

SDH



  STEAKSDELHERRADERO
WWW.STEAKSDELHERRADERO.COM

CAFÉ

CAFÉ DE OLLA CON ROMPOPE \$65
(150ml)

Café fuerte con rompope suave y dulce, jarabe de café de olla y aroma sutil a cacao.

ICED COFFEE (250 ml) \$75

Bebida refrescante de hielo de café con suave leche, ideal para los aficionados del café frío.

SALTED CARAMEL LATTE (250 ml) \$75

Latte cremoso con caramelo salado y suavidad de la leche, con un toque especial de canela.

HORCHATA LATTE (250 ml) \$75

Latte inspirado en horchata con sabores únicos de hierbabuena, crema de coco, café y canela.

CAPUCCINO (170 ml) \$66

AMERICANO REFILL (150 ml) \$50

ESPRESSO (30 ml) \$55

LATTE (220 ml) \$75

TÉ (200 ml) \$44

JUGOS

BOTTOMLESS MIMOSAS \$317
(150 ml)

All you can drink!

FRESH (300 ml) \$80

Jugo de toronja, naranja y limón, con un toque de jarabe de hierbabuena.

VERDE (300 ml) \$93

Jugo revitalizante de manzana verde, apio, espinaca, piña y jugo de naranja lleno de energía y nutrientes.

BET BLISS (300 ml) \$96

Jarabe de betabel, hierbabuena fresca, jugo de naranja y blueberries se mezclan creando un jugo único y delicioso.

TROPICAL (300 ml) \$118

Jugo de naranja, kiwi, fresa, hierbabuena y un toque de jugo de limón, una experiencia tropical y revitalizante.

PIÑA VERDE (300 ml) \$77

Piña y espinacas se mezclan con jarabe de hierbabuena y jugo de naranja, un sabor fresco y saludable.

NARANJA/TORONJA (300 ml) \$50

BEBIDAS

REFRESCOS (355 ml)

Coca Cola \$50

Coca Cola Light \$50

Coca Cola Cero \$50

Sprite \$50

Fresca \$50

Agua Embotellada \$40

Agua Mineral Perrier (330 ml) \$60

Agua Mineral \$40

Agua Mineral Pellegrino (250 ml) \$70

Limonada (300 ml) \$55

LICUADOS

NUEZ PAPAYA (420 ml) \$102

Papaya, leche, nuez, canela, miel de maple y piloncillo.

MANGO MATCHA (420 ml) \$120

Mango, matcha y leche.

FRESA (420 ml) \$102

Fresas mezcladas con yogurt griego.

SMOOTHIE AVOCADO (420 ml) \$125

Aguacate, blueberries congeladas, leche de almendras y jarabe de hierbabuena.

PEANUT CARAMEL (420 ml) \$98

Crema de cacahuete, avena deshidratada, leche y un toque de salted caramel.

SD

DESAYUNOS

CHILAQUILES

CHILAQUILES HERRADERO 🐮 \$264

(120 gr)
Chilaquiles rojos con chicharrón de rib eye bañados en crema de chile verde con queso fresco; acompañados de frijoles con veneno.

CHILAQUILES \$173

Clásicos con salsa a elegir (roja o verde), crema, cebolla morada, cilantro y queso; acompañados de frijoles con veneno.

CHICHARRON DE RIB EYE (120 gr) + \$88

LENGUA (100 gr) + \$110

CARNE CON CHILE (100 gr) + \$88

HUEVO (2 pz) + \$48

POLLO (140 gr) + \$88

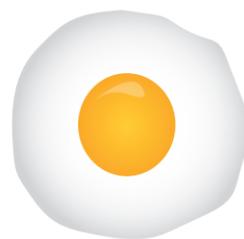
BARBACOA (100 gr) + \$88

ARRACHERA (100 gr) + \$160

TÉRMINOS DE COCCIÓN



TIERNO
SUNNY SIDE UP



VOLTEADO
OVER MEDIUM



BIEN COCIDO
OVER HARD

HUEVOS

SHAKSHUKA RANCHEROS 🐮 \$184

(3 pz)
Clásico platillo marroquí con huevos pochados, rodajas de chile serrano, ahogados en salsa de tomate.

