MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

Omelette La Granja $145.00
Pan de elote dulce, rajas y mezcla de 3 quesos dorados previamente son el relleno de nuestro omelette para despues ser bañado con una salsa de crema de rajas y acompañado de frijol y Pan Brioche dorado en mantequilla.

Omelette Chancho $145.00
3 huevos abrazan en forma de burrito el relleno de Chicharrón guisado con verdura y queso manchego , acompañado de frijoles refritos y tortillas de harina.

Omelette Grizzly $145.00
3 huevos abrazan en forma de burrito el relleno de chorizo de pamplona, salchicha artesanal y tocino mezclados con 3 quesos y acompañados de frijoles y tortillas de harina.

Omelette Oaxaca $135.00
4 claras de huevo, mezcla de espinacas, pimientos y tomate, mezclados con queso Oaxaca y acompañados de frijoles y pan brioche dorado en mantequilla.

Desayuno Ingles $165.00
en un sarten de acero curado se guisan 3 huevos estrellados con pimienta, tiras de tocino grueso, papas sazonadas, 2 salchichas artesanales, frijoles y salsa tatemada. acompañada con pan brioche dorado en mantequilla.

Desayuno Americano $155.00
3 huevos al gusto, Jamón grueso, Tiras de Tocino grueso, Pancake con jarabe de maple.

Omelette Ahogado $120.00
Omelette a 3 huevos, con mezcla de jamón, tocino y 3 quesos, ahogado en salsa verde o roja, acompañado de frijol y tortillas de harina o maíz.

Omelette Camarada $195.00
3 huevos abrazan en forma de burrito el relleno de Camarón guisado con verdura y queso manchego, ahogado en una salsa de tomate y especies , acompañado de frijoles refritos y pan brioche dorado en mantequilla

Quesadillas Sonorenses $145.00
Machaca con verdura, 3 huevos al gusto, frijoles refritos, salsa tatemada, queso asado y tortillas de harina.

Omelette Campirano $135.00
Mezcla de 3 quesos, relleno de pimientos, cebolla y tomates asados en un burrito de 3 huevos acompañado de frijol y pan brioche.

Divorciados con Chilaquiles $135.00
Dos huevos estrellados uno bañado en salsa roja y otro en salsa verde con una porción de chilaquiles y frijoles fritos.

Desayuno Sonorense $175.00
Machaca con 3 huevos revueltos y verdura, frijoles refritos, salsa tatemada, queso guisado y tortillas de harina.

MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

Chilaquiles Sonorenses $145.00

Chilaquiles gratinados .3 Huevos al gusto, con mezcla de 3 quesos, bañados en salsa Roja con chile colorado, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Chilaquiles Chipotle $145.00

Chilaquiles gratinados .3 Huevos al gusto, con mezcla de 3 quesos, bañados en salsa Roja con chipotle y crema, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Chilaquiles Verdes $145.00

Chilaquiles gratinados .3 Huevos al gusto, con mezcla de 3 quesos, bañados en salsa Verde, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Chilaquiles Suizos $145.00

Chilaquiles gratinados .3 Huevos al gusto, con mezcla de 3 quesos, bañados en salsa verde cremosa, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Extras para chilaquiles:

Pollo $30 Chilorio $30

Toast Huevo y Tocino $95.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de aguacate, huevo al gusto y Tocino.

Toast Hummus $95.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de humus (pasta de garbanzo) y tomates deshidratados con aceite de oliva y especies

Toast Aguacate $95.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de aguacate y salsa macha.

Toast queso crema y fresas maceradas 120.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de queso crema y topping de fresas maceradas.

MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

Sándwich Gringo $130.00

Pan brioche dorado en mantequilla, 2 huevos al gusto, jamón grueso, tocino grueso. acompañado de papas sazonadas.

Sándwich Griego $145.00

Pan brioche dorado en mantequilla, Pollo a la plancha, Salsa Tzatziki, Espinaca, Cebolla y tomate fresco. acompañado de papas sazonadas.

