



FLOR DE ARENA
- COCINA TRADICIONAL -

MENÚ



PARA COMENZAR

TAQUITOS SUDADOS DE CANASTA

\$59

Dos tacos en tortilla de maíz con el guisado del día, acompañados de verduras en escabeche.

TIRADITO CREMOSO DE PANELA Y CALABACITA

\$189

Panela dorada y calabacita a la plancha sobre salsa verde, con aguacate y cebolla.

CHICHARRÓN DE RIB EYE

\$289

280 gr de Rib Eye crujiente sobre guacamole fresco, acompañado de tortillas recién hechas.

TOSTADA DE SALPICÓN

\$159

Dos tostadas de deshebrada de res marinada con la receta de la casa; aguacate, tomate, cebolla, aceitunas verdes y un toque de vinagre blanco.

QUESO CARIOCO

\$149

Queso menonita empanizado crujiente, cubierto con salsa verde y cebolla encurtida, acompañado de tortillas recién hechas.

EMPANADAS DE MAÍZ

\$159

Crujientes empanadas fritas rellenas con guisos del día, servidas con aderezo de ajo asado y un toque de chile chiltepín.

QUESO FUNDIDO

\$189

Queso Chihuahua fundido con tu elección de chorizo, chile chilaca o champiñones, acompañado de tortillas recién hechas.

FIDEO SECO

\$149

Tradicional fideo seco en salsa de tomate, coronado con queso fresco, aguacate y crema ácida.

TUÉTANOS AL HORNO

\$189

Dos piezas de tuétano horneado, acompañado de salsa verde de aguacate, media cebolla a la parrilla y tortillas recién hechas.

ENSALADAS

DE MANZANA

\$195

Lechuga romana con manzana de Cuauhtémoc, queso cottage, cebolla morada y cacahuete garapiñado, bañada con vinagreta balsámica.

CORAZÓN

\$239

Corazón de alcachofa asada sobre una mezcla de espinaca y lechuga, con tomate cherry, elotes dulces y parmesano rallado, bañada con aderezo ranch cremoso.

CÉSAR TRADICIONAL

\$195

Clásica ensalada César con lechuga romana, láminas de queso parmesano, crutones y aderezo César.

PROTEÍNAS

– Pechuga de pollo (200 gr)

\$95

– Camarón U-15 (100 gr)

\$189

– Salmón (200 gr)

\$279

SOPAS, CALDOS Y CREMAS

SOPA TARASCA

\$135

Puré cremoso de frijol en un ligero caldo de tomate y chiles secos, acompañado de tiras de tortilla, crema ácida, queso fresco, aguacate y chile pasilla frito.

CALDO SONORENSE

\$169

Caldo ligero de tomate con pechuga de pollo, papa, chile chilaca y queso panela.

CREMA DE ELOTE

\$169

Crema de elote con queso fresco, acompañada de crutón dorado y elote dulce.

CALDILLO DE CARNE

\$379

Carne de res acompañada de frijoles de la olla, salsa verde, tocino, chile güero y cebollita cambray.

SARTÉN PARA COMPARTIR

CHAMORRO DE PUERCO

\$135

Chamorro de puerco (250g aprox.) bañado en salsa de chile morita, acompañado de cebolla morada con habanero encurtido, arroz mexicano y tortillas recién hechas.

COCHINITA PIBIL

\$169

Tradicional cochinita estilo Yucatán, acompañada de cebolla morada encurtida con habanero, arroz mexicano y tortillas recién hechas.

CARNE ASADA

\$169

Diezmillo a la parrilla (1 kg), acompañado de elote amarillo y cebolla asada, con tortillas de maíz recién hechas, salsas y chiles toreados.

LENGUA DE RES

\$329

Lengua de res (250 g aprox.) bañada en salsa martajada, acompañada de arroz mexicano y tortillas recién hechas.

PLATOS FUERTES

TACOS DORADOS DE POLLO

\$268

Tacos dorados de pollo, montados con lechuga fresca, tomate, cebolla y aguacate, acompañados de arroz mexicano.

TACOS DORADOS DE DESHEBRADA

\$290

Tacos dorados de deshebrada, montados con lechuga fresca, tomate, cebolla y aguacate, acompañados de arroz mexicano.

ENCHILADAS ROJAS

\$259

Enchiladas de queso bañadas en salsa roja tradicional, acompañadas de frijoles refritos.

