

# machamos

## 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
\$195	\$349

#### Pulpo y Camarón al Bacanora

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

#### Bocadillos de Atún

Cubos de atún aleta azul 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) \$228

#### Tartár de Atún

Cubos de aleta azul y aguacate con una salsa especial. (180g) \$289 \*Sujeto a disponibilidad\*

#### 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) \$269

#### Aguachile Alday de Camarón

Camarones frescos macerados en salsa a base de limón, chiles y cilantro fresco. (150g) \$256

#### 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

### TOSTADAS

#### Tostadas de Salmón

Salmón marinado en cítricos y salsas negras, con aguacate y poro frito. (150g - 3 piezas) \$249

#### Tostadas de Atún al Ajonjolí

Aleta amarilla con una emulsión de aguacate, poro frito y almendra, y almendra triturada. (2 piezas) \$239

#### Tostada de Coliflor

Coliflor encurtida en una vinagreta picante y un aderezo de ceniza de habanero. (2 piezas) \$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) \$209

### CARNES

#### Piedra Caliente

Láminas de filete con salsa agrídulce, que se preparan en tu mesa sobre una piedra caliente. (180g) \$299

#### Pizcas de Costilla

Láminas de costilla y portobello, bañadas en salsa agrídulce. (150g) \$298

#### Chicharrón de Rib Eye

Trozos de Rib Eye sazonados en salsas negras estilo Sonorense con trozos de cebolla y chile serrano. (280g) \$428

#### 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. (400g) \$598

#### Papada Marinada

Finas láminas de papada de cerdo, marinadas con receta única. (150g) \$269

### VEGETALES

#### Coliflor Almendrada

Salteada en suave salsa demiglace, con almendra, acompañada con calabaza al grill. (300g) \$198

#### Carpaccio de Betabel

Acompañado de frutos rojos, queso de cabra, pepita caramelizada, arúgula y un toque de vinagreta dulce. (180g) \$228

#### 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) \$179

#### Caldo de Queso

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

## ENSALADAS

#### Torre de Betabel

Betabel y queso de cabra con vinagreta Mochomos acompañada con almendras y almendra. (200g) \$249

#### Ensalada Mochomos

Base de espinaca baby con almendras, queso de cabra, arándanos, mandarina y vinagreta balsámica. (180g) \$249

#### 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) \$799

### 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) \$628

### Filete Almendra

Medallones de res bañados en deliciosa crema de almendra y queso. (250g) \$628

### Filete en su Jugo

Bañado con una salsa de carne acompañado de papas paja y champiñones. (250g) \$628

### 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) \$569

### Salmón Alcaparrado

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

### Salmón Colorado

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

### 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) \$389 \*Sujeto a disponibilidad\*

### Totoaba al Grill

Lonja de Totoaba preparada con el sazón especial de la casa, acompañada de ensalada con una vinagreta de frambuesa. (200g) \$548

### Pulpo a las Brasas

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

## 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	\$129
Verduras al Grill	\$199
Espárragos	\$161
Puré de Papa	\$ 99
Papa Gajo	\$ 89

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) \$359

## Tacos de Pulpo Bañado

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

## Tacos Chipilones

Rib eye high choice en tortilla de harina recién hecha, mantequilla de ajo, guacamole y pico de gallo. (280g - 3 piezas) \$479

## 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) \$398

## 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 Totoaba

Sobre tortilla de maíz recién hecha, pico de gallo con pepino y aguacate.  
(150g - 3 piezas) \$342

## 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 \$219

### 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 \$219

### Jamaizcal

Creyente Espadín Joven, Vermouth Rosso, jamaica, limón, sal de gusano. 260ml \$219

### Mojito Pamma

Bushmills 10, mix frutos rojos, kiwi, arándano, hierbabuena. 260ml \$319

### 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 \$219

### 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