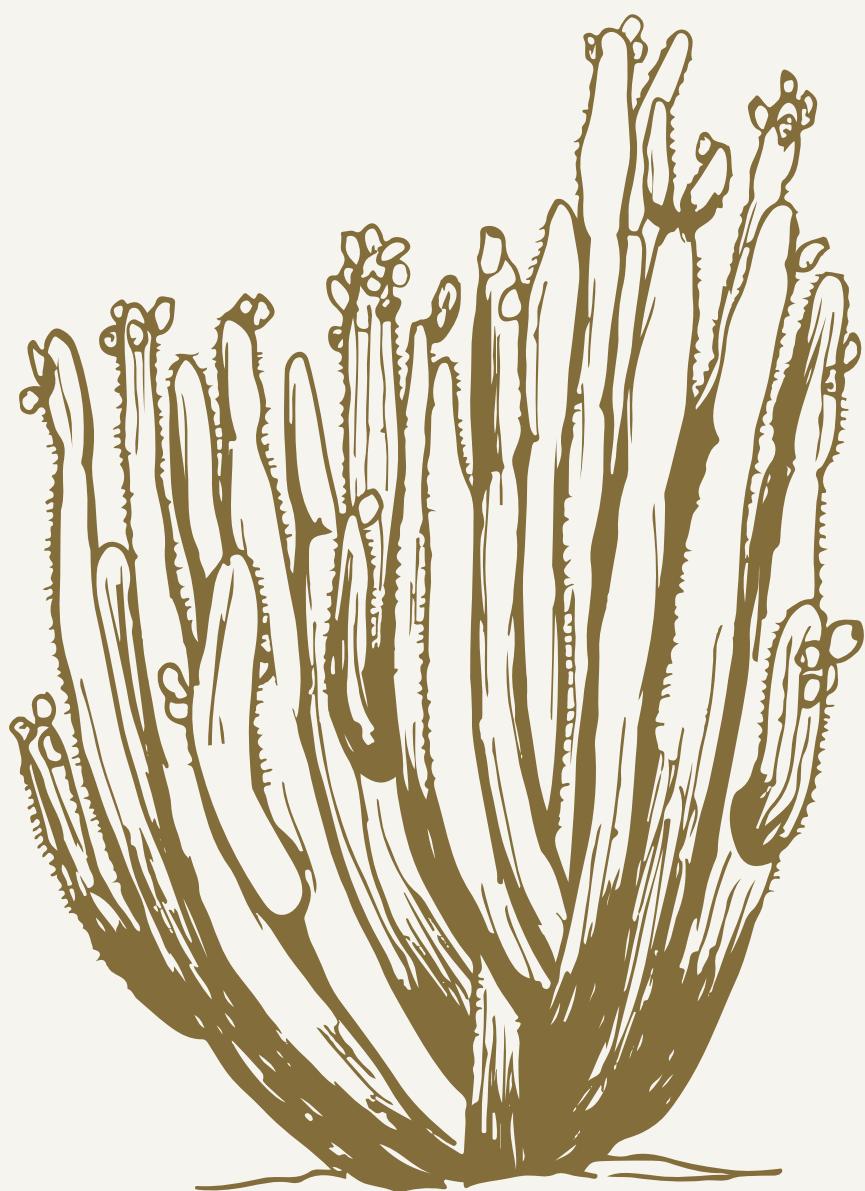


CARTA DE COMIDA & CENA

Quiriego

COCINA RÚSTICA



Hermosillo, Sonora

COMIDA & CENA

PARA
Comenzar

ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA BRIE \$220

Variedad de hojas tiernas, acompañada de queso brie crujiente, pistaches, queso de cabra, parmesano & vinagreta de miel romero (250g).

ENSALADA OPORTO \$220

Variedad de hojas tiernas, vinagreta de vino de Oporto, queso de cabra, pistachos y frutos rojos.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$220

Variedad de hojas tiernas, aderezo César, queso parmesano, pechuga de pollo 120 gr.

ENSALADA DE BETABEL \$220

Variedad de hojas tiernas, betabel horneado, aderezo queso de cabra y pesto, terminado con pistaches y vinagreta de zarzamora.

AGUACHILE VERDE \$320

Aguachile verde de la casa, pesca del día curtida en limón, acompañada de pepino y cebolla morada.

TUNA WON TON \$365

Atún en cubos, láminas de aguacate, aderezo de chiles, pepino y salsa ponzu, sobre tostadas de won ton. (4 piezas)

CEVICHE GÜERITO \$320

Aguachile de chile güerito tatemado, pesca del día curtida en limón, acompañada de pepino y cebolla morada.

TIRADO DE RIB EYE \$480

Rib eye (300 gr), aguachile de chile colorado, aguacate, cebolla y jugo de limón.



★ Favoritos del Chef

Vegetariano

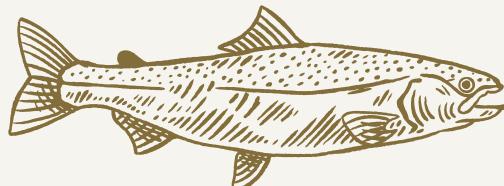
Platillo picante

*En caso de alergias, consulte con el personal
*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

COMIDA & CENA

ESPECIALES DE LA CASA

BARRIGA LLENA, CORAZÓN CONTENTO



POLLO EN SALSA \$325 ★ **DE QUESO**

Pollo al grill (300g), acompañado de salsa de queso con tocino de la casa, papas confitadas & vegetales orgánicos.