ENCHILADAS VERDES

\$289

Enchiladas de pollo bañadas en salsa verde y gratinadas con queso menonita, acompañadas de frijoles refritos y lechuga fresca.

ENCHILADAS DE RANCHO

\$320

Enchiladas de deshebrada de res bañadas en salsa roja, con crema ácida, queso fresco y cilantro, acompañadas de frijoles refritos.

FLAUTAS	\$268
----------------	--------------

Flautas rellenas de pollo, acompañadas de repollo fresco, tomate, crema ácida, salsa de aguacate y queso fresco, servidas con arroz mexicano.

MOLE TRADICIONAL	\$320
-------------------------	--------------

Pechuga de pollo (240 g aprox.) bañada en mole tradicional, acompañada de arroz mexicano y tortillas recién hechas.

CHILES RELLENOS	\$219
------------------------	--------------

Dos chiles rellenos de queso, capeados y servidos en caldillo tradicional de jitomate, acompañados de arroz mexicano.

CORTES

Selección de cortes a la parrilla, servidos con chile jalapeño frito y rábano fresco. Acompañados de dos guarniciones a elección.

ARRACHERA (226 G)	\$350
--------------------------	--------------

SIRLOIN (226 G)	\$350
------------------------	--------------

MILANESA DE RES (226 G)	\$370
--------------------------------	--------------

T-BONE (226 G)	\$415
-----------------------	--------------

RIB EYE (226 G)	\$479
------------------------	--------------

NY FLOR DE ARENA (550 G)	\$850
---------------------------------	--------------

GUARNICIONES

GUACAMOLE	\$85
------------------	-------------

Preparado al momento con aguacate fresco.

VERDURAS A LA MANTEQUILLA	\$59
----------------------------------	-------------

Zanahoria, coliflor y calabaza salteadas en mantequilla.

ENCHILADAS DE QUESO CHIHUAHUA	\$59
--------------------------------------	-------------

Dos piezas bañadas en salsa roja, verde o mole.

PAPAS FRITAS	\$45
---------------------	-------------

PAPAS DE CAMOTE	\$45
------------------------	-------------

ARROZ MEXICANO	\$46
-----------------------	-------------

FRIJOLES REFritos CON QUESO	\$46
------------------------------------	-------------

RAJAS DE CHILE CHILACA	\$55
-------------------------------	-------------

Servidas con crema y queso.

PURÉ DE PAPA	\$46
---------------------	-------------

PURÉ DE CAMOTE	\$46
-----------------------	-------------

CHICHARRÓN EN SALSA MARTAJADA	\$55
--------------------------------------	-------------

CEBOLLITA ASADA	\$29
------------------------	-------------

PAPA ASADA	\$85
-------------------	-------------

Servida con matequilla y crema.

**AGREGA 3 CAMARONES U-15 PREPARADOS
A TU ELECCIÓN:**

AL AJILLO	\$189
------------------	--------------

AL MOJO DE AJO	\$189
-----------------------	--------------

EMPANIZADO PANKO	\$189
-------------------------	--------------

BERIDAS

SIN ALCOHOL

Limonada natural o mineral	\$50
Naranjada natural o mineral	\$50
Limonada de frutos rojos	\$60
Piñada	\$85
Agua natural	\$45
Agua mineral	\$55
Agua Perrier	\$85
Agua tónica	\$45
Té shake	\$55
Té helado	\$39
Té negro	\$39
Café americano	\$65
Café expreso	\$65
Capuchino	\$65
Refresco lata	\$55
Red Bull	\$95

GERVEZAS

Corona	\$55	Modelo Especial	\$65
Victoria	\$60	Negra Modelo	\$65
Indio	\$55	Bohemia Clara	\$65
Tecate Roja	\$55	Bohemia Oscura	\$65
Tecate Light	\$55	Michelob Ultra	\$70
XX Lager	\$55	Stella Artois	\$80
XX Ámbar	\$55	Heineken	\$85
XX Ultra	\$65	Bud Lihgt	\$60

