



MUSIC ZONE

RESTAURANTE & TIENDA

WWW.MUSICZONE.MX

RESERVACIONES AL
6623649293

MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

Omelette La Granja \$155.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de nuestra especialidad de 3 quesos, pan de elote y rajas de chile poblano mezclados y dorado en mantequilla, bañado en una crema de chile poblano y acompañado de frijoles de la casa y pan brioche.

Omelette Grizzly \$155.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de chorizo de pamlona, salchicha artesanal y tocino, mezclados con 3 quesos y acompañados de frijoles de la casa y tortillas de harina.

Omelette Chancho \$155.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de Chicharrón de res guisado con verdura y queso manchego, acompañado de frijoles refritos y tortillas de harina.

Omelette Oaxaca \$145.00

Cuatro claras de huevo en forma de burrito, mezcla de espinacas, pimientos y tomate, mezclados con queso Oaxaca y acompañados de frijoles de la casa y pan brioche.



Desayuno Ingles \$175.00

En un sartén 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 \$165.00

3 huevos al gusto (revueltos, estrellados), Jamón grueso, Tiras de Tocino grueso, y un delicioso Pancake original con jarabe de maple.

Omelette Ahogado \$145.00

Tres huevos en forma de burrito relleno con mezcla de jamón, tocino y 3 quesos, ahogado en salsa verde o roja, acompañado de frijol y tortillas de harina.

Desayuno Sonorense \$185.00

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

Divorciados con Chilaquiles \$155.00

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

Quesadillas Sonorenses \$165.00

2 quesadillas de Tortillas gorditas con mezcla de 3 queso, chicharrón. Acompañada de papas sazonadas, guacamole, salsa tatemada, aderezo y frijoles.



MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

Chilaquiles Sonorenses \$155.00

Chilaquiles gratinados .3 huevos, queso, bañados en salsa Roja con chile colorado, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Chilaquiles Chipotle \$155.00

Chilaquiles gratinados .3 huevos, queso, bañados en salsa Roja con chipotle y crema, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Chilaquiles Verdes \$155.00

Chilaquiles gratinados .3 huevos , queso, bañados en salsa Verde, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Chilaquiles Suizos \$165.00

Chilaquiles gratinados .3 huevos , queso, bañados en salsa verde cremosa, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Extras para chilaquiles:

Pollo \$35

Chilorio \$45



Toast Huevo y Tocino \$135.00

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

Toast Aguacate \$115.00

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

Sándwich Gringo \$155.00

Pan brioche dorado en mantequilla, 2 huevos, jamón grueso, tocino grueso. queso cheddar madurado, acompañado de papas sazonadas.

Sándwich Griego \$165.00

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

Sándwich Veggie \$145.00

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



Sándwich ChilanEggs \$145.00

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

MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

Croque-monsieur \$175.00

Pan Brioche con corteza crocante y dulce. relleno de queso Gruyere y Edam, Jamón cocido y tocino grueso, acompañado de papas sazonadas.

Croque-madame \$185.00

Croque-monsieur con 2 huevos.



Ensalada de Verano \$165.00

Espigas frescas, mezcla de nueces y almendras, arándanos deshidratados, duraznos en almíbar y queso feta. salsa de frambuesa y chipotle.

Extra de Pollo 150gr \$45.00

Açaí Red Bowl 500gr \$145.00

Açaí natural y yogurt griego, topping de plátano, fresas, blueberries, chía, granola, coco rallado y mantequilla de mani.

Banana Bowl 500gr \$145.00

Mantequilla de maní, plátano y yogurt griego topping, chocolate amargo, plátano, fresas, blueberries, granola.



MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM



Pancakes Originales \$120.00

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

Pancakes Fresas con Crema. \$135.00

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

Pancakes Fresas Nutella \$135.00

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 \$135.00

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 115.00

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



Jugo de Naranja Natural \$55.00

Jugo Verde \$65.00

Milkshake Oreo \$95.00

Milkshake Original \$75.00

Fresa, Vainilla o Chocolate

Café Ameicano (refill) \$55.00

Cappuccino \$65.00

Latte en las rocas \$65.00

Tisana \$65.00

Te caliente \$45.00



MUSIC ZONE

ENTRADAS & BOTANAS

Cajún Shrimp Broil

\$485.00

1 libra de camarón cajún, 1 libra de elote dulce, 1 libra de papa cambray, 2 salchichas artesanales, todo bañado en nuestra salsa Cajún, 1 pieza de pan brioche.
(2 a 3 personas)



Chicharron Carnudo

\$255.00

350gr de Porkbelly horneado y despues frito para crear una capa crocante, acompañado de ensalda, guacamole y salsa picante

Papada en aguachile

\$255.00

Orden de papada rasurada 350gr, horneada y después asada, bañada en una mezcla cítrica de la casa, mezclada con cebolla en julianas.

