



ESOTIC

# PRIMER CUADRANTE

DE LAS VIVENCIAS DE ANTIGUOS VIAJANTES  
EN LA CUENCA DEL PACÍFICO.

*Estimada*  
*visión*

MENÚ



**PARA EMPEZAR FRESCO**

**AGUACHILE DESÉRTICO** CAMARÓN FRESCO EN SALSA MACHA CÍTRICA CON JÍCAMA, PEPINO Y AGUACATE. TRADICIÓN SONORENSE CON TOQUE AHUMADO Y PICOSITO. -\$230

**BOTANA MARINERA** ATÚN FRESCO, CAMARÓN Y PULPO MEZCLADOS CON AGUACATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA. MARINADO EN ALIÑO DE CHILES Y CÍTRICOS, CON TOSTADAS CRUJIENTES. -\$280

**TIRADITO ENCALLADO** PESCADO BLANCO EN FINAS LÁMINAS, MARINADO EN CÍTRICOS CON TOQUE ORIENTAL. PEPINO CRUJIENTE Y CEBOLLA MORADA EN ALIÑO ESPECIAL CON SUTIL PICOR. -\$250

**AGUACHILE VERDE** CAMARÓN FRESCO EN ALIÑO VERDE DE CILANTRO Y CHILE SERRANO. PEPINO, CEBOLLA Y AGUACATE CON TOQUE REFRESCANTE DE LIMÓN. -\$220

**AGUACHILE ROJO** CAMARÓN CRUDO Y COCIDO EN CLAMATO CON LIMÓN Y MIX DE SALSAS ROJAS. CEBOLLA EN PLUMA Y FINAS LÍNEAS DE TOMATE CON ACEITE DE MACHA. CLÁSICO NORTEÑO SALIVADOR Y LIMONOSO. -\$240

**TOSTADA TROPICAL** ATÚN Y CAMARON EN CUBOS MARINADO CON COCO, MANGO, CEBOLLA Y CILANTRO. SERVIDA CON NUESTRO CLAMATO SALSEADO SECRETO DE LA CASA PARA BAÑAR LA TOSTADA AL GUSTO. -\$190

**PARA EMPEZAR CALIENTE**

**CHICHARRÓN SONORENSE** CHICHARRÓN CARNOCITO EN CUBOS SOBRE COSTRA DE QUESO Y GUACAMOLE. CON CEBOLLA CURTIDA Y SALSA DE TOMATE ASADO. SERVIDO CON TORTILLAS DE HARINA Y LIMÓN ASADO. -\$450

**BARBACOA, QUESO Y CALDO** 3 QUESADILLAS SEMI DORADAS CON UN TOQUE DE FRIJOL Y SOBRE ESTAS UNA GENEROSA PORCIÓN DE BARBACOA SONORENSE. ACOMPAÑADOS DE SU VICHY TRADICIONAL. CON CEBOLLA CURTIDA Y SALSA PICANTE. -\$275

**TACOS PRIME (3 PZAS)** TACOS DE DIEZMILLO PRIME CON FRIJOLES REFRITOS Y GUACAMOLE. ACOMPAÑADOS DE SALSA, TUÉTANO ASADO CON TOMILLO Y CEBOLLA CURTIDA. -\$290

**EMPANADAS DEL MAR (3 PZAS)** EMPANADAS DORADAS RELLENAS DE CAMARÓN Y MARLÍN CON QUESO. ACOMPAÑADAS DE CREMA Y VERDURA FRESCA CON VINAGRETA DE HIERBABUENA. -\$200

**PICAÑA CON QUESO FUNDIDO** MIX DE QUESOS CON CHILE VERDE Y AJO TATEMADO, ACOMPAÑADO DE 120G DE PICAÑA AL GRILL. SERVIDO CON TORTILLAS. -\$250

