mochomos

ENTRADAS

MARISCOS

Pulpo y Camarón al Bacanora
Flameados en tu mesa con un toque de romero y limón. (200g) $498

Buñuelos de Camarón
Camarones bañados en salsa de tamarindo montados en buñuelos sobre queso crema.

60 g	120 g
3 piezas	6 piezas
$175	$299

Bocadillos de Atún
Cubos de atún aleta amarilla sellados, sobre un buñuelo y mousse, bañados en salsa dulce de pimientos. (5 piezas) $249 *Sujeto a disponibilidad*

Camarones Mosky
Camarón macerado en limón, con aguacate y acompañado de nuestra mezcla de salsas. (6 piezas) $249

Tartár de Atún
Cubos de aleta amarilla y aguacate con una salsa especial. (180g) $239 *Sujeto a disponibilidad*

Camarones Chigüili
Salteados en salsa de cerveza y chile, acompañados de aderezo con un toque de queso de cabra. (150g) $239

Camarones Bañados
Camarones crocantes, bañados con salsa especial picante, cebollín y limón. (200g) $239

Pulpo Bañado
Pulpo crocante, bañado con salsa especial picante, cebolla verde y limón. (150g) $269

Calamares Mochomos
Calamares fritos bañados en salsa de la casa. (180g) $229

Aguachile Alday de Camarón
Camarones frescos macerados en salsa a base de limón, chiles y cilantro fresco. (150g) $239

Paté de Marlín
Aderezado con chipotle y pimiento rojo. (220g) $189

Pulpo Granielo
Finas laminas de pulpo, bañadas en una salsa de chiles secos y almendra. $289

TOSTADAS

Tostadas de Salmón
Salmón marinado en cítricos y salsas negras, con aguacate y poro frito. (150g - 3 piezas) $229

Tostadas Marisqueras
Pulpo y camarón acompañado con pepino, aguacate y cebolla morada. (2 piezas) $189

Tostadas de Atún al Ajonjolí
Aleta amarilla con una emulsión de aguacate, poro frito y almendra. y almendra triturada. (2 piezas) $189

Tostada de Coliflor
Coliflor encurtida en una vinagreta picante y un aderezo de ceniza de habanero. (3 piezas) $198

QUESOS

Panela Ajonjolí
Panela con crocante de ajonjolí con una salsa agridulce. (200g) $189

Queso Artesanal Fundido
Con ingrediente a escoger: chile verde, chorizo y mixto. (200g) $189

Panela Frito
Montado sobre salsa de chile verde tatemado. (200g) $169

CARNES

Piedra Caliente
Láminas de filete con salsa agridulce, que se preparan en tu mesa sobre una piedra caliente. (180g) $329

Pizcas de Costilla
Láminas de costilla y portobello, bañadas en salsa agridulce. (300g) $299

Gabachas Sonorenses
Láminas de New York, bañadas en nuestro delicioso aceite de chile. (200g) $248

Chicharrón de Rib Eye
Trozos de Rib Eye sazonados en salsas negras estilo Sonorense con trozos de cebolla y chile serrano. (280g) $498

Mochomos
Deshebrada en chicharrón con cebolla caramelizada, servida al puro estilo sonorense. (150g) $289

Aguachile de Rib Eye
Tiernas láminas de Rib Eye con salsa agridulce y un toque de ceniza habanero. (400g) $648

Papada Marinada
Finas láminas de papada de puerco, marinadas con receta única. (150g) $229

VEGETALES

Carpaccio de Portobello
Láminas de portobello, parmesano y arúgula, bañadas en vinagreta cítrica. (180g) $189

Coliflor Almendrada
Salteada en suave salsa demiglace, con almendra, acompañada con calabaza al grill. (300g) $179

Torre de Betabel
Betabel y queso de cabra con vinagreta Mochomos acompañada con almendras y almendra. (200g) $199

Carpaccio de Betabel
Acompañado de frutos rojos, queso de cabra, pepita caramelizada, arúgula y un toque de vinagreta dulce. (180g) $194

Carpaccio de Calabaza
Bañado con vinagreta a base de tomate deshidratado, acompañado de arúgula y pepita confitada. (180g) $249

SOPAS

Sopa de Tortilla Sonorense
Base de caldo de res con el toque sonorense, acompañada de trozos de tortilla frita, aguacate, queso regional y un toque de chipotle. (240g) $149

Caldo de Queso
Servido con rajas de chile verde, papa y queso regional, con el sabor sonorense. (240g) $139

ENSALADAS

Ensalada Mochomos
Base de espinaca baby con almendras, queso de cabra, arándanos, mandarina y vinagreta balsámica. (180g) $229

Ensalada de Pera
Mix de lechugas, tocino, pepita caramelizada, pera, fresa, blue cheese; bañada con una vinagreta balsámica. (180g) $269

CARNES DE SONORA

Todos nuestros cortes incluyen una ensalada de la casa de cortesía.