Papas gratinadas

\$145.00

400gr de papas sazonadas bañadas en queso cheddar y topping de tocino ahumado.

Nasty Nachos

\$185.00

Totopos de la casa, queso cheddar , frijoles puercos con tocino ahumado, chicharrón, crema acida, topping de salsa pico de gallo con guacamole.

Boneless con Papas Sazonadas

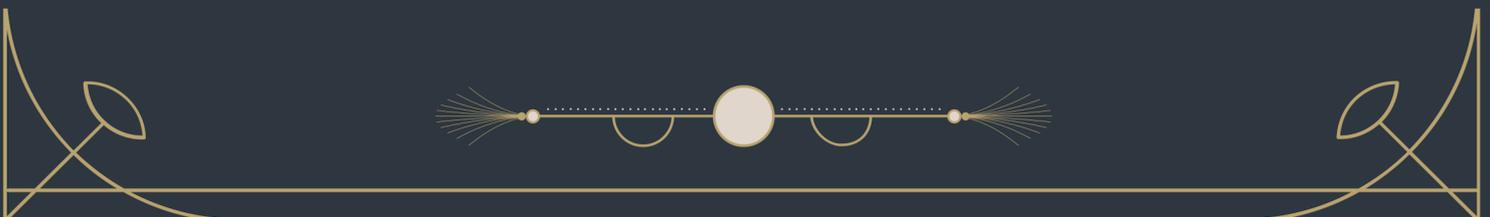
\$175.00

Orden de Boneless, 250gr de pechuga de pollo condimentada y capeada , bañada en BBQ o Búfalo, acompañada de papas sazonada.

Guacamole

\$120.00

Orden de guacamole (aguacate, tomate, cebolla y chile serrano) con totopos.



MUSIC ZONE

HAMBURGUESAS, GYROS Y KEBABS

Hamburguesa Sonorense \$185.00

250gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso chihuahua, chile verde tatemado, cebolla caramelizada, cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

Juicy Burger \$165.00

250gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Aguacate, Tomate, pepinillos, Queso Cheddar madurado, cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas

Crispy Burger \$175.00

250gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso cheddar y manchego, crispy onion , cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

Louisina Burger \$235.00

250gr de carne de Res, 200gr Boneless, Tocino grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso chihuahua, cebolla, pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

Texas BBQ Pulled Pork Burger \$195.00

250gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, pepinillos, Pulled pork BBQ150gr, Queso manchego, cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla. acompañado de papas sazonadas.

Club Sándwich \$175.00

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 \$135.00

Pan pita y Tzatziki hechos en casa, 250gr 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 \$165.00

Pan pita condimentado, 250gr de 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 especias 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 especias 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 especias de la casa, mezcla de 3 quesos, pepperoni.

Pizza Hawaiana

\$155.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias 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 especias de la casa, mezcla de 3 quesos, chorizo, frijol, jalapeño, cebolla y tocino.

Pizza Margareti

\$155.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, tomate fresco, aceite de oliva y pesto.

Pizza Botanera

\$165.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias 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 especias de la casa, mezcla de 3 quesos, camarón cajún, tocino ahumado y salchicha artesanal



Fusilli Alfredo con Camarones 250gr

\$195.00

Pollo 150gr

\$175.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano, queso doble crema y pimienta. acompañado de pan de masa madre dorado en mantequilla.

Fusilli al pesto cremoso con Camarones

\$195.00

Pollo 150gr

\$175.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano y pesto, tomates deshidratados triturados acompañado de pan de masa madre dorado en mantequilla.

Fusilli Arrabiata con Camarones 250gr.

