

ENTRADAS



BONELESS DE COLIFLOR

Deliciosas boneless de coliflor en un capeado crujiente, bañadas con nuestra salsa bufalo cremosa. \$235.00

PANELA DE LA CASA

A la parrilla, con salsa verde de chorizo. \$260.00

TRIPITAS SONORENSES

Doraditas y picositas. \$260.00

QUESO FUNDIDO ¡Como tu lo prefieras!

\$150.00 Natural | \$260.00 Con chorizo

BETABEL ROSTIZADO

Rodajas de betabel rostizadas, sobre una base de jocoque cremoso, cacahuete tostado, aguacate y queso de cabra adobado. \$230.00

GUACAMOLE KOOWI (Con chicharrón)

Con chicharrón de la ramos: \$280.00

Con chicharrón de Rib Eye: \$290.00

PAPA ASADA ¡La mejor de Reynosa! \$290.00

AGUACHILE YAQUI DE RIBEYE (350gr)

Finas lajas de Ribeye en aguachile a base de maíz tatemado con aguacate, ajo rostizado y cebollita morada. \$430.00

CEBOLLITAS YAQUI

300gr. De cebollitas cambray al carbón, bañadas en una preparación de salsas negras y variedad de chiles. \$145.00

PANTOMATE

Delicioso pan de masa madre tostado, con tomate, especias, y prosciutto. Ideal para acompañar con vino de la casa. \$280.00

RIBS DE ELOTE

Deliciosas ribs de elote amarillo y elote baby blanco servidas, con aderezo cremoso picosito, queso parmesano y perejil. \$280.00

CALDO DE QUESO SONORENSE

¡100% Sonorense! Papa y queso con rajitas de chile verde. Acompañalo con Chiltepín Sonorense Mediano \$90 | Grande \$145

CREMA DE BRÓCOLI \$120.00

LAS PAPITAS DEL GENARO

Las auténticas papitas de cantina, picositas, para compartir.

Naturales \$175.00

Chicharrón de Rib-Eye \$295.00

Chicharrón de Rib-Eye y estilo Ramos \$390.00

LAS SABANITAS DE CABORCA

Espárragos envueltos en Ribeye con salsa teriyaki. (5 piezas) \$290.00

AGUACHILE SONORITA

Camarones en curtido, en aguachile rojo o verde, acompañados cebollita morada, pepino y aguacate. \$310.00



TACOS

TACOS DE PICANHA

3 tacos de Picanha con queso.

3 PIEZAS: \$295.00 1 PIEZA: \$98.00

Extra Camarón (6PZA) \$115.00 | Extra Camarón (2PZA) \$40.00

TACOS DE RIBEYE

3 tacos de Ribeye con queso.

3 PIEZAS: \$295.00 1 PIEZA: \$98.00

Extra Camarón (6PZA) \$115.00 | Extra Camarón (2PZA) \$40.00

CARAMELO

3 tacos en tortilla de harina con frijoles, queso, carne asada y chile verde.

3 PIEZAS: \$290.00 1 PIEZA: \$98.00

LORENZA

3 tostadas con frijoles, queso, carne asada y rajas de chile verde.

3 PIEZAS: \$290.00 1 PIEZA: \$98.00

BURRO PERCHERÓN

De harina con carne asada, tocino, queso, tomate aguacate y chile verde. \$335.00

Extra Camarón (6PZA) \$95.00

TACOS ESTILO BAJA

Orden de tacos de camarón capeado, acompañados de ensalada de col, aderezo de chipotle.

(3 PZAS) \$265.00

TACO LIGHT

3 tacos de carne asada sobre una cama de lechuga, cebollita morada y aguacate.

3 PIEZAS: \$250.00 | 1 PIEZA: \$88.00

EXTRAS

Tuétano: \$68.00 | Aguacate: \$68.00 | Queso fundido: \$68.00



Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

CORTES



YAQUI

PARRILLA SONORENSE

CORTES PRIME SONORA

PICANHA PRIME

400 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$570.00

DIEZMILLO STEAK PRIME

400 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$590.00

NEW YORK PRIME

400 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$665.00

RIB EYE PRIME

400 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$795.00

TOMAHAWK PRIME

Venta por gramo | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$1.85

GUARNICIONES INCLUIDAS TOPPINGS

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| •PURÉ DE PAPA | •MANTEQUILLA CON CHILTEPÍN |
| •MIX DE VERDURAS | •AJO ASADO Y ROMERO |
| •FRIJOLE MANEADOS | •CHIMICHURRI YAQUI |
| •PURÉ DE CAMOTE | |

