

machamos

ENTRADAS

MARISCOS

Pulpo y Camarón al Bacanora

Flameados en tu mesa con un toque de romero y limón. (200g) \$489

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 azul sellados, sobre un buñuelo y mousse de salmón, bañados en salsa dulce de pimientos. (5 piezas) \$284

Sujeto a disponibilidad

Tartár de Atún

Cubos de aleta azul y aguacate con un aderezo especial. (180g) \$268

Sujeto a disponibilidad

Camarones Chigüili

Salteados en salsa de cerveza y chile, acompañados de aderezo con un toque de queso de cabra. (150g) \$265

Camarones Bañados

Camarones crocantes, bañados con salsa tipo oriental, cebollín y limón. (225g) \$388

Pulpo Bañado

Pulpo crocante, bañado con salsa tipo oriental, cebolla verde y limón. (150g) \$329

Calamares Mochomos

Calamares fritos bañados en salsa de la casa. (180g) \$256

Aguachile Alday de Camarón

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

Aguachile de Pulpo y Camarón

Pulpo y camarón fresco bañado en salsa marisquera, cebolla morada, pepino, coronado con cebollín. (250g) \$410

Tiradito de Atún

Atún aleta azul, salsa agrídulce de la casa a base de soya, chile güero de Sonora, ajonjolí tostado y cilantro frito. (70g) \$349

TOSTADAS

Tostadas de Salmón

Salmón marinado en cítricos y salsas negras, con aguacate y poro frito. (150g - 3 piezas) \$239

Tostadas de Atún al Ajonjolí

Aleta azul con una emulsión de aguacate, poro frito y almendra. (100g - 2 piezas) \$219

QUESOS

Panela Ajonjolí

Panela con crocante de ajonjolí con una salsa agrídulce. (200g) \$209

Queso Artesanal Fundido

Con ingrediente a escoger: chile verde, chorizo, champiñón y mixto. (200g) \$209

CARNES

Piedra Caliente

Láminas de filete con salsa agrídulce, que se preparan en tu mesa sobre una piedra caliente. (180g) \$475

Pizcas de Costilla

Láminas de costilla y portobello, bañadas en salsa agrídulce. (300g) \$329

Chicharrón de Rib Eye

Trozos de Rib Eye sazonados en salsas negras estilo Sonorense con trozos de cebolla y chile serrano. (280g) \$513

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 agrídulce y un toque de ceniza habanero. (350g) \$699

Papada Marinada

Finas láminas de papada de cerdo, marinadas con receta única. (150g) \$229

VEGETALES

Carpaccio de Portobello

Láminas de portobello, parmesano y arúgula, bañadas en vinagreta cítrica con un toque de vino blanco. (180g) \$169

Coliflor Almendrada

Salteada en suave salsa demiglace, con almendra, acompañada con calabaza al grill. (300g) \$190

Carpaccio de Betabel

Acompañado de frutos rojos, queso de cabra, pepita caramelizada, arúgula y un toque de vinagreta dulce. (180g) \$199

Coliflor Chigüili

Salteada en salsa de cerveza y chile, acompañada con aderezo a base de queso de cabra. (200g) \$190

Carpaccio de Calabaza

Bañado con vinagreta a base de tomate deshidratado, acompañado de arúgula y pepita confitada. (180g) \$189

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) \$159

Caldo de Queso

Servido con rajas de chile verde, papa y queso panela, con sabor sonorense. (240g) \$149

ENSALADAS

Torre de Betabel

Betabel y queso de cabra con vinagreta Mochomos acompañada con almendras y un toque de perejil fresco. (200g) \$209

Ensalada Mochomos

Base de espinaca baby con almendras, queso de cabra, arándanos, mandarina y vinagreta balsámica. (180g) \$247

Ensalada de Pera

Mix de lechugas, tocino, pepita caramelizada, pera, fresa, blue cheese; bañada con una vinagreta balsámica. (180g) \$259

NUESTROS FILETES

CARNES DE SONORA

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

Filete a la Mantequilla

Medallones bañados con mantequilla Sonorense, limón y ajo.
(250g) \$698

Filete Kawi

Montado con una mezcla de queso de cabra y tomate deshidratado. (220g) \$719

Filete Cereza

Medallones de res bañados con nuestra única y original salsa de cereza. (250g) \$698

Filete en su Jugo

Bañado con una salsa de carne acompañado de papas paja y champiñones. (250g) \$698

Rib Eye a la Tabla

Asado a la braza con mantequilla de ajo y chile caribe.
(400g) \$829

Rib Eye Añejo

Asado a la braza con mantequilla de ajo y coronado con chile verde.
(700g) \$1,399