\$195.00

Pollo 150gr

\$175.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano con chipotle acompañado de pan de masa madre dorado en mantequilla.



MUSIC ZONE

AMERICAN GRILL & STEAKS

Costillas St. Louis \$385.00

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

Picaña a la sal \$355.00

300gr. de Tiras de picaña a la parrilla, Side de salsa negra y salsa tatemada con totopos y papas sazonadas.

Rib Eye Capra Rosso \$365.00

300gr de Rib-eye de res, topping de nuestro queso de cabra y pesto de tomate deshidratado. acompañada de papas sazonadas.



Rib Eye con Tuetano \$365.00

300gr Rib-eye acompañados de papas sazonadas, chiles toreados, salsa negra picante y tuetano asado.

Rib Eye en aguachile \$350.00

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

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

Orden de Beignets 55.00

orden de 3 beignets (diminutivo de beigne, 'buñuelo' en francés) típico de New Orleans disponibles en desayunos 9:00 am a 11:00 am



New York Chessecake \$75.00

Rebanada de Chesse cake con topping de frambruesa

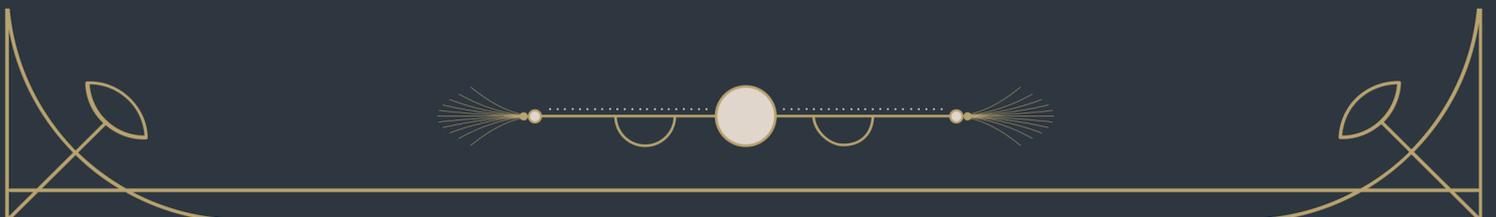


Pan Frances Ahogado con fresas maceradas \$135.00

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.

Chocofla \$65.00

Pastel de chocolate y flan napolitano.



MUSIC ZONE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Blueberry Pink con perlas explosivas \$75.00

Softdrink de limón con infusión de fresa, blueberry, agua mineral y perlas explosivas de blueberry

Tropical Sun con perlas explosivas \$75.00

softdrink de limón con infusión de fresa, mango, agua mineral y perlas explosivas de maracuyá

Jungle con perlas explosivas \$75.00

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

Mardi Maracuyá \$85.00

Agua tónica, Pulpa de Maracuyá natural, limón, perlas explosivas de Maracuyá y toronja, cítricos secos.

Piña Colada \$85.00

Fresa Colada \$85.00

Frulato Rojo \$65.00

Horchata Espresso \$75.00

Uvola \$65.00

Limonada Natural o Mineral \$45.00

Jugo de Naranja Natural \$55.00

Jugo Verde \$65.00

Horchata o Te Helado \$45.00

Refresco \$35.00

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

Clemato preparado \$65.00

Porción 15gr perlas explosivas \$20.00



MUSIC ZONE

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZA NACIONAL

Tecate / XX Lager / Indio	\$40.00
Amstel Ultra	\$45.00
Bohemia Clara, Oscura o Waisen	\$55.00
Miller	\$45.00

CERVEZA ARTESANAL

10 líneas itinerantes de cerveza artesanal de nuestros amigos y maestros cerveceros de origen Sonorense.

Vaso de 484ml artesanal de línea \$75.00



Nuevo Orleans Sazerac	\$135.00
Gin Tonic Frutos Rojos	\$115.00
Gin Tonic Cítrico	\$115.00
Gin Tonic Maracuya	\$120.00
Piña Colada con Alcohol	\$115.00
Fresa Colada con Alcohol	\$115.00
Sangría Midori	\$120.00
Carajillo	\$95.00
Margaritas	\$85.00

Servicio de salseado con clemato	\$30.00
Servicio de salseado	\$15.00
Shot extra de tequila o ginebra	\$35.00