



# THErestaurant

SMOKEHOUSE / STEAKHOUSE

## Tabla de Proteínas SmokeHouse

### Brisket

La joya de la corona de las competencias de barbacoa, juzgada por su equilibrio perfecto de ternura, sabor y esa icónica corteza ahumada, una verdadera prueba de habilidad y precisión.

### Carne Seca

Un clásico de Sonora, sazonado con especias y secado para un sabor auténtico y rico. Rehidratado y salteado con cebolla, tomate y pimienta.

### Pollo

Un pollo digno de recordar. Nuestro proceso implica días de preparación antes de que entre en nuestros ahumadores, culminando en una piel oscura ahumada y un interior tierno y jugoso.

### Cerdo

Nuestra paleta de cerdo ahumada está elaborada con cuidado y paciencia, cocinada a fuego lento para lograr la máxima ternura y un rico sabor.

### Jamón

Nuestro jamón es el resultado de un proceso lento y deliberado, infundido con sabores característicos y un delicado ahumado.

### Tocino

Curado en casa, ahumado en frío y glaseado con sirope de arce. ¡Tocino redefinido!

## Vegán

### Coliflor

Curadas y ahumadas en frío, conservando su textura y realzando su sabor natural con un toque ahumado.

### Soja

Ahumado y sazonado, ofreciendo una opción de proteína vegetal y versátil con una textura satisfactoria.

### Tofu

Experimente la versatilidad del tofu con nuestro método de preparación único que realza su textura y sabor, convirtiéndolo en una adición deliciosa.

### Prime Rib

Los viernes, sábados y domingos.

Síguenos en Instagram: @THErestauranthh



# THErestaurant

SMOKEHOUSE / STEAKHOUSE

## Starters

### Aguachile

Fresca corvina o camarones marinados en una salsa cítrica vibrante y refrescante. Un clásico ligero y lleno de sabor.



\$9

### Camarones Capsai

Camarones frescos y suculentos fritos hasta dorarse en nuestra distintivo rebozado, luego bañados en un aderezo de chipotle y jerez hecho en casa. Pídelos también con salsa aparte.

\$12

### Coliflor Pops

Coliflor ahumada en frío, sumergida en nuestro rebozado característico y frita hasta obtener un dorado ideal. Mezclada con un aderezo casero de chipotle y jerez o servida sin aderezo a pedido para una experiencia más sencilla.



\$9

### Guacamole y Chips

Aguacates recién machacados mezclados con tomate, cebollas crujientes, cilantro y chile serrano. Servido con nuestros totopos caseros.



\$12

### Queso Fundido

Una mezcla de queso cheddar añejo, chiles verdes asados al fuego, tomates frescos y cebollas. Servido con su elección de chips crujientes o tortillas caseras para mojar. ¡Euforia pura para los amantes del queso!



\$12

### Mini Chimis

Tortillas de harina caseras crujientes rellenas de frijoles refritos, poblanos asados al fuego y queso cheddar añejo. ¡Un capricho en porciones del tamaño de un bocado perfectamente sabroso, lleno de sabor!



\$9

## Salads & Soups

### HH Salad

Lechuga romana crujiente cubierta con una mezcla de quesos, champiñones, pasas, tomates cherry y un toque de sabor de anacardos picantes. Agregue su elección de proteína para elevar este vibrante plato.

\$16

+3S Proteína

### Ensalada Verde

Lechuga romana crujiente combinada con rábano fresco, tomates jugosos, aguacate cremoso, maíz dulce y aceitunas saladas, todo mezclado en un sabroso aderezo de ajo y orégano. Agregue su elección de proteína para un toque satisfactorio.



\$14

+3S Proteína

### Ensalada César

Lechuga romana crujiente cubierta con chips de parmesano, parmesano fresco y crotones de pan picante. Agregue su elección de proteína para convertirla en un clásico abundante.

\$14

+3S Proteína

### Ensalada Mexicana de Tortilla

Lechuga romana crujiente mezclada con tiras de tortilla crujientes, tomates frescos, cebollas, cilantro, jalapeños, aguacate cremoso y frijoles. ¡Agregue su elección de proteína favorita!



\$15

+3S Proteína

### Sopa de Tortilla

Un tazón abundante de nuestro caldo de verduras casero infundido con el rico sabor ahumado del chile pasilla, con centro de queso derretido, crema y tiras de tortilla crujientes. ¡Agregue su elección de proteína y disfrute de este plato elevado!



\$9

+3S Proteína

### Crema de Calabaza

Sopa aterciopelada de calabaza, cubierta con cebollas crujientes y crema fresca para un equilibrio perfecto de textura y sabor.



\$10



# THErestaurant

SMOKEHOUSE / STEAKHOUSE

## Sonorense

Cada platillo se prepara con su elección de proteína de nuestra Tabla SmokeHouse y se sirve con frijoles refritos tradicionales y arroz mexicano.

