

aquí no es
mezcal
aquí es
bacanora

Bacanora

— TERRAZA —

B

B

entradas

Guacamole Bacanora

Acompañado de cubos asados de rib eye y queso panela
\$460

Toritos Bacanora

Chiles cuaresmeños rellenos de camarón y tocino
\$210

Doraditas de tuétano

Orden de 2 canoas de tuétano acompañadas de tostadas con frijol y queso
\$250

Canoas Bacanora

Orden de 3 canoas de tuétano cubiertas de pulpo tatemado
\$430

Mariscos borrachos

Camarón crudo 250 grs, camarón cocido 250 grs, pulpo 250 grs, callo de hacha 150 grs, almeja chocolata 250 grs, mezclados con limón, salsas, cerveza y especias
\$680

Ceviche Bacanora

Camarón cocido, pulpo, atún, jitomate, cebolla morada, pepino y aguacate
\$250

Molcajete de Kino

La joya de la casa ,pulpo, camarón cocido, callo de hacha, pepino, cebolla morada y nuestra salsa especial de 6 chiles
\$460

Molcajete mar y tierra

Arrachera 200 grs, camarones zarandeados 200 grs, pulpo al grill 200 grs, queso panela 200 grs, nopal, chiles toreados y aguacate
\$545

Papas obregón

Rodajas de papa sazonadas con especias, gratinadas con queso gouda, cubiertas con tocino, acompañadas de nuestro aderezo de mango habanero
\$180

Fundido marinero

Queso gouda, pimiento morrón, camarón y pulpo
\$335

Fundido con arrachera

Queso gouda, arrachera y tocino
\$290



Canoas Bacanora



Molcajeta de Kino



Mariscos borrachos



Canoas Bacanora





ensaladas

Ensalada Tutuli 350 grs

Lechuga Italiana, Pepino, Manzana Verde, Nuez, Queso Panela y Vinagreta

\$220

Ensalada Nainari

Lechuga Italiana, Limón Amarillo, Atún, Arándano, Jitomate, Zanahoria y Aguacate

\$390





**aquí nos
rifamos
con lo sano**

B



aguachile

Aguachile navojoa

Camarón crudo bañados en salsa de habanero negro acompañados con mango

\$290

Aguachile suaqui

Camarón crudo y pulpo bañados con nuestra salsa de chile morita, acompañados con sandía

\$290

Aguachile cajeme

Láminas de rib eye bañadas en nuestra salsa roja de chiltepín

\$390

Aguachile hermosoillo

Camarón cocido y callo de hacha, bañados en nuestra salsa verde de chile serrano, acompañado de naranja

\$290

Aguachile guasave

Camarón crudo bañados en nuestra salsa de puya y chipotle acompañados con manzana roja

\$290

Reto Aguachile Bacanora

Camarones y una salsita de chiltepín, habanero y chile de árbol

¿jalas al reto del aguachile?

Éntrale a probarlo y si consigues terminártelo, ¡es gratis!

Además, ganas una ronda de shots para toda tu mesa.

*Aplican restricciones.

\$320



Aguachile Reto



Aguachile Suaqui





Hamburguesa Bacanora



hamburguesas

Bacanora

Pan casero, medallón de carne black angus 250 grs, tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa bbq

\$280

Bacanora doble

Pan Casero, doble medallon de carne black angus 500grs, tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa bbq

\$390

Suaqui

Pan casero, medallón de carne black angus 250 grs, camarones empanizados 180grs, queso gouda, queso crema, salsa mango habanero

\$350

Obregón

Pan casero, picaña fileteada 300 grs, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa bbq

\$450



tacos y tostadas

Tacos Obregón

Tortilla de harina sonorense, camarón 180 grs, pimientos y queso gouda, acompañados de arroz y verduras

\$245

Tacos Huatabampo

Tortilla de harina sonorense, pulpo tatemado 180 grs, chorizo de res 100 grs, guacamole, acompañados de arroz y verdura

\$245

Tacos Guaymas

Tortilla de harina sonorense, new york 180 grs, camarón 180 grs, gratinados con queso gouda acompañados de arroz y verduras

\$280

Tacos Bacanora

Tortilla de costra de queso, camarón asado con mantequilla y chile guajillo 200 grs, tocino, guacamole, acompañados de arroz y verduras

\$280

Tacos Yecora

Tortilla de harina sonorense, camarones empanizados 180 grs, bañados en nuestra salsa de mango habanero

\$250

Toreritas de rib eye

Tortilla de harina sonorense, rib eye 260 grs, queso crema, chile cuaresmeño y aguacate acompañados de arroz y verduras

\$280

Tostada de ceviche Bacanora

Tostada con mayonesa, guacamole, camarón cocido, pulpo, atún, jitomate, cebolla morada, pepino