SÁNDWICH DE POLLO \$320

Pollo a la plancha (200 g), con queso muenster gratinado y tocino, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

CHAMORRO CONFITADO \$380 ★

Chamorro de cerdo (1 pieza) al horno de leña en salsa de chile morita, acompañado de ensalada de nopal con frijol negro.

SALMÓN MENIER \$425 ★

Salmón al grill (250 g), bañado en salsa de mantequilla, limón & alcacarra, acompañado de vegetales a la parrilla.

PIZZAS & PASTAS

PIZZAS DE MASA MADRE, 12 PULGADAS

PEPPERONI \$245

Pepperoni, variedad de quesos & salsa de tomate.



NAPOLITANA \$260

Salsa de tomate, mozzarella & pesto.

CHAMORRO \$245 ★

Salsa verde de tomatillo, chamorro confitado, variedad de quesos & cebolla encurtida.

BIRRIA \$240

Salsa de tomate y chiltepín, variedad de quesos & birria tatemada.

SONORA \$260

Salsa de tomate, chiltepín, variedad de quesos, diezmillo al grill & chile verde tatemado.

MEATLOVER \$260

Salsa de tomate, queso gouda, carne molida, pepperoni y tocino.

ESPECIAL \$250

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni champiñón y tocino.

PASTA FULL CHEESE \$340 ★

Pasta cremosa de cheddar, gratinada con salchicha de cerdo estilo argentino, acompañada de pan sourdough.

MEATBALLS PASTA \$335

Pasta fettuccini en salsa de tomate & albóndigas de res gratinado con queso gouda (350 g).

PASTA CARBONARA \$350

Fettuccini con cremoso de parmesano Tocino y pollo (120 gr)

PASTA VERONA \$380

Pasta cremosa con tomate deshidratado Acompañado de tocino y carne de res horneada

★ Favoritos del Chef

Platillo vegetariano

Platillo picante

*En caso de alergias, consulte con el personal
*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

COMIDA & CENA

AL GRILL

COCHINADO EN LAS BRASAS

NEW YORK MARTAJADA \$670 ★

New York prime (450 g) sobre una salsa martajada con tuétano, ensalada de chiles pimientos bebés & tortilla de harina.

FILETE RANCHERO \$440

Filete cabrería envuelto en tocino (220gr), salsa martajada de tomate asado, papas cambray, chile verde.

FILETE EN SU JUGO \$420 ★

Bichi de res, cabrería prime (220 g), acompañado de papas confitadas, cebolla cambray & pimientos bebés asados.

FILETE EN SALSA DE QUESO \$440

Filete cabrería (220gr), salsa cremosa de queso y tocino, papas, chile verde.

HAMBURGUESA SONORA \$345

Pan brioche con mayonesa de la casa, diezmillo, costra de queso cocido con chile verde, guacamole & cebolla caramelizada con tocino ahumado.

HAMBURGUESA A1 \$365

Pan brioche, mayonesa de la casa, diezmillo (200gr), queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa A1, aros de cebolla, papas gajo.

TACOS DE CAMARÓN & ARRACHERA \$325

Tortilla de maíz, arrachera al grill (110 g), camarones (90 g) con salsa macha, bañados en tuétano & guacamole (4 piezas).

PULPO AL GRILL \$450 ★

Pulpo adobado (300 g) sobre alioli de chile colorado, acompañado de papas confitadas & baby peppers asados.

PARRILLADA SONORA

Carne a escoger (600gr), chile verdes rellenos de queso, frijoles, guisado de papas, queso gratinado, ensalada de aguacate.

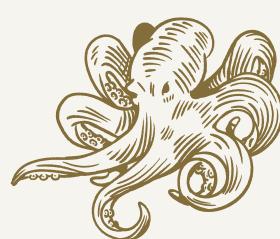
Rib eye (\$1200), Arrachera (\$990), Diezmillo (\$830).

RIB EYE DE LA CASA \$1100

Rib eye prime (500 g) acompañados de frijoles enteros, papas cambray fritas con rajas de chile verde, alcogas salteadas y salsa martajada.

TACOS DE RIB EYE \$295

Rib eye al grill (180 g) sobre una tortilla de harina con costra de queso, guacamole, chile verde tatemado y chile güerito tatemado (2 piezas).



PREMIUM GOLD STEAKS

Sujeto a disponibilidad

RIBEYE PRIME

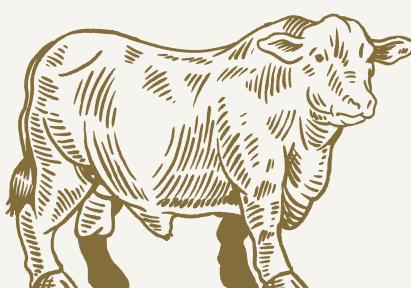
750 gramos de Rib Eye calidad prime acompañado de una guarnición a escoger \$1,500

PRIME RIB 1.2

Rib Eye calidad prime de 1.2 kg acompañado de 3 guarniciones a escoger \$2,300

PRIME RIB 1.5

Rib Eye calidad prime de 1.5 kg acompañado de 4 guarniciones a escoger \$2,800



SRF 極

GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR

ORDEN DE TACOS DE FRIJOL (4 PIEZAS) \$100

GUACAMOLE (200 g) \$140

FRIJOLES GRATINADOS (400 g) \$120

CHILES VERDES RELLENOS (2 PIEZAS) \$120

QUESO GRATINADO Y CHORIZO (180 g) \$195

★ Favoritos del Chef

Platillo vegetariano

Platillo picante

*En caso de alergias, consulte con el personal

*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

Quiriego

COCINA RÚSTICA