



  **STEAKSDELHERRADERO**
WWW.STEAKSDELHERRADERO.COM

CAFÉ

CAFÉ CON ROMPOPE \$70

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

ICED COFFEE \$85

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

SALTED CARAMEL LATTE \$85

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

HORCHATA LATTE \$85

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

CAPUCCINO \$70

AMERICANO \$55

ESPRESSO \$60

LATTE \$80

TÉ \$50

JUGOS

BOTTOMLESS MIMOSAS \$350

All you can drink!

FRESH \$90

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

VERDE \$110

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

BET BLISS \$110

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

TROPICAL \$120

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

PIÑA VERDE \$100

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

NARANJA/TORONJA \$50

BEBIDAS

REFRESCOS (355 ml)

Coca Cola	\$55
Coca Cola Light	\$55
Coca Cola Cero	\$55
Sprite	\$55
Fresca	\$55
Agua Embotellada	\$50
Agua Mineral Perrier (330 ml)	\$65
Agua Mineral	\$50
Limonada	\$60

LICUADOS

NUEZ PAPAYA \$115

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

FRESA \$102

Fresas mezcladas con yogurt griego.

SMOOTHIE AVOCADO \$125

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

PEANUT CARAMEL \$98

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

CHILAQUILES

CHILAQUILES HERRADERO 🐮 \$290

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

CHILAQUILES \$198

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) + \$97

LENGUA (100 gr) + \$130

CARNE CON CHILE (100 gr) + \$96

HUEVO (2 pz) + \$50

POLLO (140 gr) + \$100

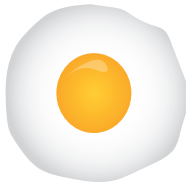
BARBACOA (100 gr) + \$96

ARRACHERA (100 gr) + \$180

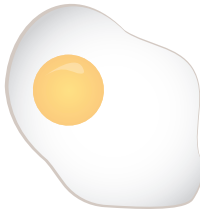
TÉRMINOS DE COCCIÓN



TIERNO
SUNNY SIDE UP



VOLTEADO
OVER MEDIUM



BIEN COCIDO
OVER HARD

HUEVOS

SHAKSHUKA RANCHEROS 🐮 \$200

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

ELOTE ESTRELLADO \$170

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

A LA CREMA \$165

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

AL GUSTO \$160 / OMELETTE \$190

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

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.

\$300

BRIOCHE DE BARBACOA

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

\$260

CHIMICHANGAS DE LENGUA 🥩

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

\$230

EMPANADAS DIVORCIADAS

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

\$220

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.

\$160

CANASTA

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

\$190

CAZUELAS

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

BARBACOA (200 gr)

\$290

LENGUA (200 gr)

\$320

CARNE CON CHILE (200 gr)

\$290

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.

\$185

LORENZA DE SALMÓN

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

\$180

PLANCHADOS DE MACHACA

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

\$190

*ACOMPaña TUS TOAST Y LORENZAS CON HUEVOS + \$50

LO DULCE DEL HERRADERO

FRUTA

Fruta de temporada con granola casera y miel de abeja.

\$160

HOT CAKES DE CACAO 🥩

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

\$200

HOT CAKES DEL HERRADERO

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

\$190

FRENCH TOAST 🥩

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

\$200

WAFFLES

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

\$200

ENTRADAS

AGUACHILE DE PAPADA 🐷

\$270

(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

\$290

(200 gr)

Tradicional guacamole acompañado de chicharrón de Rib Eye.

QUESO FUNDIDO

\$200

Con chile verde. (100 gr)

Con chistorra Asada. (60 gr)

EMPANADAS ARGENTINAS

\$220

(2 pz)

Elégelas rellenas con exquisita machaca especial o las irresistibles de rajas con queso y elote.

CAZUELA DE LENGUA 🐷

\$320

(200 gr)

Acompañados de tortillas de maíz repollo, cebolla y cilantro.

SURTIDO HERRADERO

\$400

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

TIRADITO DE SALMÓN

\$190

(80 gr)

Finas láminas de salmón con ajonjolí tostado y salsa ponzu casera.

COLIFLOR ADOBADA 🐷

\$200

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

PANELA ASADA

\$200

(200 gr)

Dorada por fuera, suave por dentro. Ahogada en nuestra salsa morita.

CHICHARRÓN DE PULPO

\$200

(100 gr)

Sobre un espejo de guacamole, terminado con chile guajillo.

TRIPITAS AHOGADAS 🐷

\$270

(100 gr)

Tripitas crujientes ahogadas en salsa de tomate con chiltepín.