ELOTE ESTRELLADO \$150

Tamal de elote sobre espejo de crema de elote, coronado con huevo estrellado, acompañado de frijoles con veneno y salsa macha.

A LA CREMA \$148

(2 pz)
Huevos pochados sobre espejo de crema de quesos acompañados de hash brown terminados con salsa macha.

AL GUSTO \$140 / OMELETTE \$170

2 Huevos + 1 Proteína + 1 Vegetal
Acompañados de frijoles con veneno, pan o tortillas.

PROTEÍNA

Tocino (3 reb)
Jamón (3 reb)
Chistorra (60 gr)
Queso Chihuahua (35 gr)

VEGETAL

Hongos
Espinacas
Mix de rajas
Salsa bandera
Cebolla

DESAYUNOS

ESPECIALIDADES DEL HERRADERO

STEAK AND EGGS

(100 gr)
Huevos al horno con salsa macha, acompañados de Top Sirloin a las brasas, papas a la francesa y chimichurri.

\$273

BRIOCHE DE BARBACOA

(100 gr)
Pan brioche tostado con omelette y barbacoa, coronado con un abanico de aguacate.

\$237

CHIMICHANGAS DE LENGUA

(2 pz)
Clásicas chimichangas de lengua bañadas en salsa suiza, con crema, cebolla y cilantro.

\$225

EMPANADAS DIVORCIADAS

(2 pz)
Machaca y rajas en salsa de chile verde y roja, con queso fresco, cebolla y orégano.

\$198

TOAST DE CARNE CON CHILE

(100 gr)
Carne con chile sobre pan de masa madre con jocoque, terminado con aguacate fresco.

\$181

LORENZA DE PANELA ASADA

(100 gr)
Tortilla de maíz a las brasas con guacamole, tomate y panela asada acompañada de salsa morita.

\$142

CANASTA

(100 gr)
Canasta crujiente de tortilla de harina con crema de quesos y carne con chile.

\$173

CAZUELAS

Acompañados de tortillas de maíz y frijoles con veneno, cebolla y cilantro.

BARBACOA (200 gr)

\$264

LENGUA (200 gr)

\$286

CARNE CON CHILE (200 gr)

\$264

DESAYUNO HERRADERO

Chilaquiles, huevos al gusto con opción de tocino o jamón, hot cake, frijoles con veneno, y a elegir entre jugo o café refill.

\$169

LORENZA DE SALMÓN

(80 gr)
Tortilla de maíz a las brasas con tzatziki cremoso, láminas de salmón, alcaparras, cebollín, chile serrano y cilantro.

\$175

PLANCHADOS DE MACHACA

(3 pz)
Orden de costras de machaca con queso sobre tortilla de maíz, acompañadas de salsa bandera.

\$170

*ACOMPaña TUS TOAST Y LORENZAS CON HUEVOS + \$48

LO DULCE DEL HERRADERO

FRUTA

Fruta de temporada con granola casera y miel de abeja.

\$148

HOT CAKES DE CACAO

(3 pz)
Hot cakes de cacao con cremoso de chocolate, miel de piloncillo, bombón, nuez y trozos de tocino salado.

\$193

COYOTA QUEMADA

Coyota sonorense con azúcar de piloncillo y crema de nuez.

\$53

HOT CAKES DEL HERRADERO

(3 pz)
Hot cakes tradicionales con miel de maple, trozos de tocino y cremoso de nuez.

\$173

FRENCH TOAST

Pan brioche estilo francés con rompopo, cremoso de nuez, miel de maple, tocino y nuez.