\$150

Tacos de barbacoa de picaña 🐮

Tortilla de harina sonorense, picaña 200 grs, cocinada en su adobo por más de 10 horas

\$240

Tacos de barbacoa de diezmillo 🐮

Tortilla de harina sonorense, diezmillo 200 grs, acompañados de salsa tatemada

\$220

Barbacoa de picaña por kilo

\$1,200

Barbacoa de diezmillo por kilo

\$1,100

🐮 Solo fines de semana



Toreritas Rib eye



Tacos Bacanora



Tacos de barbacoa de picaña



pecados y mariscos

Pescado a la talla

Pámpano asado al grill 450 grs, bañado con nuestra salsa especial a la talla, acompañado de arroz y ensalada

\$290

Pescado a la vinagreta

Pámpano asado al grill 450 grs, bañado con vinagreta y especias, acompañado de arroz y ensalada

\$290

Pescado a las finas hierbas

Pámpano asado al grill 450 grs, aceite de oliiva, hierbas y especias, acompañado de arroz y ensalada

\$290

Medallón de atún a las finas hierbas (300 grs)

Acompañado de arroz y ensalada

\$260

Camarones Bacanora

Camarones asados con mantequilla 350 grs, chimichurri, ajo y pimientos, flameados en mesa con bacanora

\$295

Camarones Yauaros

Camarones empanizados 350 grs, rellenos con queso gouda, chile cuaresmeño y tocino, acompañados de arroz y verduras

\$320

Camarones San Carlos

Camarones asados con salsa macha 380 grs, ajo y limón amarillo, acompañado con arroz

\$295

Camarones Colorada

Camarones asados 380 grs, bañados con nuestra salsa especial de tamarindo habanero, acompañados con arroz

\$295

Camarones zarandeados

Camarones asados en zaranda 380 grs, bañados con nuestro aderezo especial de chiles rojos, acompañados de pimientos asados y arroz

\$315

Langostinos al grill

Langostino azul 450 grs, asados con mantequilla y ajo, flameados en mesa con Bacanora

\$550

Pulpo entero al grill

Con finas hierbas o adobado 450 grs, acompañado de verduras salteadas

\$495

Pulpo al pastor (500 grs)

Con nuestra salsa especial de achiote, camarones, pimientos, piña y verduras salteadas

\$595

Arroz cocorit

Arroz frito con camarones a la mantequilla

\$280

Pasta Bacanora

Deliciosa pasta con especias, jitomate y guajillo, acompañada de camarones asados

\$295



Pulpo al grill



Pulpo al pastor





cortes de carne

Todos nuestros cortes de carne son provenientes de Sonora de la ganadería de Rancho el 17. Incluyen 2 guarniciones puré de papa y verduras salteadas.

Rib eye (350 grs)

Es el corte de la parte superior de las costillas de la res, específicamente entre la sexta y la décimo segunda. No tiene hueso, pero sí grasa natural. Esto es lo que le da el toque especial al momento de comerlo, pues es su delicadeza lo que nos da esa oportunidad de disfrutarlo de principio a fin

\$595

Picana (350 grs)

Corte que se caracteriza por su jugosidad y un sabor único que le aporta una capa de grasa blanca por la que se encuentra cubierta por uno de sus lados

\$495

New york (350 grs)

Su particularidad principal es ser carne tierna. Este corte corresponde a la parte media del lomo, excluyendo el hueso

\$470

Cabrería (350 grs)

La cabrería es un tipo de corte magro y con poco marmoleo, esto lo hace un platillo con excelente sabor, textura suave y bajo en grasa. Se caracteriza por tener un tono rosado intenso

\$795

Cowboy o tomahawk (1200 grs)

El cowboy o tomahawk es un corte de res premium con hueso corto o largo que proviene del corte short loin de la res, específicamente de la sección del lomo.

Tiene un gran sabor gracias a su marmoleo y su suavidad

\$1,950

Rib eye añejo (350 grs)

El añejo o madurado consiste en dejar reposar la carne de res fresca por periodos de 45 a 60 días, controlando la temperatura, humedad e inocuidad, de modo que las fibras que unen a las proteínas se suavicen de forma natural

