

**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, infundido 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



MENU DE CENA

ENTRADAS

Hotel Herrera's

Guacamole & Chips Elija nivel \$ 12

En HH, hecho al momento significa más que solo fresco: significa personal. Nuestro guacamole es machacado a mano al momento usando aguacates maduros, chiles serranos asados al fuego, tomate, cebolla crujiente, cilantro fresco y un toque de limón. Sin lotes. Sin atajos. Solo lo que el momento exige. Servido con nuestros totopos de tortilla de la casa: dorados, crujientes y calientes. ¡El recipiente importa tanto como el tesoro que lleva!

- Agregue \$4 por preparación en su mesa, adaptada a su paladar y elaborada con la intensidad que desee.

Aguachile Elija nivel \$ 9

Corvina fresca o camarones marinados en una salsa cítrica con chispa, rebosante de sabores vibrantes y refrescantes. Un clásico ligero y sabroso.

Camarones Capsai \$ 9

Camarones frescos y succulentos fritos hasta la perfección dorada en nuestro rebozado insignia, luego mezclados en un aderezo chipotle-jerez de la casa con carácter. ¿Prefiere la simplicidad? ¡Disfrútelos al natural si lo solicita!

Queso Fundido Elija nivel \$ 12

Una sartén burbujeante de queso cheddar fuerte, chiles verdes asados al fuego, tomates frescos y cebollas: sustancioso e irresistiblemente fundido. Servido con su elección de tortillas hechas en casa o totopos crujientes. +3\$ Proteína

Croquetas Mac & Cheese \$ 9

Esferas doradas y fritas de nuestro Mac & Cheese especial, crujientes por fuera y cremosas por dentro. Servidas con ranch de la casa y crema de chipotle. +3\$ Proteína

Tachos Elija nivel \$ 12

Tater tots dorados y crujientes, hechos con poblano asado y cheddar añejo. Con pico de gallo, cilantro, jalapeño, crema y salsas. +3\$ Proteína

Texas Twinkies \$ 12

Un bocado ahumado con queso, pura alma de Texas. Jalapeños asados al fuego, rellenos con nuestro brisket ahumado, junto con queso cheddar añejo y queso crema. Envueltos en tocino curado en casa y ahumados lentamente hasta alcanzar una perfección sabrosa. Servidos con nuestro aderezo ranch de la casa para un final refrescante.

Jalapeños Rellenos \$ 9

Jalapeños frescos, cuidadosamente desvenados y rellenos con rico queso crema, luego fritos hasta quedar dorados para ese bocado perfecto que combina lo crujiente con lo cremoso. Servidos con nuestro aderezo ranch de la casa para un final fresco y con chispa.

Crujientes de Queso \$ 9

¡Experimenta una pura tradición sonoreñense!. A diferencia de las quesadillas, esta delicia presenta una tortilla de harina delgada, con mantequilla y tostada con queso cheddar añejo hasta quedar crujiente. Tradicionalmente se cubre con tiras de chiles verdes suaves. +3\$ Proteína

Mini Chimis \$ 9

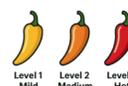
Un tributo a Sonora en tamaño pequeño. Crujientes tortillas de harina hechas en casa, rellenas de frijoles refritos, poblanos asados al fuego y queso cheddar añejo. Servidas con pico de gallo, lechuga rallada y crema. +3\$ Proteína

Smokehouse Pops \$ 12

Proteínas ahumadas de la casa, bañadas en nuestro rebozado de cerveza y fritas hasta quedar doradas. Servidas con tres salsas a elegir: BBQ chipotle picante, mostaza de Carolina o blanca cremosa de Alabama. Elige tu proteína: Brisket, pollo, cerdo o coliflor ahumada en frío.

Nachos Elija nivel \$ 12

Totopos frescos hechos en casa con frijoles refritos, queso fundido, salsa verde, pico de gallo, crema y queso fresco. +3\$ Proteína





**THE
RESTAURANT**
SMOKEHOUSE | STEAKHOUSE
CAPSAICIN



ENSALADAS

Ensalada César \$ 14

Lechuga romana crujiente con lascas de parmesano y un toque de sabor con crutones picantes. Añade tu proteína preferida para hacerla un clásico completo.

