

mochomos

ENTRADAS

MARISCOS

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) \$284 *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) \$249 *Sujeto a disponibilidad*

Tiradito de Atún

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

Camarones Bañados

Camarones crocantes, bañados con salsa especial picante, cebollín y limón. (200g) \$298

Pulpo Bañado

Pulpo crocante, bañado con salsa especial picante, cebolla verde y limón. (150g) \$289

Calamares Mochomos

Calamares fritos bañados en salsa de la casa. (180g) \$259

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

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 amarilla con una emulsión de aguacate, poro frito y almendra, y almendra triturada. (2 piezas) \$219

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 agrídulce. (200g) \$199

Queso Artesanal Fundido

Con ingrediente a escoger: chile verde, chorizo y mixto. (200g) \$199

CARNES

Piedra Caliente

Láminas de filete con salsa agrídulce, que se preparan en tu mesa sobre una piedra caliente. (180g) \$399

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 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. (180g) \$189

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

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) \$159

Caldo de Queso

Servido con rajas de chile verde, papa y queso regional, con el sabor sonorense. (240g) \$148

ENSALADAS

Torre de Betabel

Betabel y queso de cabra con vinagreta Mochomos acompañada con almendras y almendra. (200g) \$209

Ensalada Mochomos

Base de espinaca baby con almendras, queso de cabra, arándanos, mandarina y vinagreta balsámica. (180g) \$239

Ensalada de Pera

Mix de lechugas, tocino, pepita caramelizada, pera, fresa, blue cheese; bañada con una vinagreta balsámica. (180g) \$279

CARNES DE SONORA

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

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. (800g) \$1,399

Rib Eye Mochomos

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

Filete a la Mantequilla

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

Filete Almendra

Medallones de res bañados en deliciosa crema de almendra y queso. (250g) \$698

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

Costilla Cargada

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

Tomahawk

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

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) \$590

Salmón al Perejil

Lonja de salmón bañado en una única salsa de mantequilla y limón. (200g) \$379

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

DE LA GRANJA

Tomahawk de Cerdo

Acompañado de mermelada de cebolla 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

SIDES

Guacamole	\$119
Verduras al Grill	\$119
Espárragos	\$159
Puré de Papa	\$ 79
Papa Gajo	\$ 79

EQUIPO

GERENTE GENERAL | SERGIO VILLALOBOS
GERENTE DE SERVICIO | CRISTIAN CORONADO
JEFE DE BARRA | ALFONSO TADEO
MIXÓLOGO | FERNANDO ESPINOSA

CHEF EJECUTIVO | JOSÉ LUIS
SOUS CHEF | TOMAS ROJAS
SOUS CHEF | DANIEL CACHO
DIRECTOR DE OPERACIONES | RUBÉN LUZ

TACOS

Tacos de Filete

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

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 Camarón al Chipotle

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

Tacos de Pulpo Bañado

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

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 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) \$229

Tacos de Totoaba

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

CERVEZA ARTESANAL

Mochomos Ultra	\$129
Mochomos IPA	\$129
Cielito Lindo Lager	\$120
Cielito Lindo Ipa	\$140
Cielito Lindo Session	\$140
Minerva Stout	\$99
Minerva Viena	\$99
Minerva Colonial	\$99
Minerva Pale Ale	\$100