

**THE  
RESTAURANT**  
SMOKEHOUSE | STEAKHOUSE  
CAPSAICIN

## TABLA DE PROTEÍNAS

### BRISKET

La joya de la corona de las competencias de BBQ. Juzgado por su equilibrio perfecto de ternura, sabor intenso y esa icónica corteza ahumada. Una verdadera prueba de habilidad, paciencia y fuego.

### CARNE SECA

El alma de la frontera sonorenses. Tiras magras de res, sazonadas con carácter y secadas para intensificar su sabor robusto y auténtico. Rehidratada en un salteado ahumado de cebollas, tomates y chiles un plato nacido de la resiliencia y el fuego.

### POLLO DE 7 DIAS

Un pollo para recordar. En salmuera, sazonado y reposado durante días antes de encontrarse con el humo. Piel oscura, interior tierno y jugoso. Un verdadero testimonio de nuestra dedicación.

### COLIFLOR

Ahumada lentamente. Dorada al punto, revelando su esencia. Este es el plato que hace que los amantes de la carne reconsideren todo.

*Vegan*

### SOYA

Ahumada, sazonada y orgullosa de estar junto a nuestra tabla de proteínas. De origen vegetal ofrece una textura sustanciosa y un sabor potente y satisfactorio. No es un sustituto, sino una declaración.

### TOCINO

Curado en casa, ahumado en frío y glaseado con maple. Rebanado extra grueso Smokehouse. Sabroso, dulce y besado por el fuego. No solo es tocino. Es una revelación.

### JAMÓN

Nuestro jamón es el resultado de un proceso lento y deliberado, infusionado con sabores característicos, ahumado profundamente y glaseado justo a punto. Es más que jamón. Es tiempo, fuego y orgullo en el plato.

### CERDO

Nuestra paleta de cerdo ahumada se elabora con esmero y paciencia cocinada lentamente sobre madera de manzano hasta que esté tierna, sustanciosa y profundamente sabrosa. Ya sea rebanada, en cubos o desmenuzada, cada corte habla de tiempo, fuego y precisión.

### TOFU

Curado, ahumado y sellado para resaltar todo su potencial. Nuestro proceso convierte el tofu en un triunfo textural potente, sabroso y digno de la tabla. Esto no es solo una opción. Es una revelación.



# THE RESTAURANT

SMOKEHOUSE | STEAKHOUSE  
CAPSAICIN



## MENÚ DE BRUNCH

### SALADOS

#### Desayuno Americano \$ 16

Un clásico atemporal para empezar bien el día. Elija huevos revueltos esponjosos o fritos, servidos con tocino ahumado, papas hash brown y muffins ingleses HH. Sencillo, reconfortante y satisfactorio. **+3\$ Proteína**

#### Benedictinos HH \$ 16

Muffins ingleses hechos en casa cubiertos con Tocino SmokeHouse, poblano asado al fuego, huevos pochados, bañados en salsa holandesa cremosa con nuestro toque HH Signature. **+3\$ Proteína**

#### Papas Hash \$ 15

Su elección: un hash crujiente frito en sartén o un horneado en sartén de hierro, ambos con papas, vegetales, huevos a su gusto y elección de proteína de la tabla. Servido con un muffin inglés fresco tostado con mantequilla y conservas de la casa.

Elija su estilo: · Hash - picado, crujiente, rústico  
· Sartén - en capas, fundido, indulgente

#### Machaca Con Huevo Elija nivel \$ 14

Un clásico sustancioso y rústico con carne seca combinada con tomates jugosos, cebollas aromáticas, ajo, chile poblano asado al fuego y un toque de chile serrano para un "picante" sabroso. Servido con su elección de tortillas de harina o maíz de la casa. Un básico sonoreense.

### DULCES

#### Tostada Francesa HH \$ 12

Brioche grueso hecho en casa, remojado en rica crema de vainilla, luego cocinado a la plancha hasta una perfección dorada. Espolvoreado con azúcar glas y cubierto con fresas y arándanos frescos. Servido con sirope de maple tibio aparte.

