



mochoomas

## ENTRADAS

### MARISCOS

#### Buñuelos de Camarón

Bañados en salsa de tamarindo montados en buñuelos sobre queso crema preparado.

60 g | 3 piezas | \$168  
120 g | 6 piezas | \$299

#### Montaditos de Atún

Cubos de atún aleta azul frescos ligeramente sellados sobre fritura de harina y mousse cremoso de pimientos bañados en salsa dulce a base de soya. (200g - 6 piezas) \$349

#### Calamares Mochomos

Calamar fritos bañados en salsa de la casa. (180g) \$269

#### Camarones Bañados

Camarones ligeramente fritos, bañados con salsa especial picante, cebolla verde y limón. (225g) \$329

#### Aguachile Alday de Camarón

Camarones abiertos y macerados en salsa especial a base de limón, chiles, un toque de ajo y cilantro fresco. (150g) \$249

#### Pulpo Bañado

Pulpo ligeramente frito, bañado en salsa especial picante, cebolla verde y limón. (180g) \$389



#### Aguachile de Pulpo y Camarón

Camarón crudo, camarón cocido, pulpo, bañados en nuestra salsa marisquera de la casa, acompañado de aguacate, cebollín, pepino, cebolla morada y tostadas. (300g) \$398



#### Tiradito de Atún

Atún aleta azul fresco, salsa agridulce de la casa a base de soya, chile güero de Sonora, ajonjolí tostado y cilantro frito. (70g) \$339



#### Carpaccio de Totoaba

Finas láminas de totoaba fresca de granja, salsa agridulce de soya, tiras de chile verde y cebolla frita. (100g) \$349

### QUESOS

#### Panela Ajonjolí

Trozos de queso empanizados con ajonjolí, bañados en nuestra salsa agridulce y acompañado de rodajas de chile güero. (200g) \$249

#### Queso Fundido

Con ingrediente a escoger: chile verde, chorizo y mixto. (200g) \$239

#### Panela Frito

Montado sobre salsa de chile verde tatemado. (200g) \$239

### CARNES

#### Piedra Caliente

Láminas de filete de res marinadas en salsa agridulce, para preparar sobre una piedra caliente en tu mesa. (180g) \$498

#### Pizcas de Costilla

Láminas de costilla y portobello, servidas en plancha caliente, bañadas en salsa agridulce. (150g) \$298

#### Mochomos

Carne deshebrada frita con cebolla, servida al puro estilo de Sonora. (150g) \$298

#### Chicharrón de Rib Eye

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

#### Aguachile de Rib Eye

Tiernas láminas de Rib Eye cocinadas al punto, marinado sobre un aguachile de salsa agridulce con un toque de ceniza habanero, coronado con arúgula baby y plumas de cebolla morada. (350g) \$698

#### Papada Marinada

Finas láminas de papada de puerco marinadas con receta única y asadas. (150g) \$229

### VEGETALES

#### Coliflor Almendrada

Coliflor salteada en suave salsa demiglace, con almendra, acompañada con láminas de calabaza al grill. (300g) \$219

#### Coliflor Chigüili

Coliflor salteada en salsa de cerveza y chile, acompañados con aderezo a base de queso de cabra. (200g) \$219

#### Carpaccio de Betabel

Finas láminas de betabel acompañados de frutos rojos, queso de cabra, pepita caramelizada, arúgula y bañados con un toque de vinagreta dulce. (180g) \$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) \$189

#### Caldo de Queso

Servido con rajas de chile verde, papa y queso regional, con el sabor sonorense. (240g) \$189

## ENSALADAS

### Ensalada de Pera

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

### Ensalada Mochomos

Espinaca aderezada con vinagreta balsámica y coronada con almendras, queso de cabra, arándanos y supremas de mandarina. (180g) \$259

## TOSTADAS

### Tostadas de Salmón

Tres tostadas de salmón marinado en salsa de cítricos y salsas negras, con aguacate y poro frito. (150g - 3 piezas) \$289

