

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
\$168	\$319

Bocadillos de Atún

Cubos de atún aleta azul sellados, sobre un buñuelo y mousse, bañados en salsa dulce de pimientos. (150 g) \$298

Camarones Mosky

Camarón macerado en limón, con aguacate y acompañado de nuestra mezcla de salsas. (120 g) \$259

Tartár de Atún

Cubos de aleta azul y aguacate con una salsa especial. (180g) \$299

Camarones Bañados

Camarones crocantes, bañados con salsa especial picante, cebollín y limón. (200g) \$398

Pulpo Bañado

Pulpo crocante, bañado con salsa especial picante, cebolla verde y limón. (150g) \$498

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

Pulpo y Camarón al Bacanora

Flameados en tu mesa con un toque de romero y limón. (200g) \$498

TOSTADAS

Tostadas de Salmón

Salmón marinado en cítricos y salsas negras, con aguacate y poro frito. (150g) \$259

Tostadas de Atún al Ajonjolí

Aleta azul con una emulsión de aguacate, poro frito y almendra. (120 g) \$229

Tostada de Coliflor

Coliflor encurtida en una vinagreta picante y un aderezo de ceniza de habanero. (150 g) \$198

QUESOS

Panela Ajonjolí

Panela con crocante de ajonjolí con una salsa agrídulce. (200g) \$219

Queso Artesanal Fundido

Con ingrediente a escoger: chile verde, chorizo y mixto. (200g) \$219

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) \$178

Caldo de Queso

Servido con rajas de chile verde, papa y queso regional, con el sabor sonorense. (240g) \$169

CARNES

Piedra Caliente

Láminas de filete con salsa agrídulce, que se preparan en tu mesa sobre una piedra caliente. (180g) \$499

Pizcas de Costilla

Láminas de costilla y portobello, bañadas en salsa agrídulce. (300g) \$289

Chicharrón de Rib Eye

Trozos de Rib Eye sazonados en salsas negras estilo Sonorense con trozos de cebolla y chile serrano. (280g) \$539

Mochomos

Deshebrada en chicharrón con cebolla caramelizada, servida al puro estilo sonorense. (150g) \$298

Aguachile de Rib Eye

Tiernas láminas de Rib Eye con salsa agrídulce y un toque de ceniza habanero. (400g) \$798

Papada Marinada

Finas láminas de papada de cerdo, marinadas con receta única. (150g) \$239

VEGETALES

Carpaccio de Portobello

Láminas de portobello, parmesano y arúgula, bañadas en vinagreta cítrica. (180g) \$169

Coliflor Almendrada

Salteada en suave salsa demiglace, con almendra, acompañada con calabaza al grill. (300g) \$199

Carpaccio de Betabel

Acompañado de frutos rojos, queso de cabra, pepita caramelizada, arúgula y un toque de vinagreta dulce. (180g) \$239

Coliflor Chigüili

Salteada en salsa de cerveza y chile, acompañada con aderezo a base de queso de cabra. (180g) \$199

ENSALADAS

Torre de Betabel

Betabel y queso de cabra con vinagreta Mochomos acompañada con almendra. (200g) \$219

Ensalada Mochomos

Base de espinaca baby con almendras, queso de cabra, arándanos, mandarina y vinagreta balsámica. (180g) \$259

Ensalada de Pera

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

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) \$729

Filete Cereza

Medallones de res bañados con nuestra única
y original salsa de cereza. (250g) \$729

Filete en su Jugo

Bañado con una salsa de carne acompañado de papas paja
y champiñones. (250g) \$729

Filete Almendra

Medallones de res bañados en deliciosa crema de almendra y
queso. (250g) \$729

Rib Eye a la Tabla

Asado a la braza con mantequilla de ajo y chile caribe.
(400g) \$879

Rib Eye Añejo

Asado a la braza con mantequilla de ajo y coronado con chile verde.
(800g) \$1,698

Rib Eye Mochomos

Bañado en una mezcla de salsas especiales, reposado durante
24 horas. (400g) \$898

Tomahawk

Rib eye con hueso, servido por kilo al estilo Mochomos. (1 kg) \$1,898

Arrachera

Acompañada de papas, cebollas, chiles toreados y salsa de la casa.
(280g) \$578

Costilla Cargada

Short rib cocinado lentamente por 18 horas, bañado en salsa de casa
y papas gajo. (400g) \$698

DEL MAR

DE LA GRANJA

Totoaba San Carlos

Lomo de Totoaba marinado en soya dulce, servido con arroz cremoso.
(200g) \$598

Salmón Alcaparrado

Sazonado y cocinado a la mantequilla servido sobre espinaca baby.
(200g) \$389

Atún del Chef

Lonja de atún aleta azul con pesto de cilantro y almendra, acompañado
con arroz azafranado. (200g) \$359 *Sujeto a disponibilidad*

Salmón al Chipotle Dulce

Bañado en una salsa de chipotle dulce,
acompañado de tomate cherry y puré de papa. (200g) \$398

Salmón Colorado

Lonja de salmón bañada con una salsa de Jamaica. (200g) \$389

Pescado a las Brasas

Bañado con un adobo de chiles secos con el sabor Sonorense servido con
vegetales asados. (200g) \$598

Pulpo a las Brasas

Sazonado con paprika y especias. Sonorenses acompañado de jitomate
cherry. (300g) \$645

Tomahawk de Cerdo

Acompañado de mermelada de cebolla y puré de papa con un toque
chipotle y queso. (400g) \$519

Chamorro de Cerdo

Horneado con adobo estilo Mochomos acompañado con puré de papa.
(400g) \$449

Torre de Pollo al Tamarindo

Pechuga de pollo con mezcla de quesos, salsa de tamarindo.
Acompañada de puré de papa. (300g) \$349

Pollo en Salsa de Queso

Pechuga bañada en salsa de queso de cabra acompañada de verduras
salteadas a la mantequilla. (300g) \$349

SIDES

Guacamole	\$129
Verduras al Grill	\$119
Espárragos	\$169
Puré de Papa	\$ 89
Papa Gajo	\$ 79
Papa Paja	\$ 60
Papa Cambray	\$ 99
Arroz	\$ 59
Arroz a la Crema	\$129
Ensalada Mixta	\$ 99
Espinaca a la Crema	\$ 89
Aguacate	\$ 99

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) \$259

Tacos Sonorenses

Gaonera de New York sobre tortilla de harina, queso gratinado y láminas de aguacate.
(150g - 3 piezas) \$310

Tacos de Pulpo Bañado

Servido en tortilla recién hecha y costra de queso.
(150g - 3 piezas) \$389

Tacos Totoaba

Sobre tortilla de maíz recién hecha, pico de gallo con pepino y aguacate. (150g - 3 piezas) \$359

Tacos de Marlín con Pulpo

En tortilla de maíz semi dorada, con salsa de mezcla de chiles y pepita.
(185g - 3 piezas) \$285

Tacos de Filete

Acompañado de pico de gallo y guacamole.
(180g - 3 piezas) \$579

Tacos de Camarón al Chipotle

Servidos en tortilla de maíz con costra de queso, bañados en nuestra salsa de chipotle.
(150g - 3 piezas) \$259

Tacos de Camarón al Cilantro

Sobre tortilla de maíz recién hecha, con costra de queso bañados en salsa cremosa de cilantro.
(150g - 3 piezas) \$259

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