TACOS

RIB & TUÉTANO

\$280

(3 pz)

Acompañado de guacamole, cilantro, cebolla, sobre una tortilla de maíz azul.

DORADITOS DE PULPO

\$130

(2 pz) (70 gr)

Tortilla de maíz dorada rellena de pulpo al estilo gobernador.

DORADITOS DE CHAMORRO

\$200

(4 pz) (100 gr)

Tortilla de maíz dorada rellena de chamorro confitado durante 10 horas con salsa de tres chiles.

TORERITAS

\$220

(2 pz) (100 gr)

Medallón de filete sobre una costra de queso en tortilla de su preferencia.

SOPAS

CALDO DE QUESO

\$170

El famoso caldo inspirado en la Tradición Sonorense.

JUGO DE CARNE

\$170

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

SOPA DE TORTILLA 🐷

\$180

Una receta de antaño que prepara nuestro chef.

ENSALADAS

TOMATES HERRADERO

\$140

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

DE ESPINACAS

\$230

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

DE LA CASA

\$180

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

WEDGE 🐷

\$260

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

CÉSAR

\$200

La mundialmente conocida

RIB EYE



SIDES

RIB EYE CHOICE	\$930
(400 gr)	
COWBOY	\$1,200
(600 gr)	
TOMAHAWK RIB EYE	\$1,790
(1 kg)	
RIB EYE PRIME	\$2.70
Precio por gramo	

PAPA AL HORNO	\$100
Coronada con queso gratinado, tocino y cebollín.	
ESPINACAS CREMOSAS	\$190
Crema de guarnición a base de nuestra salsa Toscana,	
HONGOS GRIEGOS	\$250
Hongos confitados con base de salsa griega y un toque de queso de cabra.	
RAJAS	\$180
Mix de rajas con granos de elote, cocinadas en una mezcla de quesos gratinados para un toque ideal.	
MAC & CHEESE	\$180
Crema de mezcla de parmesano y cheddar, coronado de tocino crujiente.	
PAPAS A LA FRANCESA	\$130
Clásicas papas a la francesa sazonadas con parmesano, paprika y perejil.	
ESPÁRRAGOS SALTEADOS	\$230
Cocinados a la mantequilla, terminados con costra de parmesano.	
PURÉ DE PAPA	\$130
Crema de puré de papa con un toque de mantequilla.	
FRIJOLES CON VENENO	\$116
Nuestros frijoles meneados, la receta especial de la casa.	

CORTES



NEW YORK CHOICE	\$715
(400 gr)	
T BONE	\$920
*Porter House (700 gr)	
TOP SIRLOIN	\$1,050
(1 kg)	
ARRACHERA	\$690
(300 gr)	
FILETE	\$710
(300 gr)	
FILETE HERRADERO	\$720
(300 gr)	
Filete con salsa negra, sazonado con sal, pimienta y un toque de limón.	
FILETE HIDALGO	\$600
(200 gr)	
Filete sobre puré de papa y espárragos, con gravy casero y fritura de cebolla.	

FUERTES

PULPO AL PASTOR	\$450
(230 gr)	
A las brasas, a base de chiles selectos y finas hierbas.	
SALMÓN	\$460
(250 gr)	
Al natural sellado o con nuestro delicioso adobo.	
CAMARONES EMPANIZADOS	\$365
(250 gr)	
Con nuestra receta de la casa.	
POLLO HERRADERO	\$385
(280 gr)	
Pechuga preparada en salsas negras, montada sobre una cama de puré de papa.	
RIB EYE DE CERDO	\$385
(250 gr)	
Jugoso Rib Eye, asado y servido al natural o con adobo de la casa.	

POSTRES

BBC	\$120
Mezcla de brownie, banana, chocolate, nuez, Nutella y para finalizar helado de vainilla.	
CHURRETA	\$180
Galleta de churro, rellena de helado de vainilla, bañado con dulce de leche.	
TORRE DE COYOTAS	\$120
Tradicional postre sonorense al estilo Herradero. Perfecto para compartir.	
COYOTA TRADICIONAL	\$50
Jamocillo o cajeta	
COOKIE SKILLET 🍪	\$230
Deliciosa galleta con chispas de chocolate, horneada al momento, acompañada de helado de vainilla.	
PAY DE QUESO	\$180
Hecho en nuestra casa con nuestra exquisita receta de queso crema y topping de fresas o zarzamoras.	
PAY DE NUEZ CON DÁTIL	\$120
Nuez natural y dátil conforman el relleno de esta deliciosa tarta horneada.	
FLAN DE LA CASA	\$120
Delicioso flan casero horneado y bañado con miel de brandy y licor de café.	
HELADO	\$90

