



## ENTRADAS

### MARISCOS

#### **PULPO Y CAMARÓN AL BACANORA**

Sazonados con el toque especial de la casa a las finas hierbas y flameados con bacanora.

#### **PULPO AL GRILL**

Finas tiras de pulpo fileteados, servidos con una salsa de ajo, perejil y chile colorado.

#### **PULPO GRANIELO**

Finas láminas de pulpo, bañadas en una salsa de chile y nuez.

#### **PULPO A LAS BRASAS**

Tentáculos de pulpo marinados y llevados a las brasas, servido en plancha caliente y acompañado de tomates cherry asados y bañados en salsa de olivo, pimienta roja y romero.

#### **PULPO BAÑADO (BARRA)**

Pulpo frito bañado con una salsa de ajo, chile tostado, cilantro, cebolla y un toque de limón.

#### **CALLOS MOCHOMOS**

Orden de exquisitos callos empanizados enrollados en tocino y acompañados de mantequilla de ajo y limón.

#### **CALAMAR REBOSADO DE LA CASA**

Tubos de calamar rebanados y empanizados acompañados de salsa de la casa.

#### **CAMARONES CHIGUILI**

Camarones guisados en salsa Mochomos de cerveza y chile, acompañados con aderezo a base de queso de cabra.

#### **CAMARONES MOSKY**

Camarones macerados en limón, rellenos de aguacate, acompañados en sus dos salsas especiales de la casa.

#### **BUÑUELOS DE CAMARÓN**

Camarón salseado con combinación de chiles y tamarindo montados en buñuelos sobre queso crema y especias.

### BEBIDAS DE LA FAMILIA

*Coca-Cola*

#### Refrescos

Coca-Cola Original  
Coca-Cola Sin Azúcar  
Coca-Cola Light  
Sprite  
Franta  
Mundet

# Menú



## **CARPACCIO DE SALMÓN**

Finas láminas de lonja de salmón marinadas al momento en aceite de olivo, limón, alcaparras y queso de cabra.

## **BOCADILLOS DE ATÚN**

Trozos de atún sellados sobre fritura, mousse de salmón y bañado en salsa de pimientos.

## **CAMARONES BAÑADOS**

(Con cabeza sujeto a existencia) Camarones fritos con cabeza en salsa especial de la casa basada en ajo, chile tostado, cilantro, cebolla verde y un toque de limón.

## **AGUACHILE ALDAY**

Camarón crudo marinado en una salsa especial a base de limón y chile.

## **PATÉ DE MARLIN**

Aderezado con chipotle y pimienta roja.

## **TARTAR DE ATÚN**

Trozos frescos de atún aderezados con salsa especial y aguacate.

## CARNES

### **MOCHOMOS**

Orden para tres personas de exquisita carne deshebrada frita con cebolla al estilo de Mochomos.

### **CHICHARRONES DE RIB**

Deliciosos trozos de carne adobados en salsas negras acompañados de cebolla y chile serrano.

### **FILETE YAQUI**

Medallones de filete de puerco bañados en salsa de mango con tomate deshidratado, manzana asada y jícama frita

### **PORK CORN (PALOMITAS)**

Trozos de costilla de puerco sazonados al estilo Mochomos acompañados de un dúo de salsas.

### **PAPADA DE PUERCO**

Deliciosa papada asada al estilo Mochomos.

### **PAPADA ALDAY**

Finas láminas de papada de puerco aderezadas con una salsa especial a base de limón y chile.

### **PORK BELLY**

Porción de faldón de puerco horneado a fuego lento en salsa de manzana, servido en trozos.

### **GABACHAS**

Finas tiras de New York sazonadas con nuestra especial salsa forno.



# Menú



## QUESOS

### QUESO FUNDIDO

Con un ingrediente a escoger chile verde, chorizo, chipotle y ostión.

### PANELA FRITA

Queso regional bañado en salsa de chile verde tatemado.

### PANELA EN AJONJOLÍ

Panela empanizada con semillas de ajonjolí, servida y bañada con salsa dulce, acompañada de rodajas de chile caribe.

## TACOS Y TOSTADAS

### TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE

Orden de tres tacos de camarón bañados con nuestra salsa especial de chipotle servidos en tortilla de maíz.

### TACOS DE CAMARÓN AL CILANTRO

Orden de tres tacos de camarón bañados con nuestra salsa especial al cilantro servidos en tortilla de maíz.

### TACOS DE FILETE DE PUERCO

Orden de tres tacos de filete de puerco asado, acompañados de una deliciosa salsa diablo y repollo marinado

### TACOS DE CARNE ASADA

Orden de tres tacos de exquisita carne selecta servidos en tortilla de maíz o harina acompañado de salsa de la casa y guacamole.