Sándwich Veggie $130.00

Pan brioche dorado en mantequilla, mezcla de espinaca, pimientos, cebolla y 3 quesos. con papas sazonadas.

Sándwich ChilanEggs $120.00

Pan brioche dorado en mantequilla, 2 huevos al gusto, porcion de chilaquiles acompañado de papas sazonadas.

Pancakes Originales $90.00

3 Pancakes con mantequilla, azucar glass y miel de maple.

Pancakes Fresas con Crema. $120.00

3 pancakes con topping de crema y fresas maceradas espolvoreadas con azucar glass.

Pancakes Fresas Nutella $120.00

3 Pancakes con topping de nutella y fresas maceradas.

Pan Frances ahogado con fresas Maceradas $135.00

Pan brioche bañado en nuestra mezcla de vainilla, huevo, canela y ahogado en nuestra reducción de leche condensada, dorado en mantequilla acompañado de crema chantillí y fresas maceradas.

Pan Frances Leche Quemada y Nuez $95.00

2 porciones de pan brioche bañado en nuestra mezcla de vainilla, huevo, canela y leche condensada, dorado en mantequilla bañado en leche quemada y topping de nuez triturada.

MiniPancakes Fiesta 95.00

6 pancakes minis con chispitas de colores y chispas de chocolate, crema batida y miel de maple. incluye Jugo de caja. (manzana o naranja).

MUSIC ZONE

ENTRADAS & BOTANAS

Boneless con Papas Sazonadas — $165.00
Orden de Boneless 250gr de pechuga de pollo condimentada y capeada , bañada en BBQ o Búfalo, acompañada de papas sazonada.

Papas gratinadas — $135.00
Orden de papas sazonadas 400gr bañadas en queso cheddar y topping de tocino ahumado.

Chicharron Carnudo — $240.00
350gr de Porkbelly horneado y despues frito para crear una capa crocante, acompañado con guacamole y salsa picante

Papada en aguachile — $240.00
Orden de papada rasurada, horneada y después asada, bañada en una mezcla cítrica de la casa, mezclada con cebolla en julianas.

Nasty Nachos — $175.00
Totopos de la casa, queso cheddar , frijoles puercos con tocino ahumado, chicharrón,, crema acida, topping de salsa pico de gallo con aguacate.

Cajún Shrimp Broil — $420.00
1 libra de camarón cajún, 1 libra de elote dulce, 1 libra de papa cambra, salchicha artesanal de res, todo bañado en nuestra salsa Cajún

Camarones Cucaracha — $350.00
500gr de Camarones con cascara easypeel ligeramente capeados y fritos acompañados de papas sazonadas.

Guacamole — $120.00
Orden de guacamole (aguacate, tomate, cebolla y chile serrano) con totopos.

MUSIC ZONE

HAMBURGUESAS, GYROS Y KEBABS

Hamburguesa Sonorense $175.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso chihuahua, chile verde tatemado y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

Crispy Burger $175.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso cheddar y manchego, crispy onion , pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

Juicy Burger $145.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, pepinillos, Queso Cheddar madurado y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas

Hamburgueja $175.00

tortita de mezcla de especies y lenteja , lechuga, tomate, cebolla y paprika asada, aderezo de cebolla y teriyaki, pan brioche dorado en mantequilla acompañada de papas sazonadas.

Texas BBQ Pulled Pork Burger $190.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, pepinillos, Pulledpork BBQ150gr, Queso manchego y pan Brioche dorado en mantequilla. acompañado de papas sazonadas.

Club Sándwich $160.00

3 capas de pan brioche dorado en mantequilla, pechuga a la plancha, tocino grueso, jamón y queso cheddar madurado, lechuga, tomate y aderezo de la casa. acompañado de papas sazonadas.

Gyro de pollo $120.00

Pan pita y Tzatziki hechos en casa, Pollo a la plancha y vegetales frescos acompañado de papas sazonadas.