Arrachera
Acompañada de papas, cebollas, chiles toreados y salsa de la casa. (280g) $499

Costilla Cargada
Short rib cocinado lentamente por 18 horas, bañado en salsa de casa y papas gajo. (400g) $498

Filete a la Mantequilla
Medallones bañados con mantequilla Sonorense, limón y ajo. (250g) $598

Filete Almendra
Medallones de res bañados en deliciosa crema de almendra y queso. (250g) $598

Filete Cereza
Medallones de res bañados con nuestra única y original salsa de cereza. (250g) $598

Filete en su Jugo
Bañado con una salsa de carne acompañado de papas paja y champiñones. (250g) $598

Filete Kawi
Montado con una mezcla de queso de cabra y tomate deshidratado. (250g) $648

Rib Eye a la Tabla
Asado a la braza con mantequilla de ajo y chile caribe. (400g) $719

Rib Eye Añejo
Asado a la braza con mantequilla de ajo y coronado con chile verde. (800g) $1,369

Rib Eye Mochomos
Bañado en una mezcla de salsas especiales, reposado durante 24 horas. (400g) $749

Tomahawk
Rib eye con hueso, servido por kilo al estilo Mochomos. (1 kg) $1,648

DEL MAR

Totoaba San Carlos
Lomo de Totoaba marinado en soya dulce, servido con arroz cremoso. (200g) $590

Salmón Alcaparrado
Sazonado y cocinado a la mantequilla srvido sobre espinaca baby. (200g) $339

Salmón Colorado
Lonja de salmón bañada con una salsa de Jamaica. (200g) $339

Salmón al Perejil
Lonja de salmón bañado en una única salsa de mantequilla y limón. (200g) $309

Atún del Chef
Lonja de atún aleta amarilla con pesto de cilantro y almendra, acompañado con arroz azafranado. (200g) $339 *Sujeto a disponibilidad*

Salmón al Chipotle Dulce
Bañado en una salsa de chipotle dulce, acompañado de tomate cherry y puré de papa. (200g) $339

Totoaba al Grill
Lonja de Totoaba preparada con el sazón especial de la casa, acompañada de ensalada con una vinagreta de frambuesa. (200g) $479

DE LA GRANJA

Tomahawk de Puerco
Acompañado de mermelada de cebolla y puré de papa con un toque chipotle y queso. (400g) $449

Chamorro de Puerco
Horneado con adobo estilo Mochomos acompañado con puré de papa. (400g) $398

Torre de Pollo al Tamarindo
Pechuga de pollo con mezcla de quesos, salsa de tamarindo. Acompañada de puré de papa. (300g) $289

Pollo en Salsa de Queso
Pechuga bañada en salsa de queso de cabra acompañada de verduras salteadas a la mantequilla. (300g) $279

Espárragos a la Ronca
Rollos de pollo con espárragos y salsa agridulce, servidos con arroz azafranado. (300g) $288

Pork Chop
Cowboy de puerco, acompañado con puré de papa y salsa de champiñones. (450g) $419

Rib Eye de Cerdo al Durazno
Asado a la parrilla con ejotes, duraznos y miel. (300g) $379

EQUIPO

GERENTE GENERAL | **IVAN AVILA**
SOMMELIER | **ISRAEL ORTEGA**
MIXÓLOGO | **FERNANDO ESPINOZA**
DIRECTOR DE OPERACIONES | **ULISES CORNEJO**
CHEF CORPORATIVO | **ROGELIO CRUZ**
CHEF EJECUTIVO | **JOSE LUIS VAZQUEZ**
SOUS CHEF | **JOSE JESUS MUÑOZ**
SOUS CHEF | **CARLOS AUGUSTO RAMIREZ**

COSTEÑO
Lifestyle & Hospitality Group

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestras tortillas son hechas a mano al momento. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

TACOS

Tacos de Filete
Acompañado de pico de gallo y guacamole.
(180g - 3 piezas) $449

Tacos de Marlín con Pulpo
En tortilla de maíz semi dorada, con
salsa de mezcla de chiles y pepita.
(185g - 3 piezas) $219

Tacos de Camarón al Chipotle
Servidos en tortilla de maíz con costra de queso,
bañados en nuestra salsa de chipotle.
(150g - 3 piezas) $229

Tacos de Pulpo Bañado
Servido en tortilla recién hecha
y costra de queso.
(150g - 3 piezas) $369

Tacos Sonorenses
Gaonera de New York sobre tortilla de harina, queso
gratinado y láminas de aguacate.
(150g - 3 piezas) $298

Tacos Chipilones
Rib eye high choice en tortilla de harina recién
hecha, mantequilla de ajo, guacamole
y pico de gallo. (280g - 3 piezas) $498

Tacos Alambre de Filete
Filete de res con una mezcla de tocino y pimientos,
montado sobre tortilla de maíz y queso gratinado.
(180gr de Filete) $399

Tacos de Barbacoa de Res
Barbacoa de cola de res servida en tortilla de maíz
semi dorada acompañada de cebolla,
cilantro y aguacate.
(150g - 3 piezas) $219

Tacos de Totoaba
Sobre tortilla de maíz recién hecha, pico de gallo
con pepino y aguacate.
(150g - 3 piezas) $479