\$198

WAFFLES

Dorado y esponjoso, bañado en miel de maple con piloncillo, realzado con tocino, nueces, fresas y cremoso de nuez.

\$193

ENTRADAS

AGUACHILE DE PAPADA \$250

(150 gr)
Papada de cerdo en finas láminas con aguachile de chile güerito y chiltepín, perfecto para consentir el paladar.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE \$270

(200 gr)
Tradicional guacamole acompañado de chicharrón de Rib Eye.

QUESO FUNDIDO \$183

Con chile verde. (100 gr)
Con chistorra Asada. (60 gr)

EMPANADAS ARGENTINAS \$150

(2 pz)
Elígelas rellenas con exquisita machaca especial o las irresistibles de rajas con queso y elote.

CAZUELA DE LENGUA \$286

(200 gr)
Acompañados de tortillas de maíz repollo, cebolla y cilantro.

SURTIDO HERRADERO \$363

Tradicionales quesadillas, guacamole, burritos de machaca, carne seca y quesitos empanizados.

TIRADITO DE SALMÓN \$170

(80 gr)
Finas láminas de salmón con ajonjolí tostado y salsa ponzu casera.

COLIFLOR ADOBADA \$180

Coliflor asada con adobo casero, costra de parmesano y salsa cremosa.

PANELA ASADA \$183

(200 gr)
Dorada por fuera, suave por dentro. Ahogada en nuestra salsa morita.

CHICHARRÓN DE PULPO \$175

(100 gr)
Sobre un espejo de guacamole, terminado con chile guajillo.

TRIPITAS AHOGADAS \$238

(100 gr)
Tripitas crujientes ahogadas en salsa de tomate con chiltepín.

TACOS

RIB & TUÉTANO \$250

(3 pz)
Acompañado de guacamole, cilantro, cebolla, sobre una tortilla de maíz azul.

DORADITOS DE PULPO \$105

(2 pz) (70 gr)
Tortilla de maíz dorada rellena de pulpo al estilo gobernador.

DORADITOS DE CHAMORRO \$176

(4 pz) (100 gr)
Tortilla de maíz dorada rellena de chamorro confitado durante 10 horas con salsa de tres chiles.

TORERITAS \$198

(2 pz) (100 gr)
Medallón de filete sobre una costra de queso en tortilla de su preferencia.

SOPAS

CALDO DE QUESO \$137

El famoso caldo inspirado en la Tradición Sonorense.

JUGO DE CARNE \$141

Jugo sabroso con hongos, cebolla, cilantro, chile serrano limón, acompañado de hongos frescos.

SOPA DE TORTILLA \$137

Una receta de antaño que prepara nuestro chef.

ENSALADAS

TOMATES HERRADERO \$117

Rebanadas de tomate con aceite de oliva, limón chimichurri, sal, pimienta y lámina de ajo.

DE ESPINACAS \$207

Espinacas frescas con queso de cabra, nuez de castilla, manzana verde, fresa y vinagreta de jamaica con chía.

DE LA CASA \$130

Lechuga escarola, cebolla morada, tomate, pepino, queso feta y vinagreta de limón.

WEDGE \$238

Mini romana, aderezo blue cheese, chile poblano, tocino y cebolla.

CÉSAR \$152

La mundialmente conocida

RIB EYE



RIB EYE CHOICE (400 gr)	\$814
COWBOY (600 gr)	\$1,092
TOMAHAWK RIB EYE (1 kg)	\$1,639
RIB EYE PRIME Precio por gramo	\$2.50

SIDES

PAPA AL HORNO **\$95**
Coronada con queso gratinado, tocino y cebollín.

ESPINACAS CREMOSAS **\$175**
Cremosa guarnición a base de nuestra salsa Toscana,

HONGOS GRIEGOS **\$228**
Hongos confitados con base de salsa griega y un toque de queso de cabra.

RAJAS **\$163**
Mix de rajitas con granos de elote, cocinadas en una mezcla de quesos gratinados para un toque ideal.