PREPARADOS

Michelado	\$25
Michelado Cubano	\$25
Clamato preparado	\$60

COCTELERÍA

Mimosa	\$75	Mula Rusa	\$110
Sangría	\$80	Carajillo	\$120
Clericot	\$90	Martini Seco	\$120
Clericot jarra	\$110	Gin & Tonic	\$140
Daiquiri	\$80	Gin Violeta	\$144
Mojito	\$99	Negroni	\$150
Margarita	\$99	Mictlán	\$150
Piña Colada	\$99	Manhattan	\$160
Cosmopolitan	\$90	Jamaico	\$160
Old Fashioned	\$105	Piña Express	\$170
Margarita frutos rojos	\$104		

LIGORES

Kahlúa	\$90	Fernet Branca	\$127
Licor 43	\$127	Strega	\$180
Agavero	\$108	Chartreuse V.	\$195
Ancho Reyes	\$139	Dubonnet	\$109
Frangelico	\$144	Vaccari Blanco	\$127
Grand Marnier	\$165	Vaccari Negro	\$127
Amaretto D.	\$108	Jägermeister	\$146
Chambord	\$164	Drambuie	\$163
Campari	\$120		\$127

ANÍS Y JEREZ

Chinchón Dulce	\$109	Stolichnaya	\$134
Chinchón Seco	\$109	Jerez Tío Pepe	\$114

TEQUILA

José Cuervo Tradicional Reposado	\$119
Reserva de la Familia Platino	\$173
7 Leguas Blanco	\$174
Patrón Reposado	\$180
Dobel Diamante	\$224
Herradura Reposado	\$161
Herradura Añejo	\$197
Herradura Ultra	\$210
Don Julio Blanco	\$165
Don Julio Reposado	\$201
Don Julio 70	\$215
Don Julio 1942	\$683
Casa Dragones Blanco	\$350
Casa Dragones Joven	\$864
1800 Reposado	\$174
1800 Añejo	\$194
1800 Cristalino Añejo	\$231

VODKA

Smirnoff	\$114	Grey Goose	\$176
Absolut Citron	\$133	Belvedere	\$198
Absolut Regular	\$133		

MEZCAL

400 Conejos Reposado	\$177
400 Conejos Joven	\$222
Amores Joven Espadín	\$202
Montelobos	\$239
Los Danzantes Reposado	\$335
Los Danzantes Pechuga	\$519
Marca Negra Tobalá	\$546

SOTOL

Hacienda de Chihuahua Crema	\$114
Hacienda de Chihuahua Plata	\$129
Hacienda de Chihuahua Reposado	\$129
Hacienda de Chihuahua Añejo	\$149

RON

Malibú Coco	\$108	Zacapa XO	\$486
RumChata	\$127	Matusalem Clásico	\$114
Bacardí Añejo	\$127	Matusalem 15	\$125
Bacardí Blanco	\$127	Havana Club 3 años	\$141
Bacardí Solera	\$127	Havana Club 7 años	\$141
Zacapa 23	\$246		

COGNAC

Martell VS	\$221	Hennessy VSOP	\$255
Martell VSOP	\$236	Rémy Martin VSOP	\$245
Hennessy XO	\$1,299		

WHISKY

Jack Daniel's	\$150
Jack Daniel's Honey	\$153
J.W. Etiqueta Roja	\$119
J.W. Etiqueta Negra	\$171
J.W. Etiqueta Gold	\$210
J.W. Etiqueta Azul	\$765
J.W. King George V	\$1,800
Buchanan's Two Souls	\$135
Buchanan's 12 De Luxe	\$171
Buchanan's Master	\$218
Buchanan's 18 Años	\$288
Buchanan's Red Seal	\$630
Chivas Regal 12 Años	\$153
Chivas Regal 18 Años	\$300
Chivas Regal Royal Salute 21 Años	\$587
Glenlivet 12	\$221
Glenlivet 18	\$567
Glenlivet Founder's Reserve	\$264
Glenfiddich 12 Años	\$254
Glenfiddich 18 Años	\$368
Glenmorangie Original	\$165
Glenmorangie La Santa	\$143
Macallan 12	\$345
Macallan 18	\$1,470
Jameson	\$134
Crown Royal	\$134
Bourbon Jim Beam	\$111
Old Parr	\$171

BRANDY

Torres 10	\$129	Torres 20	\$162
Torres 15	\$165	Jaime I	\$384

GINEBRA

Beefeater	\$127	Tanqueray N° Ten	\$135
Bombay	\$144	Hendrick's	\$228
Bulldog	\$155	Hendrick's Orbium	\$288
Gin Mare	\$214	Monkey 47 Seco	\$513