**SOPE DE PULPO** PULPO SALTEADO EN ADOBO DE CHILE MORITA SOBRE GORDITA HECHA EN CASA. CON ARÚGULA FRESCA, TOQUE DE CREMA Y RÁBANOS. -\$125

**TACO DE PULPO ADOBADO** PULPO SALTEADO EN ADOBO MONTADO EN TORTILLA DE MAÍZ DORADA AL GRILL. CON SALTEADO DE PIMIENTOS Y ESPECIAS. -\$160

**TACO MAESTRO** CAMARÓN Y PULPO SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON TOQUE DE CHIPOTLE, MONTADOS EN COSTRA DE QUESO. DECORADO CON PUNTOS DE CREMA MACHA Y CREMOSO DE AGUACATE. -\$140



**DEL MAR**

**PESCADO DEL CHEF** ROBALO SELLADO CON ARROZ A LA MANTEQUILLA Y JALAPEÑOS TATEMADOS. VEGETALES ASADOS EN SALSA DE ALMENDRAS CON ARÚGULA FRESCA. -\$310

**SALMÓN CON VEGETALES** 200G DE SALMÓN AL GRILL CON MANTEQUILLA, ACOMPAÑADO DE FINAS LÁMINAS DE ZANAHORIA, CALABAZA Y CEBOLLA MORADA SALTEADAS EN ACEITE DE OLIVA. CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO. -\$310

**AVES Y PASTA**

**POLLO IBÉRICO** PECHUGA DE POLLO RELLENA DE TRES QUESOS Y ALMENDRAS SOBRE PASTA FETUCCINI. EN SALSA IBÉRICA CREMADA CON TOMATE CHERRY, JAMÓN SERRANO Y PARMESANO FRESCO. -\$470

**FETUCCINI EN SALSA DE QUESOS** PASTA FETUCCINI AL DENTE CON CAMARÓN ESTILO NUEVA ORLEANS EN SALSA DE QUESOS AL VINO BLANCO. CON ESPÁRRAGOS, ALCAPARRAS Y TOMATE DESHIDRATADO. -\$320

**SOPAS**

**CREMA DE ELOTE EUROPEA** CREMA DE ELOTE AMARILLO CON QUESO FETA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN SERRANO DESHIDRATADO. TERMINADA CON ACEITE DE OLIVA Y HIERBABUENA FRESCA. -\$120

**RAMEN** CALDO DE VEGETALES CON ALGA NORI, HUEVO COCIDO Y PASTA RAMEN. -\$190  
TOPPING: CAMARON + \$70

**LIGERO Y FRESCO**

**BOWL DE SALMÓN** (100GR) A LA PLANCHA CON SALSA MISO SOBRE ARROZ SUSHI. AGUACATE, BETABEL, EDAMAMES Y VEGETALES ENCURTIDOS EN VINAGRETA ORIENTAL CON CACAHUATE TOSTADO. -\$260

**BOWL FUSIÓN** ATÚN FRESCO (100GR) SOBRE ARROZ CON JAMAICA, MANGO, AGUACATE Y PEPINO. CON ADEREZO TAILANDÉS AGRIDULCE, CACAHUATE TOSTADO Y CRUJIENTES DE WONTON. -\$290

**ENSALADA ASIÁTICA** ATÚN (100 GR) MIX DE VERDES CON ATÚN, TOMATE CHERRY Y COL MORADA EN ADEREZO ORIENTAL CREMOSO. CON FIDEOS DE ARROZ FRITO, EDAMAME, PEPINO ENCURTIDO Y AJONJOLÍ. -\$280

**ENSALADA MEDITERRÁNEA** ENSALADA TIBIA DE ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO CON VINAGRETA ESPECIAL. DECORADA CON PARMESANO, ACEITUNAS, ELOTITOS BABY, PALMITOS Y TOMATE CHERRY. -\$310