### TACOS LECHUGA DE FILETE DE PUERCO

Lomo de puerco asado al punto y servido en hoja de lechuga aderezado con una reducción dulce de pimientos, almendra tostada, coronados con fritura de jícama. (4 pzas.)

### TACOS LECHUGONES DE ATÚN

Trozos de atún cocinados y finamente picados, servidos en hojas de lechuga, aderezados con una salsa roja y cebolla morada. (3 pzas.) Disponibles también en tortilla de maíz.

### TACOS DE MARLIN CON PULPO

Tacos semidorados de maíz rellenos de marlin y pulpo, aderezados con salsa de semillas de pepitas.

### TACOS DE COLA

Orden de tres tacos de maíz semidorados de cola de res y sazónada con cebolla, cilantro y una rebanada de aguacate.

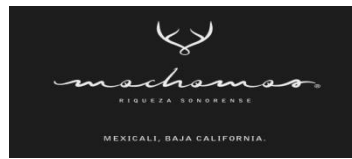
### TOSTADAS PUESTAS DE ATÚN

Orden de tres tostadas de atún marinado en salsa de cítricos y salsas negras, coronada con finas rebanadas de aguacate y poro.

\*Disponibles también en salmón.



# Menú



## ENSALADAS

### ENSALADA DEL CAMPO

Combinación de lechugas frescas, queso de cabra, manzana verde, tomate cherry con vinagreta a base de cítricos.

### ENSALADA MOCHOMOS

Deliciosa ensalada de espinaca aderezada con vinagreta balsámica y coronada con almendras, queso de cabra, arándanos y suprema de mandarina.

### ENSALADA TIBIA DE LA HUERTA

Combinación de lechugas frescas, elote baby, queso de cabra, betabel y zanahoria horneado, bañada con vinagreta dulce de vino tinto.

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA SONORENSE

Con base de caldo de res al puro estilo de Sonora.

### CALDO DE QUESO

Caldo con rajas de chile verde, papas y queso regional con el sazón de la casa.

## MARISCOS

### ATÚN DEL CHEF (200 GRS)

Lonja de atún sellada a la plancha bañada en pesto de cilantro, acompañada de arroz azafrán.

### ATÚN SASTRE (200 GRS)

Lonja de atún sellada a la plancha montada sobre tomate confitado y un toque de crema de chipotle suave.

### ATÚN ALFREDO (200 GRS)

Lonja de atún sellada y aderezada con vinagreta de lentejas, acompañado de ensalada verde especial.

### SALMÓN ALCAPARRADO(250 GRS)

Lonja de salmón a la plancha bañada con flor de alcaparra frita sobre una cama de espinacas frescas.

### SALMÓN AL PEREJIL (250 GRS)

Sazonado y elaborado a la parrilla con cebolla y perejil fresco, acompañado de ensalada verde.



# Menú



## **SALMÓN COLORADO (250 GRS)**

Lonja de salmón bañado en salsa de jamaica caliente, con su crujiente piel tostada.

## **ESPECIAL DE MARISCOS**

Delicioso platillo de pulpo, camarón y callo fresco con la receta original de la casa basada en salsas negras.

## **FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA SONORENSE (280 GRS)**

(Sujeto a existencia)

Filete asado servido con guarnición de vegetales al carbón.

## **FILETE DE PESCADO MAR DE CORTEZ (280 GRS)**

(Sujeto a existencia)

Lonja de pescado a la plancha con tomate, cebolla verde, aceitunas negras y alcaparras.

## **FILETE DE PESCADO A LA BRASA (280 GRS)**

(Sujeto a existencia)

Pescado en pasta de adobo de chiles secos y asado, servido con vegetales asados

## **FILETE DE PESCADO SAN CARLOS (280 GRS)**

(Sujeto a existencia)

Filete de pescado marinado en ajo y soya dulce, servido sobre cama de arroz cremoso con espinacas, champiñones y tomate cherry.

## **HONGO PORTEÑO**

Rico hongo portobello relleno de pulpo y camarón con salsa cremosa y un toque de chipotle gratinado.

## DE LA GRANJA

## **RIB EYE DE PUERCO (300 GRS)**

Asado al carbón acompañado de crema de champiñones y puré de papa.

## **RIB EYE DE PUERCO AL DURAZNO (300 GRS)**

Único rib eye marinado y asado a la parrilla, acompañado de ejotes salteados y duraznos asados. Coronado con penca de miel de abeja.

## **RIB EYE DE PUERCO YAYAN (300 GRS)**

Rib eye de puerco asado servido sobre puré de papa, bañado en salsa de ajo dulce y coronado con una pipitoria de ajo.

## **FILETE DE PUERCO AL HORNO (280 GRS)**

Fino corte de filete de puerco envuelto en láminas de tocino, horneado a término y bañado en salsa de carne con champiñones especial de la casa.