MAC & CHEESE **\$163**
Cremosa mezcla de parmesano y cheddar, coronado de tocino crujiente.

PAPAS A LA FRANCESA **\$117**
Clásicas papas a la francesa sazonadas con parmesano, paprika y perejil.

ESPÁRRAGOS SALTEADOS **\$207**
Cocinados a la mantequilla, terminados con costra de parmesano.

PURÉ DE PAPA **\$117**
Cremoso puré de papa con un toque de mantequilla.

FRIJOLES CON VENENO **\$106**
Nuestros frijoles meneados, la receta especial de la casa.

CORTES



NEW YORK CHOICE (400 gr)	\$649
T BONE *Porter House (700 gr)	\$834
TOP SIRLOIN (1 kg)	\$937
ARRACHERA (300 gr)	\$625
FILETE (300 gr)	\$644
FILETE HERRADERO (300 gr) Filete con salsa negra, sazonado con sal, pimienta y un toque de limón.	\$655
FILETE HIDALGO (200 gr) Filete sobre puré de papa y espárragos, con gravy casero y fritura de cebolla.	\$534

FUERTES

PULPO AL PASTOR **\$409**
(230 gr)
A las brasas, a base de chiles selectos y finas hierbas.

SALMÓN **\$420**
(250 gr)
Al natural sellado o con nuestro delicioso adobo.

CAMARONES EMPANIZADOS **\$326**
(250 gr)
Con nuestra receta de la casa.

POLLO HERRADERO **\$350**
(280 gr)
Pechuga preparada en salsas negras, montada sobre una cama de puré de papa.

RIB EYE DE CERDO **\$350**
(250 gr)
Jugoso Rib Eye, asado y servido al natural o con adobo de la casa.

POSTRES

BBC \$109

Mezcla de brownie, banana, chocolate, nuez, Nutella y para finalizar helado de vainilla.

CHURRETA \$162

Galleta de churro, rellena de helado de vainilla, bañado con dulce de leche.

TORRE DE COYOTAS \$106

Tradicional postre sonorense al estilo Herradero. Perfecto para compartir.

COYOTA TRADICIONAL \$44

Jamocillo o cajeta

COOKIE SKILLET 🐾 \$207

Deliciosa galleta con chispas de chocolate, horneada al momento, acompañada de helado de vainilla.

PAY DE QUESO \$161

Hecho en nuestra casa con nuestra exquisita receta de queso crema y topping de fresas o zarzamoras.

PAY DE NUEZ CON DÁTIL \$105

Nuez natural y dátil conforman el relleno de esta deliciosa tarta horneada.

FLAN DE LA CASA \$95

Delicioso flan casero horneado y bañado con miel de brandy y licor de café.

HELADO \$74

DIGESTIVOS

ARMYS (200 ml) \$128

Cóctel digestivo perfecto con Licor 43, leche evaporada y cereza.

ESPRESSO MARTINI (160 ml) \$154

Clásico cóctel a base de café recién extraído, vodka y licor de café.

CARAJILLO (200 ml) \$160

Este digestivo combina Licor 43 con café, equilibrado dulzura e intensidad.

BAILEYS (44 ml) \$90

FRANGELICO (44 ml) \$90

CAPUCCINO (170 ml) \$66

AMERICANO (150 ml) \$50

ESPRESSO (30 ml) \$55

LATTE (220 ml) \$75

TÉ (200 ml) \$44

KIDS

QUEKITAS \$76

(35 gr)
Estas quekitas vienen de una fiesta de disfraces. ¡Adivina su disfraz!

BOLITAS DE QUESO \$76

(60 gr)
La leyenda dice que estas bolitas vienen de un planeta de queso ¿Te atreves a probarlas?

MAC & CHEESE \$76

Estos macarrones se sumergieron en una deliciosa alberca de queso. ¡Te van a encantar!