### Tostadas de Atún al Ajonjolí

Atún bañado en una crema especial de la casa, montado sobre tostadas de wonton con mayonesa de aguacate, coronado con poro frito y almendra triturada. (150g - 2 piezas) \$249

### Tostadas de Coliflor

Tostada wonton de coliflor encurtida, aguacate, pimiento rojo y nuestra crema especial hecha a base de ceniza habanero y limón. (2 piezas) \$119

## TACOS

### Tacos de Filete

Acompañado de pico de gallo y guacamole. USDA PRIME (250g - 3 piezas) \$549

### Tacos de Marlín con Pulpo

En tortilla de maíz semi dorada, aderezados con salsa de pepita y chile de árbol. (185g - 3 piezas) \$259

### Tacos de Barbacoa de Res

Barbacoa de cola de res cocinada lentamente, servida en tortilla de maíz semi dorada acompañada de cebolla, cilantro y aguacate. (150g - 3 piezas) \$249

### Tacos Sonorenses

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

### Tacos de Camarón al Chipotle

Con costra de queso, aguacate y tocino. (150g - 3 piezas) \$279

## CARNES DE SONORA

### Rib Eye Mochomos

Marinado y bañado en salsas negras a las finas hierbas durante 24 horas. (450g) \$879

### Rib Eye a la Tabla

Asado a la parrilla, servido en una tabla de mezquite con mantequilla de ajo y chile caribe preparada al momento. USDA PRIME (450g) \$879

### Rib Eye Añejo

Asado a la parrilla, servido con mantequilla de ajo y coronado con chile verde. USDA PRIME (800g) \$1,549

### Rib Master

Rib eye con hueso, servido por kilo al estilo Mochomos. (Tomahawk) \$1,790 (kilo)

### Arrachera

Acompañada de papas, cebollas, chiles toreados y salsa de la casa. (280g) \$569

### Costilla Cargada

Short rib cocinado lentamente por 18 horas, bañado en salsa de la casa y papas gajo.

\*La salsa de la casa lleva como ingrediente papaya. (400g) \$659

## NUESTROS FAMOSOS FILETES

### Filete a la Mantequilla

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

### Filete Cimarrón

Corazón de filete al punto, bañado con una salsa combinada de queso parmesano, alcaparra, aceite de oliva y almendras, coronado con un par de camarones rebozados con cabeza. (250g) \$698

### Filete Cereza

Medallones de res bañados con nuestra deliciosa y original salsa a base de cerezas y reducción de balsámico. (250g) \$698

### Filete en su Jugo

Filete de res sellado y horneado bañado sobre una salsa de carne acompañado de papas paja con champiñón. (250g) \$698

## DEL MAR

### Pescado San Carlos

Pesca fresca marinada en ajo y soya dulce, servido sobre una cama de arroz a la crema con espinacas y jitomate cherry. (200g) \$589

### Pulpo a las Brasas

Sazonado con paprika y especias Sonorenses acompañado con papas galeana. (300g) \$539

### Salmón Alcaparrado

Sazonado y cocinado a la mantequilla servido sobre una cama de espinacas acompañado con alcaparras. (200g) \$398



### Salmón al Hojaldre

Montado sobre un crocante de hojaldre gratinado con queso, acompañado de espinacas a la crema y pesto. (150g) \$449



### Camarones San Carlos

Ligeramente harinados y fritos, bañados sobre nuestra espectacular salsa a base de reducción de soya y especias y montados sobre nuestro delicioso arroz cremoso con champiñones y espinacas. (120g) [4 pzs] \$319

## DE LA GRANJA

### Tomahawk de Puerco

Corte fino de puerco al término, acompañado de mermelada de cebolla única de Mochomos y puré de papa con un toque chipotle y queso. (400g) \$489

### Chamorro de Puerco

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

### Torre de Pollo al Tamarindo

Pechuga de pollo con nuestra combinación de quesos, salsa de tamarindo acompañada de puré de papa. (300g) \$298