CORTES AUSTRALIANOS

RIB EYE WAGYU CROSS BMS 5

+ JACK'S CREEK

300 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$1450.00

PICANHA WAGYU CROSS BMS 7

+ JACK'S CREEK

400 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$1250.00

CORTES HIGH CHOICE

RIB EYE NACIONAL

350 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$488.00

450 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$590.00

ARRACHERA NACIONAL

400 gr | 2 Guarniciones y 1 Topping | \$468.00

GUARNICIONES PREMIUM

- TUÉTANO ASADO 2PZ **\$95.00**
- PAPAS A LA FRANCESA **\$60.00**
- MAC N CHEESE CON CHICHARRÓN DE TOCINO **\$85.00**
- ESPÁRRAGOS SALTEADOS 5 PZ **\$85.00**
- EXTRA DE CAMARONES 6 PZ **\$115.00**
- SALCHIRIBS 2PZ **\$75.00**
- COLA DE LANGOSTA A LA MANTEQUILLA **\$2.20 por gr**

SUSTITUYE TU GUARNICIÓN INCLUIDA POR UNA GUARNICIÓN PREMIUM SÓLO POR \$60.00 C/U (NO APLICA COLITA DE LANGOSTA)

YAQUI SIGNATURE DISHES

FILETE A LA YAQUI

300gr. Filete de res Angus cocinado lentamente en sous-vide sellado a la parrilla y bañado en nuestra salsa especial. Acompañado de puré de papa y vegetales baby. \$620.00

RIBEYE SAHUARIPA

450 gr. Ribeye al punto, fileteado y bañado en nuestra salsa francesa a base de anchoas, pimientas y hierbas aromáticas, acompañado de papas trufadas. \$590.00

PARRILLADA SONORA

450gr de Ribeye nacional | 400gr de arrachera | 100gr de triptitas sonorenses | 4PZA de salchiribs | Ribs de elote | Cebollitas asadas | 2 quesadillas de harina. \$1,550.00

PLATILLOS ADICIONALES

COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA

350gr acompañada de puré de papa y espárragos salteados. \$930.00

CAMARONES A LA PARMESANA

Camarones en salsa cremosa de parmesano, sobre una cama de puré de papa, acompañados de champiñones y tomate cherry salteados (8 piezas). \$405.00

BROCHETAS DE CAMARÓN ZARANDEADO

Brochetas de camarón, tocino y vegetales asados lentamente a la parrilla y papitas cambray. \$395.00

SALMÓN AL PASTOR O AL LIMÓN

250 de salmón preparado a su gusto con guarnición de mix de vegetales y puré de papa. \$395.00

PULPO ZARANDEADO A LA PARRILLA

Pulpo zarandeado asado lentamente a la parrilla acompañado de papas cambray y ensalada mixta. \$510.00

PENNE A LA VODKA

Pasta penne con una textura cremosa, acompañada con camarón y cocinada en salsa de tomate y vodka. \$380.00

FETUCCINI YAQUI

Pasta al dente con alguna de nuestras deliciosas salsas a elegir, alfredo, 4 quesos o chipotle, acompañada con julianas de zanahoria y calabaza. \$310.00 Pollo | \$335.00 Salmón | \$335.00 Camarón

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Acompañada de puré de papa y mix de vegetales. \$290.00



Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA FONDUE

Hamburguesa con champiñones, cebolla caramelizada y tocino, bañada sobre salsa fondue al estilo Yaqui, acompañada de papas gajo. \$280.00

HAMBURGUESA SMASH DOBLE CARNE

Hamburguesa con doble carne al estilo americano con lechuga, tomate, pepinillos y queso cheddar, acompañado de papas gajo. \$280.00

ENSALADAS

ENSALADA SUPREMA

Mix de lechugas, cítricos de temporada, nuez pecana, almendra fileteada y vinagreta de fresa. \$185.00 natural | \$260.00 pollo | \$320.00 salmón

ENSALADA YAQUESITA

Mix de lechuga y espinaca, manzana y pera caramelizada, queso de cabra, nuez y arándanos con vinagreta de yogurt y naranja. \$185.00 natural | \$260.00 pollo | \$320.00 salmón

MENU INFANTIL

MINI HAMBURGUESA

Acompañada de papas a la francesa. \$130.00

CHICKEN TENDERS

4 Chicken tenders acompañados de papas a la francesa. \$130.00

FETUCCINI ALFREDO CON POLLO \$130.00

MAC'N CHEESE \$95.00

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA \$60.00

POSTRES

COYOTA SONORENSE

Deliciosa coyota sonorensis acompañada con helado de vainilla \$120.00

CHESSECAKE

Pay de queso estilo New York con un toque cítrico bañado con una mermelada de frutos rojos. \$160.00