+3\$ Proteína

Ensalada Mexicana de Tortilla 🌶️ \$ 16

Lechuga romana crujiente mezclada con tiritas de tortilla crujiente, tomates frescos, cebolla, cilantro, jalapeños, aguacate cremoso y frijoles. ¡Añade tu proteína preferida para un toque delicioso!

+3\$ Proteína

Ensalada HH 🌶️ \$ 16

Lechuga romana crujiente con una mezcla de quesos, champiñones, uvas dulces, tomates jugosos y un toque de sabor con marañones picantes. Añade tu proteína preferida para realzar este plato vibrante.

+3\$ Proteína

Ensalada Verde 🌶️ \$ 14

Lechuga romana, rábano, tomate cherry, palmito, cebolla morada, aguacate, maíz dulce, jalapeño, aceitunas negras y aderezo de ajo y orégano.

+3\$ Proteína

SOPAS

Crema de Calabaza Butternut \$ 10

Suave crema de zapallo, coronada con cebolla crujiente y un toque de crème fraiche (crema fresca) para un balance perfecto de textura y sabor.

Sopa de Tortilla 🌶️ \$ 9

Un tazón sustancioso de nuestro caldo de vegetales hecho en casa con el rico sabor ahumado del chile pasilla, con queso derretido en el centro, crema y tiritas de tortilla crujiente. ¡Añade tu proteína preferida por solo \$3 para hacerla aún más completa!

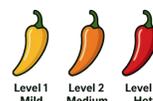
+3\$ Proteína

Chili Rojo Texano 🌶️ \$ 14

Un verdadero sabor a tradición. Prueba nuestro auténtico Chili Rojo Texano, cocido a fuego lento con generosos trozos de carne tierna en una salsa roja intensa, hecha de una mezcla de chiles secos tostados y especias. Fiel a sus raíces, este chili se prepara sin frijoles, dejando que los sabores intensos de la carne y el chile sean los protagonistas.

Chili de Frijoles 🌶️ \$ 12

Un tazón reconfortante y lleno de sabor, con una mezcla de frijoles tiernos y proteína de soya, cocido a fuego lento en un caldo sabroso de tomate y chile con cebolla, pimientos y nuestra mezcla especial de especias. Es el chili de frijoles que estabas esperando servido con pan de maíz y chips.





THE RESTAURANT

SMOKEHOUSE STEAKHOUSE CAPSAICIN



CORTES INSIGNIA

Todos nuestros cortes son USDA importados, seleccionados a mano, preparados por expertos y servidos con una guarnición de la casa a su elección.

Tomahawk para 2 ^{32 Oz} \$ 140

Un espectáculo imponente con hueso, de carne ricamente marmoleada, hecho para impresionar y para compartir. Elija sus guarniciones.

Ribeye ^{12 Oz} \$ 45

Intenso, delicioso, jugoso con abundante marmoleo y preparado a la perfección.

Filet ^{8 Oz} \$ 39

Tierno y refinado. Un corte magro y elegante con una textura que se derrite en la boca.

New York ^{12 Oz} \$ 39

Robusto y atemporal. Sabor firme y con cuerpo para el amante de los cortes clásicos.

Butcher Steak ^{10 Oz} \$ 39

El favorito del chef. Con un sabor profundo y expertamente recortado, una joya oculta para el conocedor.

Mejora tu experiencia:

Añade camarones a la parrilla - "Mar y Tierra" - el toque costero perfecto. \$12

· Salsas de la casa: chimichurri, demi glace, salsa de hongos o salsa de pimienta - \$3

Papa Smokehouse ^{Elija nivel} \$ 16

Una papa horneada frotada con aceite y sal marina, abierta y humeante. No es una simple guarnición; es un festín disfrazado. Cargada con mantequilla derretida, "whiz" de la casa, su elección de proteína ahumada (incluyendo nuestro Chili Texano o chili de frijoles). Terminada con queso cheddar, un toque de crema y cebollina fresca. ¡Sustanciosa, satisfactoria, inolvidable!