Gyro Vegetariano $120.00

Pan pita de la casa, Vegetales asados y Tzatziki, acompaado de papas sazonadas.

Kebab Durum $145.00

Pan pita condimentado, carne de ternera triturada y mezclada con baharat , lechuga, espinacas, cebolla morada y salsa turka. acompañado de papas sazonadas, paprika asada y chile verde.

MUSIC ZONE

PIZZAS & PASTAS

Pizza Beffy — $175.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, chilorio, cebolla morada curtida y aguacate fresco

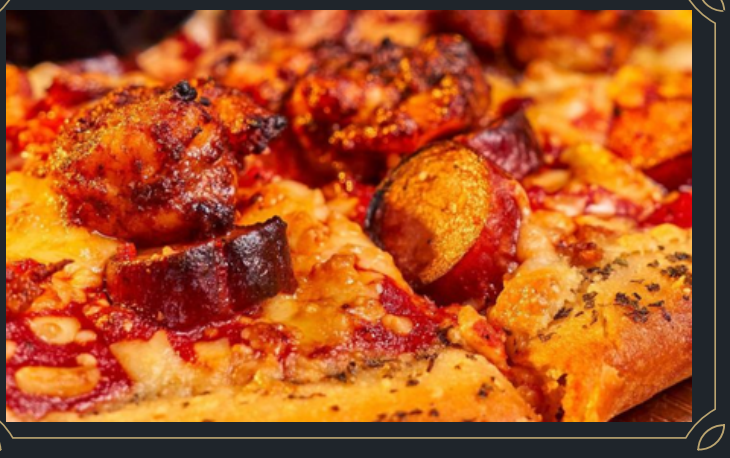
Pizza Fredda — $165.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, jamón, pepperoni, salchicha artesanal y tocino.

Pizza Pepperoni — $145.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, pepperoni.

Pizza Hawaiana — $155.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, jamón y piña

Pizza Mexicana — $155.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, chorizo, frijol, jalapeño y tocino.

Pizza Margareti — $145.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, tomate fresco , aceite de oliva y pesto.



Pizza Botanera — $155.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, tocino ahumado y ruffles.

Pizza Criolla — $220.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, mezcla de 3 quesos, tomate fresco , aceite de oliva y pesto.

Pizza Vegetariana — $175.00
Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especies de la casa, queso vegano , pimientos y cebolla asada y tomates frescos.

Fusilli Alfredo con Camarones — $195.00
250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano , queso doble crema y pimienta. acompañado de 150gr camarones

Fusilli Arrabiata con Camarones — $195.00
250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano con chipotle y camarones con especies.

Fusilli al pesto con Camarones — $195.00
250gr de Fusilli bañado en salsa de queso gouda, parmesano y pesto, tomates deshidratados triturados y 150gr de camarones al ajillo.

Fusilli al pesto con pollo — 165.00
250gr de Fusilli bañado en salsa de queso gouda, parmesano y pesto, tomates deshidratados triturados y 150gr de pollo a la plancha.

MUSIC ZONE

AMERICAN GRILL & STEAKS

Costillas St. Louis $330.00

Rack de costillas BBQ horneadas por 12 hrs, acompañado de elote dulce y papas sazonadas.

Picaña a la sal $280.00

350gr. de Tiras de picaña a la parrilla, Side de salsa negra y salsa tatemada con totopos y papas sazonadas.

Rib Eye con queso y tomate seco $350.00

350gr de tablita de res, topping de nuestro queso de cabra y especies. acompañada de papas sazonadas y pan brioche dorado en mantequilla.

Rib Eye con Tuetano $350.00

300gr Rib-eye acompañados de papas sazonadas, chiles toreados, salsa negra picante y tuetano asado Pan brioche dorado en mantequilla.

Rib Eye en aguachile $350.00

300gr de rib-eye en tiras ahogado en salsa negra con chiltepin y cebolla.