\$1,395

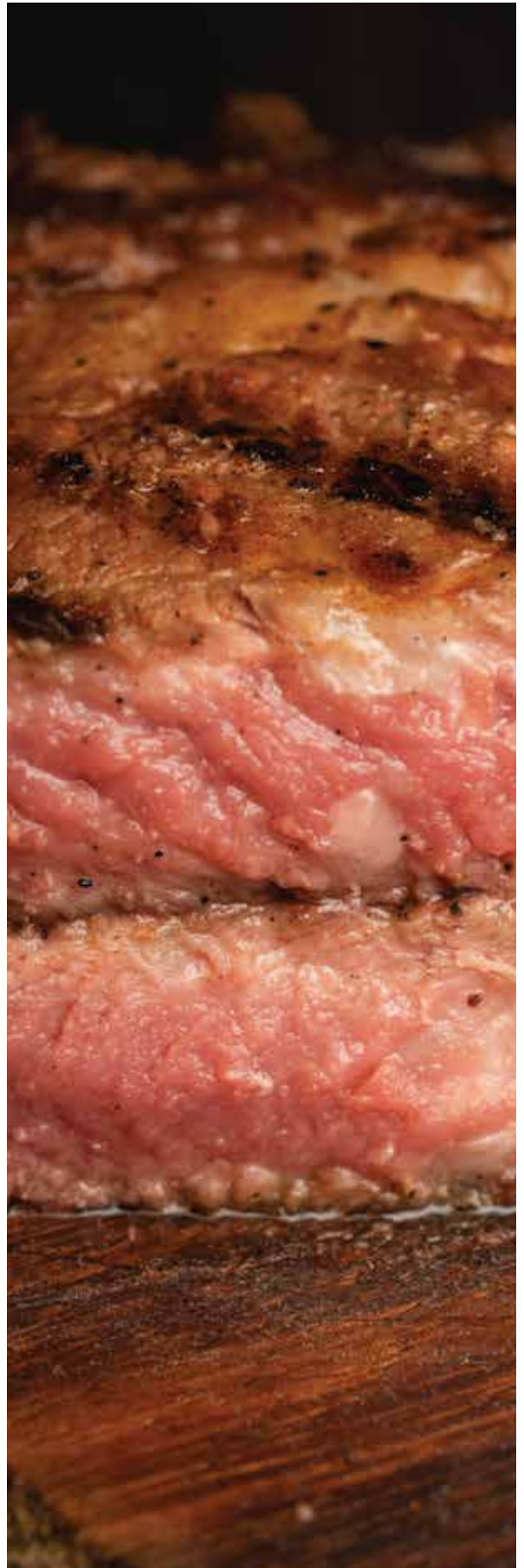
Porterhouse black brangus (750 grs)

Con black brangus obtienes lo mejor de la cruce de dos razas, por un lado, la raza brahman que tiene características de rusticidad para resistir medios inhóspitos como el de sonora, y por otro lado la raza black angus, que proporciona una excelente calidad de carne

\$1,450



Cabrería



Rib eye





Ate con queso



Coyota de cajeta



Pastel del día



postres

Todos nuestros postres incluyen café gratis

Coyota tradicional

Postre tradicional del estado de Sonora, elaborado a base de harina de trigo, manteca vegetal, azúcar, leche y piloncillo

\$95

Coyota de nutela, cajeta o frutas

Postre tradicional del estado de Sonora, elaborado a base de harina de trigo, manteca vegetal, azúcar, leche, frutas a elegir : mango, durazno, manzana y zarzamora con queso

\$120

Ate con queso

Ate de membrillo con costra de queso gouda, flameado en mesa con licor 43

\$260

Rebanada de pastel del día

Pregunta a nuestro personal por nuestro pastel del día

\$145

Fresas Bacanora

Docena de fresas con chocolate, flameadas en mesa con brandy y Bacanora

\$390



cerveza

cerveza nacional

Todos los días Cerveza Nacional 2x1, válido únicamente con consumo de alimentos

Corona (355 ml)	\$70
Victoria (355 ml)	\$70
Pacífico (355 ml)	\$80
Modelo Especial (355 ml)	\$85
Negra Modelo (355 ml)	\$85

cerveza importada

Michelob Ultra (355 ml)	\$80
Stella (355 ml).	\$90

cerveza artesanal

Minerva Sout (355 ml)	\$140
Minerva Colonial (355 ml)	\$140
Minerva Pale Ale (355 ml)	\$140
Minerva ITA (355 ml).	\$190

Michelada Bacanora

Cerveza Nacional de su elección, Limón, Salsas, Clamato, Pepino, Camarón y Carne Seca
\$160

Copa de Vino de la Casa (150 ml)

Blanco, Tinto o Rosado
\$110

B



bebidas

Sin alcohol

Refresco (355 ml)	\$50
Agua Quina (210 ml)	\$50
Topo Chico (600 ml)	\$75
Perrier (355 ml)	\$110
Café Americano (250 ml)	\$50
Café Expreso (100 ml)	\$50
Café Capuchino (300 ml)	\$85
Limonada o Naranjada (355 ml)	\$60
Boost (210 ml)	\$85
Agua Embotellada (355 ml)	\$40