#### Waffles Belgas \$ 9

Waffles de Lieja con levadura activa hechos con azúcar perlada. Si nunca ha probado los waffles de un carrito de dulces en Bélgica, necesita hacerlo. El sirope no es necesario pero está disponible si lo solicita.

#### Tostada de Pollo \$ 16

Nuestras legendarias tenders de pollo combinadas con tostada francesa gruesa, espolvoreadas con azúcar glas. Servido con sirope de maple tibio aparte. ¿Prefiere con waffle? Solo pida.

#### Burrito de Desayuno Elija nivel \$ 12

Huevos revueltos esponjosos, tocino ahumado, frijoles refritos, papas crujientes, poblanos asados al fuego, cebolla y tomates salteados. Envuelto en una tortilla fresca hecha en casa y servido con su elección de salsa roja o verde, este festín es la indulgencia matutina perfecta. **+3\$ Proteína**

#### Huevos Rancheros Elija nivel \$ 14

¡Un sabor vibrante de México! Huevos preparados por expertos descansan sobre una cama de frijoles refritos cremosos/sustanciosos, en capas sobre tortillas de maíz HH de 4 colores. Cubiertos con salsa ranchera insignia con chispa, cilantro fresco y aguacate rebanado. Este plato es una explosión de sabores potentes y auténticos. **+3\$ Proteína**

#### Quesadillas de Desayuno \$ 12

Una obra maestra quesosa. Tortillas doradas hechas en casa, 2 huevos, mezcla de queso cheddar y poblanos asados al fuego. Servidas con guacamole, crema y salsas de mesa. Un deleite para todos por la mañana, tarde o noche. **+3\$ Proteína**

#### Taco de Desayuno \$ 12

¡Un sabor del norte de México! Su elección de proteína deshebrada y sabrosa se saltea con cebolla blanca fresca, tomate maduro y chile verde, luego se revuelve con huevos. Servido en tortillas de harina calientes. Cubierto con cebolla fresca y cilantro y acompañado de crema, guacamole, pico de gallo y salsas. Un favorito sustancioso y tradicional.

#### Omelette \$ 12

Diseña tu omelette ideal con una deliciosa mezcla de chiles poblanos asados, cebolla picada y jugosos tomates. Elige tu queso favorito para completarlo: cheddar curado, Gruyère o Monterey Jack

#### Parfait de Yogur \$ 9

Capas de yogur griego cremoso, mermelada de fresa dulce, granola HH crujiente y bayas frescas y vibrantes. Una opción de desayuno refrescante y nutritiva que es ligera pero satisfactoriamente indulgente.

#### Plato de Frutas - Ambrosia \$ 6

Una vibrante selección de frutas de temporada con cremoso yogur griego hecho en casa, granola crujiente de la casa y un chorrito de miel. La dulzura de la naturaleza para alegrar tu mañana.

#### Avena \$ 6

Un tazón tibio y cremoso de avena cocida en leche entera y endulzada con azúcar morena oscura. Servida con fruta aparte. Este desayuno saludable y nutritivo es el comienzo acogedor perfecto para su mañana.

### PASTELERÍA

Buckle de Arándanos Pan de Banana Muffins Croissants Galletas Granola



@THErestaurantHH  
WWW.HOTELHERRERA.COM





# THE RESTAURANT

## SMOKEHOUSE | STEAKHOUSE CAPSAICIN



### SÁNDWICHES CALIENTES

Guarniciones: Ensalada de papas, ensalada de papas alemana, ensalada de pasta mediterránea, ensalada de pasta con tocino.

#### HH Monte Cristo \$ 16

Un giro exquisito a un clásico: tostada francesa se encuentra con la indulgencia de un sándwich. Capas de pollo HH de siete días, jamón ahumado y queso suizo prensados entre pan brioche Tempress recién horneado. Dorado, sustancioso y crujiente servido con su elección de compota de arándanos o fresa hecha en casa.

