



  STEAKSDELHERRADERO
WWW. STEAKSDELHERRADERO.COM

CAFÉ

CAFÉ CON ROMPOPE	\$70
Café fuerte con rompope 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 cacahuate, avena deshidratada, leche y un toque de salted caramel.	

DESAYUNOS

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.

CHICHARRÓN DE RIB EYE (120 gr) + \$97

LENGUA (100 gr) + \$130

CARNE CON CHILE (100 gr) + \$96

HUEVO (2 pz) + \$50

POLLO (140 gr) + \$100

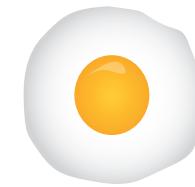
BARBACOA (100 gr) + \$96

ARRACHERA (100 gr) + \$180

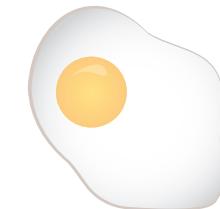
TÉRMINOS DE COCCIÓN



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

DESAYUNOS

ESPECIALIDADES DEL HERRADERO

STEAK AND EGGS



\$300

(100 gr)

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

BRIOCHE DE BARBACOA

\$260

(100 gr)

Pan brioche tostado con omelette y barbacoa, coronado con un abanico de aguacate.

CHIMICHANGAS DE LENGUA



\$230

(2 pz)

Clásicas chimichangas de lengua bañadas en salsa suiza, con crema, cebolla y cilantro.

EMPAÑADAS DIVORCIADAS

\$220

(2 pz)

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

TOAST DE CARNE CON CHILE

\$181

(100 gr)

Carne con chile sobre pan de masa madre con jocoque, terminado con aguacate fresco.

LORENZA DE PANELA ASADA

\$160

(100 gr)

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

CANASTA

\$190

(100 gr)

Canasta crujiente de tortilla de harina con crema de quesos y carne con chile.

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



\$185

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

LORENZA DE SALMÓN

\$180

(80 gr)

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

PLANCHADOS DE MACHACA

\$190

(3 pz)

Orden de costras de machaca con queso sobre tortilla de maíz, acompañadas de salsa bandera.

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

LO DULCE DEL HERRADERO

FRUTA

\$160

Fruta de temporada con granola casera y miel de abeja.

HOT CAKES DE CACAO

\$200

(3 pz)

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

HOT CAKES DEL HERRADERO

\$190

(3 pz)

Hot cakes tradicionales con miel de maple, trozos de tocino y cremoso de nuez.

FRENCH TOAST

\$200

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

WAFFLES

\$200

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

ENTRADAS

AGUACHEILE DE PAPADA

(150 gr)

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

\$270

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE

(200 gr)

Tradicional guacamole acompañado de chicharrón de Rib Eye.

\$290

QUESO FUNDIDO

Con chile verde. (100 gr)

Con chistorra Asada. (60 gr)

\$200

EMPAÑADAS ARGENTINAS

(2 pz)

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

\$220

CAZUELA DE LENGUA

(200 gr)

Acompañados de tortillas de maíz repollo, cebolla y cilantro.

\$320

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

CORTES

PAPA AL HORNO	\$100
Coronada con queso gratinado, tocino y cebollín.	
ESPINACAS CREMOSAS	\$190
Cremosa guarnición a base de nuestra salsa Toscana,	
HONGOS GRIEGOS 	\$250

HONGOS GRIEGOS 	\$250
Hongos confitados con base de salsa griega y un toque de queso de cabra.	
RAJAS	\$180

RAJAS	\$180
Mix de rajas con granos de elote, cocinadas en una mezcla de quesos gratinadas para un toque ideal.	
MAC & CHEESE	\$180

MAC & CHEESE	\$180
Cremosa mezcla de parmesano y cheddar, coronado de tocino crujiente.	
PAPAS A LA FRANCESA	\$130

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
Cremoso puré de papa con un toque de mantequilla.	
FRIJOLES CON VENENO	\$116

Nuestros frijoles meneados, la receta especial de la casa.

FUERTES

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

PULPO AL PASTOR (230 gr)	\$450
A las brasas, a base de chiles selectos y finas hierbas.	
 SALMÓN (250 gr)	\$460
Al natural sellado o con nuestro delicioso adobo.	
CAMARONES EMPANIZADOS (250 gr)	\$365
Con nuestra receta de la casa.	
POLLO HERRADERO (280 gr)	\$385
Pechuga preparada en salsas negras, montada sobre una cama de puré de papa.	
RIB EYE DE CERDO (250 gr)	\$385
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	\$90
(35 gr)	
Estas quekitas vienen de una fiesta de disfraces. ¡Adivina su disfraz!	
BOLITAS DE QUESO	\$90
(60 gr)	
La leyenda dice que estas bolitas vienen de un planeta de queso ¿Te atreves a probarlas?	
MAC & CHEESE	\$90
Estos macarrones se sumergieron en una deliciosa alberca de queso. ¡Te van a encantar!	
BURRITOS DE RIB EYE	\$130
(120 gr)	
¡Hey! Ayuda a tus amiguitos los burritos a llegar a tu estómago.	

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

MIXOLOGÍA

IMPERIO	\$180	ROJO NEGRO	\$190
Jugo fresco de naranja, con reducción de vino tinto, licor de naranja y mezcal escarchado con sal negra de naranja.		Cóctel de ginebra con selección de berries y un toque de limón.	
APEROL SPRITZ	\$160	ROMA	\$190
Aperol, prosecco, soda y hielo, decorado con rodaja de naranja. Equilibrado y refrescante.		Ginebra con pepino fresco, jarabe, pimienta negra y romero quemado.	
MOSCOW MULE	\$220	CITRIX	\$190
Cóctel clásico de vodka con jugo de limón y cerveza de jengibre.		La mezcla perfecta de jugos cítricos, agua tónica y ginebra.	
BACANORA MULE	\$240	LYCHEE MARTINI	\$190
Variante del clásico con bacanora, jugo de naranja y cerveza de jengibre.		Clásico martini con la frescura de lychees.	
PALOMA BLANCA	\$200	GIN & GELLY	\$185
La interpretación sofisticada y personalizada de la clásica paloma, mejorada con la mezcla de aperol y el jugo recién exprimido de la toronja.		Mermelada de blueberry, jugo de limón, hierbabuena y agua tónica.	
BACANORA SUNSET	\$200	JAMAIQUINA	\$200
Trago de bacanora Montaraz con campari, puré de fresa y jugo de naranja.		Unión de zarzamora fresca y jamaica como base para un refrescante cóctel de mezcal.	
TIKILA	\$200	SPICY MEZCAL	\$190
Campari con tequila reposado para un sabor equilibrado, complementado con un toque de jugo y cordial de piña con chiltepín.		Este cóctel combina pepino molido, jugo fresco de limón y chile serrano.	
PIÑA MIEL	\$196	VENUS	\$210
Toque tropical de jugo con piña, limón, licor de naranja y mezcal joven.		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!