DIGESTIVOS

ARMYS (1.5 oz)	\$140
Cóctel digestivo perfecto con Licor 43, leche evaporada y cereza.	
ESPRESSO MARTINI	\$180
Clásico cóctel a base de café recién extraído, vodka y licor de café.	
CARAJILLO (1.5 oz)	\$180
Este digestivo combina Licor 43 con café, equilibrado dulzura e intensidad.	
BAILEYS (1.5 oz)	\$105
FRANGELICO (1.5 oz)	\$105
CAPUCCINO	\$75
AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$60
LATTE	\$80
TÉ	\$50

KIDS

QUEKITAS (35 gr) Estas quekitas vienen de una fiesta de disfraces. ¡Adivina su disfraz!	\$90
BOLITAS DE QUESO (60 gr) La leyenda dice que estas bolitas vienen de un planeta de queso ¿Te atreves a probarlas?	\$90
MAC & CHEESE Estos macarrones se sumergieron en una deliciosa alberca de queso. ¡Te van a encantar!	\$90
BURRITOS DE RIB EYE (120 gr) ¡Hey! Ayuda a tus amiguitos los burritos a llegar a tu estómago.	\$130

MINI PIZZITAS (30 gr) Estas pizzitas vienen a visitarte desde un mundo muy muy lejano, donde todo es miniatura.	\$100
CROQUETAS DE POLLO (2 pz) (150 gr) Descubre que super poder tendrás al comerte todas nuestras croquetas de pollo.	\$130
MOLLETITOS Estos panecitos vienen desde una granja donde todo es deliciosa, allí llueve quesito y el suelo es de frijolitos.	\$100

MIXOLOGÍA

IMPERIO

\$180

Jugo fresco de naranja, con reducción de vino tinto, licor de naranja y mezcal escarchado con sal negra de naranja.

APEROL SPRITZ

\$160

Aperol, prosecco, soda y hielo, decorado con rodaja de naranja. Equilibrado y refrescante.

MOSCOW MULE

\$220

Cóctel clásico de vodka con jugo de limón y cerveza de jengibre.

BACANORA MULE

\$240

Variante del clásico con bacanora, jugo de naranja y cerveza de jengibre.

PALOMA BLANCA

\$200

La interpretación sofisticada y personalizada de la clásica paloma, mejorada con la mezcla de aperol y el jugo recién exprimido de la toronja.

BACANORA SUNSET

\$200

Trago de bacanora Montaraz con campari, puré de fresa y jugo de naranja.

TIKILA

\$200

Campari con tequila reposado para un sabor equilibrado, complementado con un toque de jugo y cordial de piña con chiltepín.

PIÑA MIEL

\$196

Toque tropical de jugo con piña, limón, licor de naranja y mezcal joven.

ROJO NEGRO

\$190

Cóctel de ginebra con selección de berries y un toque de limón.

ROMA

\$190

Ginebra con pepino fresco, jarabe, pimienta negra y romero quemado.

CITRIX

\$190

La mezcla perfecta de jugos cítricos, agua tónica y ginebra.

LYCHEE MARTINI

\$190

Clásico martini con la frescura de lychees.

GIN & GELLY

\$185

Mermelada de blueberry, jugo de limón, hierbabuena y agua tónica.

JAMAIQUINA

\$200

Unión de zarzamora fresca y jamaica como base para un refrescante coctel de mezcal.

SPICY MEZCAL

\$190

Este cóctel combina pepino molido, jugo fresco de limón y chile serrano.

VENUS

\$210

Ginebra, vermouth rosso, jugo de naranja, cordial de betabel y un toque de acidez.

CERVEZAS

NACIONALES (355 ml)

Tecate Roja	\$70
Tecate Light	\$70
Indio	\$70
Bohemia Clara	\$85
Bohemia Oscura	\$85
Bohemia Weizen	\$85
Bohemia Cristal	\$85
Amstel Ultra	\$80
Buqui Bichi Kolsch	\$110
Buqui Bichi Sahuaripa	\$110
Heineken Cero (250 ml)	\$60
XX Ultra	\$80
XX Lager	\$70
XX Ambar	\$70

BEBIDAS

REFRESCOS (355 ml)

Coca Cola	\$55
Coca Cola Light	\$55
Coca Cola Cero	\$55
Sprite	\$55
Fresca	\$55
Agua Embotellada	\$50
Agua Mineral Perrier (330 ml)	\$65
Agua Mineral	\$50
Limonada	\$60

VINOS



¡Conoce nuestra gran selección de vinos mexicanos e internacionales!