Rib Eye Mochomos

Bañado en una mezcla de salsas especiales, reposado durante 24 horas. (400g) \$799

Tomahawk

Rib eye con hueso, servido por kilo al estilo Mochomos. (1 kg) \$1,799

Costilla Cargada

Short rib cocinado lentamente por 18 horas, bañado en salsa de casa y papas gajo. (400g) \$664

Arrachera

Acompañada de papas, cebollas, chiles toreados y salsa de la casa.
(280g) \$550

DEL MAR

Totoaba San Carlos

Lomo de Totoaba marinado en soya dulce, servido con arroz cremoso.
(200g) \$569

Pulpo a las Brasas

Sazonado con páprika y especias Sonorenses acompañado de jitomate cherry. (300g) \$613

Salmón al Chipotle Dulce

Bañado en una salsa de chipotle dulce, acompañado de tomate cherry y puré de papa. (200g) \$379

Atún del Chef

Lonja de atún aleta azul con pesto de cilantro y almendra, acompañado con arroz azafranado. (200g) \$342 *Sujeto a disponibilidad*

Salmón al Perejil

Lonja de salmón sazonado y elaborado a la parrilla, bañado en una única salsa de perejil fresco. (200g) \$379

DE LA GRANJA

Tomahawk de Cerdo

Acompañado de mermelada de tocino y puré de papa con un toque chipotle y queso. (400g) \$488

Chamorro de Cerdo

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) \$329

Pollo en Salsa de Queso

Pechuga bañada en salsa de queso de cabra acompañada de verduras salteadas a la mantequilla. (300g) \$329

Pork Chop

Cowboy de cerdo asado al punto acompañado con puré de papa y crema de champiñones. (450g) \$429

SIDES

Guacamole	\$123
Verduras al Grill	\$ 99
Espárragos	\$161
Puré de Papa	\$ 79
Papa Gajo	\$ 79

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 Barbacoa de Res

Barbacoa de cola de res servida en tortilla de maíz semi dorada acompañada de cebolla, cilantro y aguacate.
(150g - 3 piezas) \$239

Tacos Sonorenses

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

Tacos de Pulpo Bañado

Servido en tortilla recién hecha y costra de queso.
(150g - 3 piezas) \$379

Tacos de Marlín con Pulpo

En tortilla de maíz semi dorada, con salsa de mezcla de chiles y pepita.
(185g - 3 piezas) \$269

Tacos de Filete

Acompañado de pico de gallo y guacamole.
(180g - 3 piezas) \$549

Tacos de Camarón al Chipotle

Servidos en tortilla de maíz con costra de queso, cubos de chilaca y bañados en nuestra salsa de chipotle.
(150g - 3 piezas) \$247

Tacos de Totoaba

Sobre tortilla de maíz recién hecha, pico de gallo con pepino y aguacate.
(150g - 3 piezas) \$349

SIGNATURE DRINKS

Bichi Cori

Maestro Dobel Blanco, tamarindo jugo de toronja, Ginger Birra y hierbabuena. 260ml \$239

Mangychee

Mezcla 400 Conejos, Smirnoff, pulpa de mango, té verde, lychees. 180ml \$269

San Gin

Roku, vino tinto, jugo de naranja, zarzamora, refresco de limón. 180ml \$220

Paloma Negra

Patrón Silver, cítricos, miel de agave, carbón activado, flor de sal. 240ml \$259

Jarrito Mochomos

Mezcal 400 Conejos, jengibre, piña, jugo de limón, espuma de tamarindo, chamoy. 270 ml \$220

Jamaizcal

Creyente Espadín Joven, Vermouth Rosso, jamaica, limón, sal de gusano. 260ml \$220

Mojito Pamma

Bushmills 10, mix frutos rojos, kiwi, arándano, hierbabuena. 260ml \$325

Red Citrus

JW Black Label, licor de sandía jugo de limón y arándano, frambuesa, hierbabuena, grosella negra. 180ml \$269

Mezcalipha

Mezcal Unión, pepino, limón, naranja, chile en polvo. 270 ml \$220

Spicy Margarita

Herradura Blanco, sangrita, sweet and sour, jalapeño, tajín. 150ml \$239

Spicy Mango

Maestro Dobel Blanco, Ancho Reyes, Chile Ancho, miel de agave, pulpa de mango, limón fresco. 150ml \$259

Teki-Tahaya

Maestro Dobel Blanco, licor de chile ancho, pitahaya roja y jugos cítricos. 165ml \$249