PASTELITO DE CHOCOLATE

Chocolate oscuro con queso mascarpone acompañado con helado de vainilla \$140.00

CHESSECAKE TORTUGA

Base de galleta de chocolate, coronado con chocolate, cajeta y nuez. \$160.00

PASTEL DE PISTACHE

Pastel de pistache con relleno de dulce de leche y cubierto con queso crema y pistaches caramelizados. \$170.00

COOKIE CHIP

Deliciosa galleta de chispas de chocolate rellena de nutella acompañada con helado de vainilla \$160.00

PASTEL DE ZANAHORIA

Delicioso pastel de zanahoria con relleno cremoso de queso crema, coronado con nuez caramelizada. \$175.00

PAN DE ELOTE

Calentito, servido con helado de vainilla, cajeta y nuez. \$160.00

PAY DE PLÁTANO

Único y delicioso con dulce de leche y nuez. \$160.00

CERVEZAS



Pacifico clara \$60.00	Victoria \$55.00
Pacifico suave \$60.00	Modelo especial \$62.00
Michelob ultra \$60.00	XX Laguer \$50.00
Amstel Ultra \$55.00	Carta Blanca \$48.00
Bohemia Clara \$50.00	Indio \$50.00
Bohemia Oscura \$50.00	Corona \$50.00
Heineken Silver \$55.00	Tecate Light \$50.00
Negra modelo. \$60.00	

BEBIDAS



Agua natural \$38.00	Limonada natural de pepino \$60.00
Refresco de lata \$38.00	Limonada natural de frutos rojos \$78.00
Café americano \$38.00	Limonada mineral \$58.00
Agua mineral \$48.00	Limonada mineral de fresa \$64.00
Agua mineral preparada \$58.00	Limonada mineral de mango \$64.00
Limonada natural \$52.00	Limonada mineral de pepino \$64.00
Limonada natural de fresa \$58.00	Limonada mineral de frutos rojos \$85.00
Limonada natural de mango \$58.00	Agua mineral Perrier \$68.00



Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.



MEZCALITAS SONORA

Mezcal sonorense, un toque de miel de agave y limón.

Yaqui Mezcalito	\$150.00	Pepino	\$150.00
Frutos Rojos	\$150.00	Citrus	\$150.00
Jamaica	\$150.00		

YAQUI MARGARITA

Tequila, un toque de miel de agave y limón.

Limón	\$125.00	Mango	\$125.00
Fresa	\$125.00	Sandía	\$125.00

GIN

Ginebra, agua tónica, y sabor de su elección.

Frutos Rojos	\$150.00	Maracuya	\$150.00
		Blackberry	\$150.00

MOJITO

Ron, menta, limón y sabor de su elección.

Limón	\$135.00
Fresa	\$135.00
Frutos Rojos	\$135.00

SANTERO

Mezcal Sonorense, tepache artesanal, un toque de limón y miel de agave. \$150.00

RIVIERA MAYA

Mezcalita frappe de frutos rojos, jugo de piña natural y un ligero toque de licor de menta. \$150.00

ALMA NEGRA

Tequila tamarindo, Jugo de piña y un toque de limón. \$150.00

PALOMA GRAN MALO

Tequila de tamarindo, peñafiel de piña y agua mineral. \$140.00

PALOMA TRADICIONAL

Tequila, toronja, un toque de limón y escarchada con sal y limon. \$125.00

CARRETA TRADICIONAL

Tequila, agua mineral, un toque de limón y escarchada con chile, limón y sal. \$125.00

VAMPIRO

Tequila, viuda de Sanchez, refresco de limón y un toque de limón \$125.00

PINK RAS

Vodka infusionado con frambuesas, agua tónica y un toque de limón. \$135.00

COSMOPOLITAN

Vodka, frambuesa y un toque de limón. \$125.00

MARTINI DE SANDÍA

Vodka, licor de sandía y un toque de limón \$125.00

JOLLY VODKA

Vodka, maracuya, jugo de naranja y limón. \$125.00

CLERICOT ROSE

Vino rosado y frutos rojos. \$135.00

CLERICOT TINTO

Vino tinto y fruta de temporada. \$135.00

CARAJILLO RAFAELLO

Espresso, crema de coco y rumchata. \$160.00

CARAJILLO TRADICIONAL

Espresso y licor 43. \$140.00

APEROL SPRITZ MIMOSA

Champaña, Aperol Spritz, jugo de naranja y un toque de maracuya. \$150.00

BLUESKY

Whisky, curacao, jugo de naranja y un toque de limón. \$140.00

PIÑA COLADA

La tradicional Piña Colada. \$125.00