**CARNES**

**LA CABRERÍA DE OBREGÓN** 200GR DE CABRERÍA ABIERTA CON PAPAS GRATINADAS A LA CREMA Y CHILE JALAPEÑO. ACOMPAÑADA DE TORTILLAS DE HARINA O MAÍZ. -\$480

**NEW YORK ESPECIAL** 350GR DE NEW YORK A LAS BRASAS ACOMPAÑADO DE SARTÉN DE CALABAZA, ZANAHORIA Y ESPÁRRAGOS (EN TEMPORADA) CON VINAGRETA DE QUESO FETA. -\$430

**RIB EYE TINTO** 350GR DE RIB EYE A LAS BRASAS CON PAPA GRATINADA AL HORNO. SALSA DE TOMILLO CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO Y VINO TINTO. -\$550

## HAMBURGUESAS

**HAMBURGUESA PRIMER CUADRANTE** 150G DE FILETE DE RES CON TOQUE DE CHORIZO EN PAN BRIOCHE. LECHUGA, TOMATE Y QUESO FUNDIDO, CORONADA CON ROLLITO DE CHILE CARIBE RELLENO DE ASIENTOS Y QUESO PHILADELPHIA. CON PAPAS EN GAJO SAZONADAS. -\$250

**BUDA BURGER** MIX DE 150G DE CARNES CON CROQUETA DE QUESO CREMA CRUJIENTE AL CENTRO. GENEROSO GUACAMOLE Y MERMELADA DE TOCINO HECHA EN CASA. CON PAPAS EN GAJO SAZONADAS. -\$290

## MENÚ PEKE

**MAC & CHEESE** CON TOCINO PASTA DE CODITO EN SALSA DE QUESO CHESTER Y MOZZARELLA, TERMINADA CON TOPPING DE TOCINO Y CEBOLLÍN. -\$120

**HAMBURGUESA KIDS PRIMER CUADRANTE** 100G DE CARNE DE RES JUGOSA EN PAN BRIOCHE CON GENEROSO QUESO FUNDIDO. INCLUYE PAPAS SAZONADAS EN GAJO. -\$175

## COMPLEMENTOS

**CHILES TOREADOS EN SALSA** CHILES CARIBES, JALAPEÑOS Y SERRANOS TOREADOS Y AHOGADOS EN SALSA NEGRA ESPECIAL DE LA CASA. PERFECTOS PARA ACOMPAÑAR TACOS Y CORTES. -\$50

**GUACAMOLE** EL TRADICIONAL CON SALSA BANDERA, LISTO PARA ACOMPAÑAR, COMPARTIR O BOTANEAR. -\$120

**FRIJOLES MENEADOS** LOS REFritos DE LA CASA CON UN TOQUE DE CHIPOTLE. -\$45

**FRIJOLES CHARROS:** COMO EN CASA. CON TOCINO Y CALDITO. -\$45

**VEGETALES ASADOS** CON VINAGRETA Y QUESO FETA: VEGETALES ASADOS EN VINAGRETA DE QUESO FETA. CON CALABAZA, ZANAHORIA Y ESPÁRRAGOS (EN TEMPORADA). -\$70

**SOUFFLÉ DE PAPA** CON PAPAS GRATINADAS A LA CREMA HORNEADO AL MOMENTO. -\$65

## FINAL FELIZ

**PASTEL TRIPLE ENCANTO** DOS CAPAS DE PAN DE CHOCOLATE CON CAPA DE CHEESECAKE AL CENTRO. CREMA DE AVELLANA Y NUECES. - \$120

**PASTEL DE ZANAHORIA** PASTELITO INDIVIDUAL CON CREMOSO BETÚN DE QUESO Y NUECES CARAMELIZADAS. - \$150

**FLAN NAPOLITANO** UN CLÁSICO BIEN FRÍO, ESTILO NAPOLITANO. -\$115

**CHEESECAKE** PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE QUESO SUAVE CON COSTRA DELICIOSA Y TOPPING DE FRUTAS. -\$140