## POSTRES

### Esfera de Chocolate

Flameada con brandy, acompañado de helado Haagen Dazs de vainilla. (150g) \$349

### Pay de Queso Manchego

Tradicional cheesecake con queso y atede membrillo. (250g) \$269

### Mostachon de Nutella

De nieve de nutella con topping de cereal inflado con nutella y chocolate. (350g) \$279

### Pastel de Elote

Elaboración casera, servido calientito y acompañado de nieve de garrafa con dulce de leche. (300g) \$259

### Pastel de Zanahoria

Relleno de capas con betún de mantequilla y nuez. (350g) \$239

### Pay de Plátano

Pastel cremoso frío, sobre base crocante de nuez. (200g) \$239



### Pastel de Chocolate

Pastel a base de 3 leches con chocolate. (300g) \$259



## SIGNATURE DRINKS

### Ants Of Hell

Bacardi Blanco, infusión de chiles, licor de chile ancho, miel de agave, piña, sal de pétalos mágicos. 150ml \$179



### Aperol Spritz

Aperol, prosecco cinzano, agua mineral y naranja. 180ml \$169

### Chandon Delice

En las rocas & twist de sabor. 187ml \$249



### Welcome to Hell

Jägermeister, abstinth y chartreuse verde. 60ml \$160

## WHISKY

### Black Lemonade

Whisky JW Black Label, jugo de limón, concentrado de pepino, jarabe natural, refresco de limón. 130ml \$249

### Black Summer

Whisky JW Black Label, jarabe de sandía, sweet & sour, infusión de jamaica. 150ml \$249

### Perfect Whisky

Buchanans 18 en las rocas. 60ml \$298

### Red Citrus

Chivas Regal, licor de sandía, jugo de limón, jugo de arándano, frambuesa, hierbabuena, chambord, bitter citrus special. 180ml \$249

### Mojito Pamma

Jack Daniel's, mix frutos rojos, kiwi, arándano, hierbabuena. 260ml \$198

### Spices Kilt

Whisky Bushmills 10, piña, spice syrup, infusión flor de mariposa. 180ml \$249

## GIN

### San Gin

Gin Tanqueray, vino tinto, jugo de naranja, zarzamora, refresco de limón. 180ml \$199

### Sueño Rosa

Beefeater Dry, jugo de arándano, blueberries, néctar de lychee. 270ml \$169

### Mediterráneo

Roku, néctar de guanábana, cítricos, romero fresco, anís estrella, agua quina. 270ml \$199



### Dry Martini Sucio

Ginebra Dry, vermouth dry, salmuera, aceituna, aromatizado con twist de limón. 270ml \$199

## TEQUILA



### Margarita

Tequila 3 generaciones, jugo de limón, licor de naranja, y jarabe natural. 150ml \$159

### Paloma Negra

Patrón Silver, cítricos, miel de agave, carbón activado, sal. 240ml \$189

### Spicy Margarita

Herradura Antiguo Reposado, sangrita, sweet and sour, jalapeño, tajín. 150ml \$189

### Spicy Mango

Don Julio 70, pulpa de mango, miel de agave, limón fresco, licor de chile y piña. 150ml \$209

### Mula de Agave

Maestro Tequilero Blanco, reducción de tamarindo, jugo de naranja, jugo de piña, cardamomo, top de cerveza oscura. 260ml \$209

## MEZCAL

### Jarrito Mochomos

Mezcal 400 Conejos, jengibre, piña, jugo de limón, espuma de tamarindo, chamoy. 270 ml \$179

### Jamaizcal

Mezcal Creyente Espadín, vermut dulce, jamaica, limón, sal de gusano. 260ml \$189

### Mezcalipha

Mezcal Unión, pepino, sweet and sour, chile en polvo. 270ml \$189

## VODKA

### Blue Pop

Vodka Absolut, licor de fruta tropical, mix de lychee, polvos magicos blue pop. 150ml \$179



### Moscow Mule

Vodka, jugo de limón, ginger beer y hierbabuena. 180ml \$169



### Expresso Martini

Vodka tito's, licor de café, carga de expreso y jarabe natural. 270ml \$159