### Chimichanga

\$18

Chivichanga, Chibichanga o Chimichanga? Si bien se puede debatir el origen exacto, una cosa es cierta: es innegablemente delicioso. Dentro del exterior dorado y crujiente, encontrará nuestros frijoles refritos de la casa, poblanos asados al fuego, queso cheddar añejo y su elección de proteína. ¡Simplemente delicioso!

### Burritos

\$18

Una tortilla de harina fresca y suave rellena de frijoles refritos, queso cheddar añejo, poblanos asados al fuego y su elección de proteína. Un clásico Sonorense sabroso y envuelto a mano.

### Enchiladas



\$18

Tortillas de maíz frescas rellenas con su elección de nuestra mezcla de quesos de la casa o proteína de la tabla SmokeHouse, cubiertas con nuestra salsa de enchilada estilo bistró. Un clásico elaborado con dedicación.

### Chile Relleno



\$18

Un chile poblano asado al fuego generosamente relleno con su elección de nuestra tabla de proteínas, cubierto con nuestra rica mezcla de quesos de la casa y terminado con su salsa de enchilada favorita. Una delicia ahumada y sabrosa.

### Tacos



\$14

Tres tacos servidos en nuestras tortillas de maíz de cuatro colores y cuatro sabores. Relleno con su elección de proteína y acompañado de guacamole fresco, pico de gallo picante y una selección de salsas de mesa de la casa. Una experiencia vibrante y sabrosa en cada bocado.

### Tacos de Pescado

\$14

Tres tacos servidos en nuestras tortillas de maíz de cuatro colores y cuatro sabores, con corvina fresca cubierta con una ensaladilla de cebolla roja en escabeche y rábano. Elija disfrutarlos con nuestra masa de cerveza crujiente característica para una capa adicional de sabor.

### Cerdo con Chile Verde

\$14

Cerdo ahumado bañado en una vibrante salsa verde hecha con cilantro fresco y chiles asados. Este reconfortante platillo ofrece una rica y ahumada profundidad de sabor, servido con tortillas de harina calientes para envolver cada bocado sabroso.

## Salsas

Nuestras salsas para enchiladas caseras están elaboradas con chiles importados de Sonora, que ofrecen sabores auténticos. Elija entre rojo intenso, verde picante o cremoso Suiza. ¿No puedes decidirte? ¡Opte por salsas divorciadas o por las salsas bandera para una experiencia completa!

Queso Style	\$3
Enchilada Style	\$3
Elegante Style	\$3
Mole	\$6

Síguenos en Instagram: @THErestauranthh



# THErestaurant

SMOKEHOUSE / STEAKHOUSE

## Cortes Insignia

**Ribeye** \$45  
12oz

**New York** \$39  
12oz

**Butcher Steak** \$39  
10oz

**Filete** \$36  
8oz

**Tomahawk para 2** \$180  
45oz

**Tabla de Chicken Tenders** \$18  
4 Chicken Tenders con Macarrones con Queso,  
Puré de Papas con Chile Verde y Ensalada de la Casa

## Tablas SmokeHouse

**Medio Pollo Asado** \$36  
Puré de papas con chile verde, ensalada de col casera y macarrones con queso

**Brisket** \$39  
Pan de maíz con cheddar y jalapeños, puré de papas con chile verde y ensalada de col

**Tocino** \$12  
Tocino grueso, de doble corte, caramelizada con jarabe de arce

**Paleta de Boston** \$16  
Ensalada de col, puré de papas con chile verde, pan casero, ensalada tibia de zucchini y calabaza

**Jamón** \$16  
Ensalada de col casera, puré de papas con chile verde, ensalada tibia de zucchini y calabaza

**Costillas de Cerdo** \$45  
Ensalada tibia de calabaza, puré de papas con chile verde, macarrones con queso y nuestras tres famosas salsas BBQ

**Tabla de Carne Seca** \$18  
Carne deshidratada, con frijoles, arroz, guacamole, queso fundido y tortillas de harina

**Coliflor Ahumada** *Vegan* \$12  
Coliflor ahumada en frío, sellada en sartén y acompañada de una selección de salsas mexicanas.

## Guarniciones

**Arroz Mexicano** *Vegan* \$6  
Arroz jazmín con tomate, cebolla y chile poblano asado al fuego.

**Puré de Papas con Chiles Verdes** \$6  
Con queso parmesano y gruyere, realzado con el sabor de chiles poblanos asados al fuego.

**Ensalada Tibia de Zucchini y Calabaza** \$6  
Salteados en mantequilla de ajo con queso fresco, la tradicional trinidad de especias y un toque de lima.

**Vegetales Salteados** \$6  
Brócoli, coliflor y zanahorias salteados en mantequilla de ajo.

**Frijoles Refritos** \$6  
Frijoles pintos salteados con ajo y cebolla, coronados con queso fresco. +3S Proteína

**Papas Gratinadas** \$6  
Papas en finas láminas con nata y una exquisita mezcla de quesos. +3S Proteína

**Macarrones con Queso** \$12  
Cremosa tentación con una mezcla de quesos, tomate, chile verde y cebolla. +3S Proteína

Síguenos en Instagram: @THErestauranth