**PAY DE MANZANA EN SARTÉN** HECHO AL MOMENTO CON MASA HOJALDRE Y MANZANA CARAMELIZADA. CON HELADO DE VAINILLA, SERVIDO EN SARTÉN. ¡ALCANZA PARA COMPARTIR! -\$160

**BROWNIE CASERO EN SARTÉN** HECHO AL MOMENTO CON HELADO DE VAINILLA AL TOPE. SERVIDO EN SARTÉN. ¡ALCANZA PARA COMPARTIR! -\$160

- EL COSUMO DE PROTEÍNAS CRUDAS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO ORDENA

## TECATE

AMSTEL ULTRA - \$60  
TECATE LIGHT - \$55  
TECATE ROJA - \$55  
MILLER HIGH LIFE - \$60  
BOHEMIA CLASICA - \$55  
BOHEMIA OSCURA - \$55  
INDIO - \$55  
XX LAGER - \$55  
HEINEKEN - \$60  
HEINEKEN SILVER - \$60

## GINEBRA

BOMBAY SAPHIRE - \$135  
BEEFEATER BLACKBERRY - \$135  
BEEFEATER PINK - \$135  
TANQUERAY LONDON DRY - \$135  
HENDRICKS - \$140  
ROKU - \$140

## RON

BACARDÍ BLANCO - \$100  
ZACAPA 23 - \$150  
MATUSALEM CLÁSICO - \$120

## LO DE SIEMPRE

REFRESCOS - \$35  
LIMONADA NATURAL - \$38  
LIMONADA MINERAL - \$45  
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS - \$45  
AGUA NATURAL - \$30  
AGUA MINERAL - \$35  
AGUA PERRIER - \$60  
TÉ - \$45  
CAFÉ AMERICANO - \$55  
CAFÉ ESPRESSO - \$55  
LATTE - \$60

## MIXOLOGÍA CLÁSICA

**MOJITO** - \$120  
45 ML RON BLANCO, HIERBABUENA, AZUCAR, AGUA MINERAL.

**MOSCOW MULE** - \$170  
45 ML VODKA, CÍTRICOS, GINGER BEER, HOME MADE PEPINO.

**COSMOPOLITAN** - \$170  
45 ML VODKA CITRON, LICOR DE NARANJA, LIMON, JARABE SIMPLE, ARÁNDANO.

**BLOODY MARY** - \$120  
45 ML VODKA SALSAS NEGRAS, LIMÓN, CLAMATO.

**MARTINI** - \$170  
60 ML GINEBRA, VERMUT SECO, ACEITUNAS.

**NEGRONI** (120ML) - \$160  
GINEBRA, VERMUT ROSSO, CAMPARI.

**OLD FASHIONED** - \$170  
WHISKEY BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, AZÚCAR MORENA.

## MODELO

MICHELOB ULTRA - \$60  
PACÍFICO SUAVE - \$50  
NEGRA MODELO - \$55  
MODELO ESPECIAL - \$55  
STELLA ARTOIS - \$65  
CORONA EXTRA - \$55  
VICTORIA - \$50

## VODKA

ABSOLUT - \$100  
GREY GOOSE \$100  
STOLISHNAYA - \$90

## DIGESTIVO

BAILEYS - \$100  
LICOR 43 - \$90  
FRANGELICO - \$100  
CAMPARI - \$100  
APEROL - \$90  
ANCHO REYES - \$90

## TEQUILA

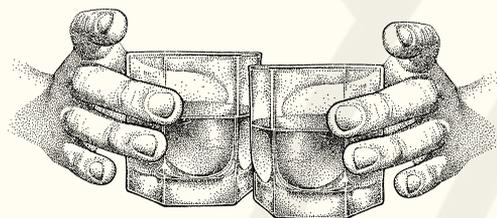
DOBEL DIAMANTE - \$130  
DOBEL IRON HEAD - \$130  
DON JULIO REPOSADO - \$130  
DON JULIO 70 - \$160  
HERRADURA PLATA - \$160  
HERRADURA REPOSADO - \$130  
HERRADURA AÑEJO - \$130  
CUERVO TRAD REPOSADO - \$130  
CUERVO TRAD PLATA - \$130