BURRITOS DE RIB EYE \$110

(120 gr)
¡Hey! Ayuda a tus amiguitos los burritos a llegar a tu estómago.

MINI PIZZITAS \$87

(30 gr)
Estas pizzitas vienen a visitarte desde un mundo muy muy lejano, donde todo es miniatura.

CROQUETAS DE POLLO \$110

(2 pz) (150 gr)
Descubre que super poder tendrás al comerte todas nuestras croquetas de pollo.

MOLLETITOS \$87

Estos panecitos vienen desde una granja donde todo es deliciosa, allí llueve quesito y el suelo es de frijolitos.

MIXOLOGÍA

IMPERIO (160 ml) \$150 Jugo fresco de naranja, con reducción de vino tinto, licor de naranja y mezcal escarchado con sal negra de naranja.	ROJO NEGRO (300 ml) \$164 Cóctel de ginebra con selección de berries y un toque de limón.
APEROL SPRITZ (300 ml) \$140 Aperol, prosecco, soda y hielo, decorado con rodaja de naranja. Equilibrado y refrescante.	ROMA (300 ml) \$164 Ginebra con pepino fresco, jarabe, pimienta negra y romero quemado.
MOSCOW MULE (260 ml) \$206 Cóctel clásico de vodka con jugo de limón y cerveza de jengibre.	CITRIX (300 ml) \$160 La mezcla perfecta de jugos cítricos, agua tónica y ginebra.
BACANORA MULE (260 ml) \$217 Variante del clásico con bacanora, jugo de naranja y cerveza de jengibre.	LYCHEE MARTINI (160 ml) \$164 Clásico martini con la frescura de lychees.
PALOMA BLANCA (260 ml) \$174 La interpretación sofisticada y personalizada de la clásica paloma, mejorada con la mezcla de aperol y el jugo recién exprimido de la toronja.	GIN & GELLY (300 ml) \$160 Mermelada de blueberry, jugo de limón, hierbabuena y agua tónica.
BACANORA SUNSET (260 ml) \$174 Trago de bacanora Montaraz con campari, puré de fresa y jugo de naranja.	JAMAIQUINA (200 ml) \$174 Unión de zarzamora fresca y jamaica como base para un refrescante coctel de mezcal.
TIKILA (280 ml) \$174 Campari con tequila reposado para un sabor equilibrado, complementado con un toque de jugo y cordial de piña con chiltepín.	SPICY MEZCAL (200 ml) \$164 Este cóctel combina pepino molido, jugo fresco de limón y chile serrano.
PIÑA MIEL (300 ml) \$170 Toque tropical de jugo con piña, limón, licor de naranja y mezcal joven.	VENUS (130 ml) \$197 Ginebra, vermouth rosso, jugo de naranja, cordial de betabel y un toque de acidez.

CERVEZAS

NACIONALES (355 ml)	
Tecate Roja	\$60
Tecate Light	\$60
Indio	\$60
Bohemia Clara	\$75
Bohemia Oscura	\$75
Bohemia Weizen	\$75
Michelob Ultra	\$70
Stella Artois	\$90
Amstel Ultra	\$70
Buqui Bichi Kolsch	\$100
Buqui Bichi Sahuaripa	\$100
Heineken Cero (250 ml)	\$50
Miller High Life	\$66
Modelo Especial	\$66
Negra Modelo	\$66
XX Ultra	\$68
XX Lager	\$60
XX Ambar	\$60

BEBIDAS

REFRESCOS (355 ml)	
Coca Cola	\$50
Coca Cola Light	\$50
Coca Cola Cero	\$50
Sprite	\$50
Fresca	\$50
Agua Embotellada	\$40
Agua Mineral Perrier (330 ml)	\$60
Agua Mineral	\$40
Agua Mineral Pellegrino (250 ml)	\$70
Limonada (300 ml)	\$55

VINOS



¡Conoce nuestra gran selección de vinos mexicanos e internacionales!