#### El Cubano \$ 16

Un clásico de La Habana, reinventado al estilo Herrera. Pan hoagie recién horneado en capas con jamón ahumado finamente rebanado, cerdo desmenuzado, queso suizo, mayonesa Kewpie cremosa y salsa de mostaza Carolina con carácter. Terminado con pepinillos lactofermentados hechos en casa, vibrantes y con un toque ácido.

#### Grilled Cheese Invertido \$ 14

Un giro con carácter al clásico. Brioche recién horneado cargado con Cheddar añejo, Gruyère, cebollas caramelizadas y poblanos asados al fuego. Cocinado a la plancha con una costra dorada de Parmesano por fuera para la máxima crocancia. +3\$ Proteína

#### Sándwich Philly Cheese Steak 6" \$ 12

Un homenaje Herrera al ícono de Filadelfia. Cebollas salteadas, pimientos dulces/picantes y provolone derretido acomodados en un pan hoagie recién horneado, terminado con un chorrito de salsa de queso cheddar fuerte. Elija su proteína: Brisket ahumado, cerdo desmenuzado, pollo HH o coliflor ahumada en frío.

Elija nivel   

#### Chicken Tender Sandwich 6" \$ 12

Tenders insignia crujientes y doradas en un pan hoagie o kaiser tostado - elija su viaje de sabor:

- Clásico: Queso cheddar añejo, mayonesa Kewpie, lechuga, tomate. 
- Buffalo (+\$2): Salsa buffalo hecha desde cero, aderezo de queso azul, lechuga, tomate. 
- HH Signature (+\$3): Poblanos asados al fuego, tocino crujiente, queso cheddar añejo, tomate y nuestra salsa de la casa buffalo-queso azul. 

#### Sándwich Pulled Pork \$ 16

Cerdo desmenuzado ahumado lentamente (en un pan Kaiser tostado) glaseado con nuestra salsa BBQ de miel y chipotle insignia. Cubierto con ensalada de col de la casa donde delicias escondidas se encuentran con una crocancia sorprendente. Dulce. Ahumado. Seriamente satisfactorio.

#### Sándwich de Pescado \$ 16

Filete de corvina crujiente estilo Mohawk con queso cheddar añejo, salsa tártara hecha en casa, pepinillos lactofermentados, lechuga romana, tomate y cebolla morada todo en un pan Kaiser recién horneado. Servido con papas fritas o tater tots. ¿Lo prefiere más ligero? Pídale a la parrilla.

### SÁNDWICHES FRÍOS

Guarniciones: Ensalada de papas, ensalada de papas alemana, ensalada de pasta mediterránea, ensalada de pasta con tocino.

#### Sándwich Vegetariano Frío 6" \$ 12

Lechuga romana crujiente, tomate maduro, cebolla morada y su elección de proteína de origen vegetal: Tofu especiado, coliflor ahumada en frío o soya ahumada en frío. Aderezado con mostaza Carolina y mayonesa Kewpie en pan artesanal recién horneado.

##### Elija Su Estilo:

- Clásico: Agregue pepino y su elección de queso suizo, cheddar o Muenster.
- HH Signature (+\$3): Aguacate, chile poblano asado al fuego, germinados y su elección de queso. 

#### Sándwich Frío 6" \$ 14

Lechuga romana crujiente, tomate maduro y cebolla morada en capas con su elección de proteína de la casa finamente rebanada: pollo de 7 días, jamón ahumado, cerdo desmenuzado o tocino crujiente. Aderezado con mostaza Carolina picante y mayonesa Kewpie cremosa en nuestro pan recién horneado.

##### Elija Su Estilo:

- Clásico: Agregue pepino y su elección de queso suizo, cheddar o Muenster.
- HH Signature (+\$3): Tocino, aguacate, chile poblano asado al fuego y su elección de queso.