## MEZCAL

MEZCAL 400 CONEJOS - \$130  
LOS DANZANTES - \$160  
MEZCAL UNIÓN JOVEN - \$140  
MEZCAL UNIÓN EL VIEJO - \$140

## WHISKY

GLENFIDISH 12 - \$140  
MACALLAN 12 - \$190  
CHIVAS REGAL 12 - \$190  
ETIQUETA NEGRA - \$130  
BUCHANAN 'S 12 - \$130  
TOKI SUNTORY - \$130



*Dicen que calma...  
pero resulta que prende.*

- La venta de bebidas alcoholicas se permite solo para mayores de edad.
- Todos nuestros licores y destilados se sirven a 45 ml.

# MEZCLAS DEL DESIERTO

Creaciones signature de la casa



## MEZCALITAS

### MEZCALITA PRIMER CUADRANTE

45 ML. MEZCAL, JARAVE DE JAMAICA CON CHILE MORITA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN. \$170

### HUMO TROPICAL

45 ML. MEZCAL, MARACUYÁ, JUGO DE PIÑA, LIMÓN, HIERBABUENA Y JENGIBRE. \$170

### LA BRAVA

45 ML. MEZCAL, TAMARINDO, JUGO DE TORONJA, JUGO DE LIMÓN Y MEZCLA DE SALES. \$170

### LUZ AMARGA

45 ML TEQUILA BLANCO, APEROL, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE TORONJA Y MIEL DE AGAVE. \$170

### SOMBRA DULCE

45 ML TEQUILA BLANCO, LICOR DE GRANADA, JUGO DE ARANDANO, LIMÓN, FRUTOS ROJOS. \$160

### BRUMA

45 ML. JACK DANIELS MANZANA, JARABE DE JENGIBRE, JUGO DE MANZANA, MENTA, Y GINGER ALE. \$160

### SOLAZ

90 ML DE SAKE, FRESA, JUGO DE PIÑA, Y JUGO DE LIMÓN. \$170

### SAKURA

45 ML DE BEFEATER PINK INFUSIONADO CON TE DE FRAMBUESA MIX DE ALL BERRIES, JUGO DE PIÑA, CÍTRICOS Y ESCENCIA DE ALBAHACAR. \$165

