

**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 sonoreense. 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.

Vegan

COLIFLOR

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

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



MENU DE ALMUERZO

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 fraîche (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 soja, 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.

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





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

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.

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





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 sonorense 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 sonorense y tu elección de frijoles charros o refritos. Un clásico sustancioso y sabroso que nunca pasa de moda. +3S Proteína

Salsas

Queso Style \$ 3

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

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

DESSERTS

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.

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. +3S 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 sonorense 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 sonorense 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.

