK DANIELS	\$170
J.W. ETIQUETA ROJA	\$175
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$195
MACALLAN 12 AÑOS	\$245

AGUARDIENTES

BACANORA SONORA BLANCO	\$97
BACANORA SONORA REPOSADO	\$110
BACANORA AGUAMIEL BLANCO	\$135
BACANORA BATUQ BLANCO	\$135
MEZCAL JOVEN 400 CONEJOS	\$115
CREMA DE BACANORA AGUAMIEL	\$120

BRANDY

AZTECA DE ORO	\$110
FUNDADOR	\$110
DON PEDRO RESERVADO ESPECIAL	\$110
TORRES 10 RESERVA IMPERIAL	\$160