Sarten vikingo $450.00

300gr de Rib eye asado en tiras, 200gr de camarones a la mantequilla, 200gr Papas Sazonadas, 2 huevos estrellados, Guacamole y chiles toreados, tortillas de harina.

Vinos de L.A.Cetto

Vinos de los viñedos del Valle de Guadalupe, Baja California, México.

Clásicos

Cabernet Sauvignon $389.00

Merlot $389.00

Blanc de Zinfandel $389.00

Reserva privada

Nebbiolo $580.00

MUSIC ZONE

POSTRES, MALTEADAS & CAFE

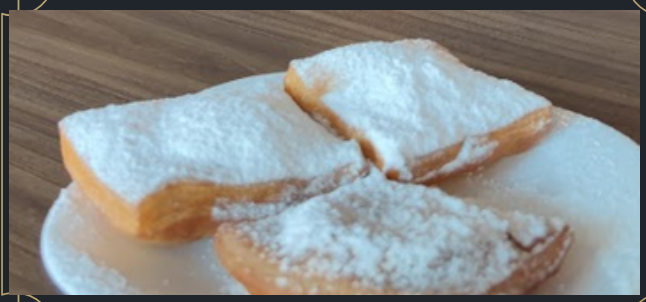
Orden de Beignets 45.00

orden de 3 beignets (diminutivo de beigne, 'buñuelo' en francés) tipico de New Orleans.

Taco Mardi gras $160.00

Tortilla hecha con algodón de azúcar, rellana de nieve de vainilla, crema batida, chispas de chocolate, M&M, jarabe de chocolate y cerezas.

Disponible: Sábados y Domingos hasta agotar existencia.



New York Chessecake $75.00

Rebanada de Chesse cake con topping de fresas maceradas.

Choco flan $65.00

Milkshake Oreo	$95.00
Milkshake Original Fresa, Vainilla o Chocolate	$75.00
Café Ameicano (refill)	$45.00
Cappuccino	$65.00
Latte en las rocas	$65.00
Espresso doble	$45.00
Tisana	$65.00
Te caliente	$45.00

MUSIC ZONE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Blueberry Pink con perlas explosivas $65.00
Softdrink de limón con infusión de fresa, blueberry, agua mineral y perlas explosivas de blueberry

Tropical Sun con perlas explosivas $65.00
softdrink de limón con infusión de fresa, mango, agua mineral y perlas explosivas de maracuyá

Jungle con perlas explosivas $65.00
Softdrink de limón con infusión de kiwi, Mango, agua mineral y perlas explosivas de Maracuya

Piña Colada $65.00

Fresa Colada $65.00

Frulato Rojo $65.00

Horchata Espresso $65.00

Uvola $55.00

Limonada Natural o Mineral $45.00

Jugo de Naranja Natural $45.00

Jugo Verde $55.00

Horchata o Te Helado $45.00

Refresco $30.00
Coca-cola, Refrescos de Sabor, Agua Mineral, Agua Natural Embotellada.

Clemato preparado $65.00

MUSIC ZONE

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZA NACIONAL

Tecate / XX Lager / Indio	$35.00
Amstel Ultra	$45.00
Bohemia Clara, Oscura o Waisen	$45.00
Miller	$45.00

CERVEZA ARTESANAL

Cerveza artesanal de la casa y de nuestros invitados La Ambar Co, La Hache BC , Desemboque Cervecería, Old School y NABIS

10 líneas itinerantes de cerveza artesanal de nuestros amigos y maestros cerveceros de Hermosillo, Sonora.

Vaso de 335ml	$65.00
Sampler de 5 copitas de 120ml	$130.00

Gin Tonic Frutos Rojos	$85.00
Gin Tonic Cítrico	$85.00
Gin Tonic Maracuya	$85.00
Piña Colada con Alcohol	$75.00
Fresa Colada con Alcohol	$75.00
Sangría Midori	$85.00
Moscow Mule	$75.00
Carajillo	$85.00
Margaritas	$75.00
Mojito	$75.00
Limonada eléctrica con panditas	$90.00