Mac N Cheese ^{Elija nivel} \$ 12

Una versión decadente de un clásico reconfortante. Pasta fusilli mezclada en una salsa aterciopelada de queso cheddar añejo y Gruyère, con capas de cebolla caramelizada, poblanos asados al fuego y tomate fresco. Coronada con un crujiente de tortilla y parmesano. ^{+3\$ Proteína}

Mohawk \$ 16

Corvina fresca rebozada en nuestra masa Mohawk especial, dorada y crujiente. Servida con tater tots crujientes o papas fritas de la casa, pepinillos lactofermentados y ensalada de col "Hidden Treasures". Un clásico costero, con el toque de Herrera.

TABLAS SMOKEHOUSE

Medio Pollo Asado \$28

El pollo ahumado insignia de HH, un verdadero testimonio de nuestra dedicación. ¡Hay maneras más rápidas, pero nuestras aves vuelan alto! Servido con Mac&Cheese, puré de papas al chile verde y ensalada col.

Brisket \$39

Servido con puré de papas al chile verde, ensalada col y pan de maíz con cheddar y jalapeño.

Tocino \$ 12

Tocino grueso de corte doble ahumado en casa, caramelizado con sirope de maple y un toque de especias. ¡La definición del tocino!

Boston Butt \$ 16

Nuestra paleta de cerdo insignia de HH, ahumada lentamente hasta quedar tan tierna que se deshace, con ese toque de costra ahumada y un marmoleo rico con profundo sabor ahumado. Servida con puré de papas al chile verde, ensalada "Hidden Treasures" (una mezcla del huerto en un aderezo ácido) y una rebanada gruesa de pan brioche horneado en casa, rústico, dorado y perfecto para mojar en la salsa.

Coliflor Ahumada \$ 12

Curada, ahumada en frío y tocada por el fuego. No es un sustituto, es una revelación. Los carnívoros la han llamado espectacular. Nosotros la llamamos la verdad del ahumado. Acompañada de puré de papas al chile verde, ensalada tibia de zucchini y pan de maíz hecho en casa.

Jamón \$ 16

Acompañado de puré de papas al chile verde, ensalada tibia de zucchini y pan de maíz hecho en casa

Costillas Smokehouse \$ 45

Segundas después del brisket en las competencias y quizás las favoritas secretas de los jueces. Estas costillas son tiernas, ahumadas e indiscutiblemente deliciosas. Servidas con puré de papas al chile verde o mac & cheese, ensaladilla de zucchini tibio y un trío de salsas BBQ hechas en casa: Blanca de Alabama, Mostaza de Carolina y BBQ Chipotle Picante.

Tabla de Carne Seca \$ 18

Un plato clásico de Sonora, sazonado con especias intensas y secado al sol para un sabor rico y auténtico. Rehidratada en un sofrito ahumado de cebolla, tomate y pimientos. Servida con frijoles refritos, arroz sonoreño, guacamole, queso fundido y tortillas de harina calientes. Totopos y salsas de la casa completan la experiencia.

Tabla de Tenders de Pollo \$ 18

Nuestros deditos de pollo insignia, servidos con ceremonia en una tabla de madera. Acompañados de mac & cheese cremoso, tater tots crujientes y ensalada col. Tres salsas para mojar completan el ritual, cada una creada para despertar e intrigar el paladar.





THE RESTAURANT
SMOKEHOUSE | STEAKHOUSE
CAPSAICIN



SONORENSE

Chimichanga Elija nivel  \$ 16

¿Chivichanga, Chibichanga o Chimichanga? Aunque el origen exacto se debate, una cosa es segura: ¡es innegablemente deliciosa! Dentro del exterior dorado y crujiente, encontrarás nuestros frijoles refritos de la casa, poblanos asados al fuego, queso cheddar fuerte y tu elección de proteína ahumada. Servida con ensalada de lechuga, rábano y queso, arroz sonorenses y tu elección de frijoles charros o refritos. ¡Un clásico crujiente con un toque sabroso!

Burrito Elija nivel  \$ 15

Una tortilla de harina fresca y suave, rellena con frijoles refritos, queso cheddar fuerte, poblanos asados al fuego y tu elección de proteína ahumada. Servido con ensalada de lechuga, queso y rábano, arroz sonorenses y tu elección de frijoles charros o refritos. Un clásico sustancioso y sabroso que nunca pasa de moda.