# Menú



## **CHAMORRO DE PUERCO (480 GRS)**

Delicioso codillo horneado con el adobo e ingredientes originales de la casa acompañado de puré de papa.

## **ESPÁRRAGOS A LA RONCA**

(En temporada)

Deliciosos espárragos envueltos en finas tiras de pechuga de pollo, asado al carbón sobre cama de arroz azafrán y salsa especial.

## **POLLO EN SALSA DE QUESO**

Pechuga a la plancha bañada en deliciosa salsa de queso, acompañada de vegetales a la mantequilla.

## **TORRE DE POLLO AL TAMARINDO**

Medallones de pechuga de pollo rellenos de queso, montados sobre puré de papa y bañados en salsa de tamarindo y cebollín.

## CARNES

## **RIB EYE MOCHOMOS (350 GRS)**

Delicioso corte marinado a las finas hierbas con la receta original de Mochomos.

## **RIB EYE A LA TABLA (350 GRS)**

El mejor corte de rib eye de nuestra región. Asado a la parrilla servido en una tabla de mezquite con mantequilla de ajo Mochomos.

## **RIB EYE STEAK (350GRS)**

Corte asado al punto sobre plancha caliente acompañado de papas cambrey.

## **ARRACHERA (300 GRS)**

Asada al punto con papas sazonadas, cebolla y chiles toreados. Acompañada de salsa especial de la casa.

## **LOMO DE CABRERÍA (400 GRS)**

Pieza de filete con hueso asado al gusto, acompañado con papas cambrey y salsa especial de la casa.

## **FILETE ESQUEDA (280 GRS)**

Tierno filete de res bañado en salsa especial de anchoas, acompañado con ensalada de la casa.

## **FILETE ALMENDRA (280 GRS)**

Tiernos medallones de res bañados en salsa blanca de almendra acompañados de una ensalada de espinacas con aderezo de miel.



# Menú



## **COSTILLA CARGADA (350 GRS)**

Pieza completa de costilla, horneada por largo tiempo y servida en su propio jugo, acompañada de papas sazonadas.

## **RIB EYE AÑEJO (600 GRS)**

Corte de Rib Eye asado al término deseado, añejado por 25 días a un grado °C., servida en nuestra tortillas recién hecha a mano.

## **FILETE CEREZA (280 GRS)**

Delicioso filete de res bañado con nuestra única y original salsa de cerezas, acompañado con ensalada de la casa.

## **FILETE ALBAHACA (280 GRS)**

Filete de res gratinado sobre láminas de tomate y queso, bañado con vinagreta. Acompañado de ensalada caprese.

## **FILETE EN SU JUGO (280 GRS)**

Medallón de filete hroneado y bañado con una reducción de carne, acompañado de papas paja con champiñones.

## **FILETE KAWI (280 GRS)**

Medallones gratinados con queso de cabra, tomate deshidratado y coronados con espinacas fritas y tomate cherry confitado.

## **FILETE SUN DRIED (280 GRS)**

Medallones de filete de res bañados en salsa de tomate seco al sol y pimientón dulce, acompañado de verdura con mantequilla.

## **BROCHETA DE CABRERÍA CON CAMARÓN**

Brocheta de cabrería, camarón y vegetales bañada con salsa especial de la casa con el sazón y estilo de Mochomos.

## **BROCHETA ABIERTA**

Original brocheta de carne servida sobre cama de vegetales asados.

## **TOMAHAWK (Precio por Kilo)**

Único corte de Rib Eye con hueso, asado al término deseado y servido sobre tabla de mezquite.

## NIÑOS

**DEDOS DE POLLO O DE PESCADO EMPANIZADO CON PAPAS FRITAS**

**TACOS DE CARNE ASADA (2 tacos)**

**TACOS DE POLLO (2 tacos)**

**PALOMITAS DE PUERCO**



# Menú



## VEGETARIANO

### **HONGO VEGETARIANO**

Hongo portobello relleno de tomate, queso panela, calabaza asada y gratinado con queso de cabra.

### **TORRE DE BETABEL**

Láminas de betabel intercaladas con queso de cabra aderezadas con una vinagreta de arándanos, escarchada con trozos de almendra tostadas.

### **COLIFROL ALMENDRADA**

Colifrol salteada en jugo especial de la casa, espolvoreada con almendra tostada y acompañada con calabaza asada.

### **CARPACCIO DE BETABEL**

Finas láminas de betabel, acompañadas de frutos rojos, arúgula, queso de cabra y pepitas garapiñadas, bañada con un toque de vinagreta.

### **COLIFLOR CHIGUILI**

Trozos de coliflor salteada con nuestra salsa Mochomos de cerveza y chile, acompañada con aderezo a base de queso de cabra.

### **CEVICHE VEGANO**

Ceviche a base de calabaza con el único sabor Mochomos.