B



mixología

Bacanora House

Licor de Naranja, Jarabe, Agua Mineral, Limón, Jugo de Naranja y Bacanora

\$165

Bacanora Sky

Frambuesa, Zarzamora, Fresa, Jarabe y Bacanora

\$175

Bacanora Style

Pepino, Hierbabuena, Agua Mineral, Limón y Bacanora

\$165

Bacanora Melancia

Licor de Chile Ancho, Jarabe, Agua Mineral, Sandía y Bacanora

\$175

Bacanora Avocado

Licor de Chile Verde, Jarabe, Agua Mineral, Limón, Aguacate y Bacanora

\$195

Paloma Bacanora

A base de Bacanora y Carbón Activado

\$170

Marganora

Como una margarita pero más sabrosa, hecha con Bacanora acompañada de cerveza, sabores a elegir Tamarindo, Mango, Maracuyá, Coco, Fresa y Limón

\$180

Copa Clericot Tinto

Vino Tinto, Botella de Lambrusco, Manzana y Uva

\$180

Copa Clericot Rosado

Vino Rosado, Botella de Lambrusco, Zarzamora, Fresa y Frambuesa

\$190

Carajillo Tradicional

Licor 43 con Espresso Especial Algraná

\$170

Carajillo de Mazapán

Licor 43 de Horchata y Espresso Algraná, Mezclado y Escarchado con Poluorín de Mazapán

\$180

Carajillo de Turin

Licor de Chocolate, Espresso y Chocolate Turin

\$180

Carajillo Tiramisú

Baileys de Tiramisú con Espresso Especial Algraná

\$190

Mojito Tradicional

Ron Blanco, Hierbabuena y Limón

\$145

Mojito de Frutos Rojos

Ron Blanco, Zarzamora, Frambuesa y Hierbabuena

\$160

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco y Soda

\$170

Gin & Fruits

Ginebra, Pepino y Manzana

\$170

Negroni

Ginebra, Campari y Rosso

\$170

Martini Clásico

Ginebra y Vermouth Seco

\$170



B



B

vinos

vino tinto

Casa Madero Merlot	\$1,350
Casa Madero Cabernet Sauvignon	\$1,350
Casa Madero Shiraz	\$1,350
Casa Madero 3 V	\$1,490
Casa Madero Gran Reserva	\$2,300
Monte Xanic Calixa Blend	\$1,250
Monte Xanic Calixa Cabernet Sauvignon	\$1,250



vino blanco y rosado

Casa Madero 2 V	\$1,080
Casa Madero Chardonnay	\$1,150
Casa Madero V	\$1,080

B

destilados

bacanora

		
Bacanora 100 Pueblos	\$180	\$1,850
Bacanora Río Sonora	\$190	\$1,890
Bacanora Rancho Tepúa	\$230	\$2,250

tequila

		
Cuervo Tradicional Reposado	\$130	\$1,300
Centenario Reposado	\$130	\$1,300
Herradura Reposado	\$180	\$1,800
Don Julio 70	\$250	\$2,400
Maestro Dobel Diamante	\$210	\$2,100
1800 Cristalino	\$240	\$2,300
Casa Dragones	\$380	\$3,700
Solarum	\$1,050	\$9,800

mezcal

		
400 Conejos Joven	\$170	\$1,700
Amarás Joven	\$195	\$1,900
Amarás Cupeatra	\$220	\$2,200

whisky



Red Label	\$140	\$1,300
Black Label	\$220	\$2,250
Blue Label	\$1,100	\$9,800
Jack Daniels	\$160	\$1,550
Buchannas 12	\$220	\$2,100
Buchannas 18	\$390	\$3,800
Glendfidich 12	\$290	\$2,900
Macallan Double Cask	\$360	\$3,500

ron



Bacardi	\$130	\$1,300
Matusalem Clásico	\$140	\$1,400
Matusalem Platino	\$130	\$1,300
Havana Club 7	\$150	\$1,500
Flor de Caña 7	\$150	\$1,500
Flor de Caña Añejo Cristalino	\$210	\$2,100
Zacapa 23	\$265	\$2,600

brandy & cognac



Torres 10	\$130	\$1,300
Torres 20	\$290	\$2,900
Hennessy VSOP	\$320	\$3,100

ginebra y vodka



Bombay	\$170	\$1,700
Tanqueray	\$185	\$1,850
Beefeater	\$180	\$1,800
Absolut	\$130	\$1,300
Smirnoff Tamarindo	\$130	\$1,300
Stolichnaya	\$140	\$1,400

A person wearing a brown long-sleeved shirt and blue denim jeans is shown from the side, working in a field of agave plants. They are using a large, circular metal tool with a wooden handle to harvest a heart of agave. The scene is set outdoors with natural lighting, highlighting the green and blue tones of the agave leaves and the person's clothing.

**aquí nos
rifamos con
el bacanora**

B