Salsas

Queso Style \$ 3

Enchilada Style con queso \$ 4
(Roja, Verde, Suiza, Divorciadas o Bandera)

Elegante Style \$ 6
(Queso, Enchilada, Guacamole y Crema)

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Fritas \$ 3

Ensalada Verde Pequeña \$ 6

Mac N Cheese 3.5oz \$ 6

Papas Gratinadas \$ 6

Papa Asada \$ 6

Puré de Papas \$ 6

Vegetales Salteados \$ 6

Ensalada de Col \$ 3

Frijoles (Charros o Refritos) \$ 6

Arroz \$ 6

Aros de Cebolla \$ 6

Tater Tots \$ 6

Pepinillos \$ 3



Enchiladas de la Casa Elija nivel  \$ 16

Dos enchiladas preparadas con tortillas de maíz frescas hechas a mano que envuelven tu elección de nuestra mezcla de quesos de la casa o proteínas ahumadas lentamente. Enrolladas con esmero y bañadas en tu elección de nuestra salsa de chile rojo o nuestra exquisita salsa verde. Acompañadas de arroz estilo Sonora, tu elección de frijoles refritos o charros, y una ensalada de lechuga, rábano y queso. Un clásico atemporal: sabroso, reconfortante e infinitamente satisfactorio. **+3\$ Proteína**

- Mejora con Mole Oaxaqueño \$3. La madre de todas las salsas: profunda, oscura y maravillosamente compleja.

Chile Relleno Elija nivel  \$ 18

Un chile poblano asado al fuego, generosamente relleno con tu elección de proteína ahumada, cubierto con nuestra rica mezcla de quesos de la casa y terminado con tu elección de salsa de enchilada: Roja, Verde, Suiza o Mole (la madre de todas las salsas mexicanas por +\$3). Un clásico ahumado y sabroso con un sabor intenso en cada bocado.

Tacos Elija nivel 

Tres tacos servidos en nuestras tortillas de maíz especiales de cuatro colores y cuatro sabores. Rellenos con tu elección de proteína y acompañados de guacamole fresco, pico de gallo vibrante y una selección de salsas de mesa de la casa. Servidos con arroz sonorenses y tu elección de frijoles charros o refritos (porciones pequeñas). ¡Una experiencia vibrante y llena de sabor!

Coliflor Ahumada - \$15 Brisket - \$18
Pollo Ahumado - \$15 Cerdo en Chile Verde - \$16
Machaca/Carne Seca - \$16

Tacos de Pescado Elija Nivel  \$ 14

Tres tacos servidos en nuestras tortillas de maíz especiales de cuatro colores y cuatro sabores. Servidos con arroz sonorenses y tu elección de frijoles charros o refritos.

- Corvina a la Parrilla: fresca y desmenuzable, cubierta con cebolla morada encurtida y ensalada de rábano.
- Frito Mohawk: deditos de pescado crujientes y dorados. Acompañados de salsas roja y verde, pico de gallo, guacamole y crema.

Cerdo en Chile Verde  \$ 16

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





**THE
RESTAURANT**
SMOKEHOUSE | STEAKHOUSE
CAPSAICIN



POSTRES

Pie de Limón **\$ 9**

Una base crujiente y mantequillosa con un relleno de limón suave, cremoso y refrescantemente, todo generosamente coronado con picos de merengue dulce y dorado.

Cheesecake de Moka **\$ 9**

Cheesecake suave y cremoso con un balance perfecto de café y chocolate, sobre una base crujiente de galleta mezclada con nuestras 'pica bombs' especiales

Cheesecake de Zanahoria **\$ 9**

Exquisito y cremoso cheesecake sobre una base húmeda de pastel de zanahoria, con sutiles notas de canela y nuez.

Brownie 4 Chocolates **\$ 9**

Intenso. Caliente. Vale la pena. Elaborado con cuatro chocolates finos y coronado con crema fría; no es un postre, es devoción.

Crème Brulee **\$ 6**

Deliciosa crema de 6 especies, coronada con una crujiente capa de azúcar caramelizada.