### PITAYA DE MENTA

BACANORA, PULPA DE FRUTA DEL DRAGÓN, MENTA FRESCA, MIEL DE AGAVE Y AGUA MINERAL. \$220

### ZAFIRO BLANCO

PROSECCO, ST GERMAIN, AGUA TONICA, AGUA MINERAL. \$220

### ZAFIRO ROJO

PROSECCO, ST GERMAIN, FRUTOS ROJOS, AGUA TONICA, AGUA MINERAL. \$230

## SECRETOS LÍQUIDOS

## MOCKTAIL

### BITTERSWEET

PULPA DE FRESA, JUGO ARÁNDANO, TÉ DE LIMÓN Y TOP GINGER ALE. \$95

### TROPIC SUN

PULPA DE MARACUYÁ, JUGO PIÑA, JUGO NARANJA, JENGIBRE, TOP AGUA MINERAL. \$95

## DIGESTIVOS

### ESPRESSO MARTINI

VODKA, LICOR DE CAFÉ Y ESPRESSO. \$150

### ESPRESSO NORTEÑO

BACANORA, ESPRESSO, FRANGELICO Y UN TOQUE DE MIEL DE AGAVE. \$160

### CARAJILLO

ESPRESSO Y 45 ML DE LICOR 43. \$140

### AMARETO SOUR

45 ML DE AMARETTO, JUGO DE NARANJA, MERENGUE Y UN TOQUE DE LIMÓN. \$160



## LA CAVA

### POR COPA

**L.A. CETTO BLANC DE BLANCS (BLANCO) - \$140**  
CHENIN BLANC / ENSENADA / MÉXICO.

**L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL (ROSADO) - \$140**  
ZINFANDEL / ENSENADA / MÉXICO.

### POR COPA

**PEROMATO (TINTO) - \$85**  
TEMPRANILLO / CASTILLA Y LEÓN / ESPAÑA.

**CUNÉ (TINTO) - \$185**  
TEMPRANILLO/GARNACHA/MAZUELO/RIOJA  
ESPAÑA.

## POR BOTELLA

### BLANCOS

**CINZANO PROSECCO BRUT (ESPUMOSO) - \$580**  
GLERA / ITALIA.

**KIM CRAWFORD (LIGERO Y FRESCO) - \$725**  
SAUVIGNON BLANC / NUEVA ZELANDA.

**L.A. CETTO BLANC DE BLANCS - \$290**  
CHENIN BLANC / VALLE DE GUADALUPE / MÉXICO.

**ALBA DE VETUS (ESTRUCTURADO) - \$650**  
ALBARIÑO / ESPAÑA

### ROSADOS

**L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL - \$230**  
VALLE DE GPE /BAJA CALIFORNIA/ MÉXICO.

**CALVET ROSÉ D'ANJOU - \$550**  
CABERNET FRANC / GAMAY / FRANCIA.

**CAVICCHIOLI LAMBRUSCO - \$350**  
LAMBRUSCO / ITALIA.



### BOTELLA PRECIO ESPECIAL

**BOURGOGNE PINOT NOIR - \$1000**  
PINOT NOIR / BORGOÑA / FRANCIA

**JOSH - \$800**  
PINOT NOIR / CALIFORNIA / ESTADOS  
UNIDOS

**INCÓGNITO - \$700**  
CABERNET SAUVIGNON, ZINFANDEL,  
GRENACHE / VALLE DE GUADALUPE /  
MÉXICO

### TINTOS

#### \*TINTOS LIGEROS Y DELICADOS

**GEORGE DUBOEUF BEAUJOLAIS - \$800**  
GAMAY / FRANCIA.

#### \*TINTOS DE MEDIO CUERPO

**PEROMATO - \$400**  
TEMPRANILLO / CASTILLA Y LEÓN / ESPAÑA.

**FINCA RESALSO - \$650**  
TEMPRANILLO / ESPAÑA.

**MATARROMERA CRIANZA - \$1,340**  
TEMPRANILLO / ESPAÑA.

**TRAPICHE RESERVA - \$450**  
MALBEC / ARGENTINA.

**PASCUAL TOSSO - \$550**  
MALBEC / ARGENTINA.

**DECOY - \$1,290**  
MERLOT / ESTADOS UNIDOS.

#### \*TINTOS ROBUSTOS Y CONCENTRADOS

**DON LEO - \$900**  
CABERNET SAUVIGNON / SHIRAZ / MÉXICO.

**CASA MADERO 3V - \$800**  
CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ TEMPRANILLO/  
COAHUILA/ MÉXICO.

**ALTOZANO - \$400**  
TEMPRANILLO / TOLEDO / CASTILLA LA MANCHA /  
ESPAÑA

**JOSH - \$1000**  
PINOT NOIR/ CALIFORNIA / ESTADOS UNIDOS

**BALERO - \$670**  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, GRENACHE Y  
MARSELAN / VALLE DE GUADALUPE / MÉXICO

- Todas nuestras copas individuales se sirven a 180 ml.
- la selección especial a precio especial es hasta agotar existencias.

- La venta de bebidas alcohólicas se permite solo para mayores de edad.
- Vino orgullosamente mexicano.