



# MUSIC ZONE

## RESTAURANTE & TIENDA

[WWW.MUSICZONE.MX](http://WWW.MUSICZONE.MX)

# MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 12:00PM

## Omelette La Granja

\$185.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de nuestra especialidad de tres quesos, pan de elote y rajitas de chile poblano mezclados y dorados en mantequilla, bañado en una crema de chile poblano, acompañado de frijoles de la casa y pan brioche.

## Omelette Grizzly

\$185.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de chorizo de pampalona, salchicha artesanal y tocino ahumado, mezclados con tres quesos, acompañados de frijoles de la casa y tortillas de harina.



## Omelette Chancho

\$185.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de Chicharrón de res guisado con verdura y queso manchego, acompañado de frijoles refritos y tortillas de harina.

## Omelette Oaxaca

\$175.00

Cuatro claras de huevo en forma de burrito, mezcla de espinacas, pimientos y tomate, mezclados con queso Oaxaca y acompañados de frijoles de la casa y pan brioche.

## Desayuno Ingles

\$195.00

En un sartén de acero curado se guisan tres huevos estrellados con pimienta, dos tiras de tocino grueso, papas sazonadas, dos salchichas artesanales, frijoles y salsa tatemada, acompañada con pan brioche dorado en mantequilla.

## Desayuno Americano

\$175.00

3 huevos acompañada de Jamón grueso, dos tiras de Tocino, y un delicioso Pancake original con jarabe de maple.

## Omelette Ahogado

\$165.00

Tres huevos en forma de burrito relleno con mezcla de jamón, tocino y 3 quesos, ahogado en salsa verde o roja, acompañado de frijol y tortillas de harina.

## Divorciados con Chilaquiles

\$185.00

Dos huevos estrellados uno bañado en salsa roja y otro en salsa verde con una porción de chilaquiles y frijoles refritos.

## Quesadillas Sonorenses

\$185.00

Dos quesadillas de Tortillas gorditas con mezcla de tres quesos, chicharrón. Acompañada de papas sazonadas, guacamole, salsa tatemada, aderezo y frijoles.



Omelette La Granja

# MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 12:00PM

## Chilaquiles Sonorenses

\$175.00

Chilaquiles acompañados con 3 huevos, queso doble crema, bañados en salsa Roja con chile colorado, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

## Chilaquiles Chipotle

\$185.00

Chilaquiles acompañados con 3 huevos, queso doble crema, bañados en salsa Roja con chipotle y crema, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

## Chilaquiles Verdes

\$175.00

Chilaquiles acompañados con 3 huevos, queso doble crema, bañados en salsa Verde, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

## Chilaquiles Suizos

\$185.00

Chilaquiles acompañados con 3 huevos, queso doble crema, bañados en salsa verde cremosa, crema, rabanitos, cebolla, cilantro y chile serrano.

Extras para chilaquiles :

Pollo 150g \$45

Chilorio 100gr \$45



## Toast Huevo y Tocino

\$165.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de aguacate, dos huevos y tocino picado, acompañado de ensalada.

## Toast Aguacate y Pepino

\$155.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de aguacate y salsa macha, acompañado de ensalada.

## Sándwich Gringo

\$175.00

Pan brioche dorado en mantequilla, dos huevos, jamón grueso, tocino grueso. queso cheddar madurado, acompañado de papas sazonadas.

## Sándwich Tzatziki

\$175.00

Pan brioche dorado en mantequilla, Pollo a la plancha, Salsa Tzatziki, Espinaca, Cebolla y tomate fresco. acompañado de papas sazonadas.

## Sándwich ChilanEggs

\$165.00

Pan brioche dorado en mantequilla, 2 huevos, porcion de chilaquiles acompañado de papas sazonadas.



## Sándwich Veggie

\$155.00

Pan brioche dorado en mantequilla, mezcla de espinaca, pimientos, cebolla y 3 quesos acompañado con papas sazonadas.

# MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 12:00PM



## Pan Frances ahogado con fresas. \$145.00

Pan brioche bañado en nuestra mezcla de vainilla, huevo, canela y ahogado en nuestra reducción de leche condensada, dorado en mantequilla y acompañado de crema batida y fresas naturales.

## Pan Frances Leche Quemada y Nuez \$145.00

2 porciones de pan brioche bañado en nuestra mezcla de vainilla, huevo, canela y leche condensada, dorado en mantequilla bañado en leche quemada y topping de nuez triturada.

## Croque-monsieur \$175.00

Pan Brioche con corteza crocante y dulce. relleno de queso Gruyere y Edam, Jamón cocido y tocino grueso, acompañado de papas sazonadas.

## Croque-madame \$195.00

Croque-monsieur con 2 huevos.

## Banana Bowl 350g \$175.00

Mezcla de mantequilla de maní, plátano y yogurt griego, topping de chocolate amargo, plátano fresco, fresas y granola caramelizada.

## Pancakes Originales \$145.00

3 Pancakes con mantequilla, azúcar glass y miel de maple.

## Pancakes Fresas \$155.00

3 pancakes con topping de fresas naturales espolvoreadas con azúcar glass.

## Pancakes Banana Nutella \$165.00

3 Pancakes con topping de bananas con nutella.

## MiniPancakes Fiesta 145.00

6 pancakes minis topping chispitas de colores y chispas de chocolate, crema batida y miel de maple. (incluye Juguito de caja 125ml)



# MUSIC ZONE

ENTRADAS & BOTANAS 12:30 A 11:00PM

## Cajún Shrimp Broil

\$585.00

1 libra de camarón cajún, 1 libra de elote dulce, 1 libra de papa cambray, 2 salchichas artesanales, todo bañado en nuestra salsa Cajún, 2 piezas de pan brioche.

## Chicharron Carnudo

\$285.00

300g de Porkbelly horneado y despues frito para crear una capa crocante, acompañado de ensalda, guacamole y salsa picante.

## Papada en aguachile

\$275.00

300g de papada rasurada , horneada y después frita, bañada en una mezcla cítrica de la casa, mezclada con cebolla en julianas.



## Papas gratinadas

\$165.00

400g de papas sazonadas bañadas en queso cheddar y topping de tocino ahumado.

## Nasty Nachos

\$185.00

250g Totopos de la casa, queso cheddar, tocino, crema acida, topping de salsa pico de gallo con guacamole.



## Boneless con Papas Sazonadas

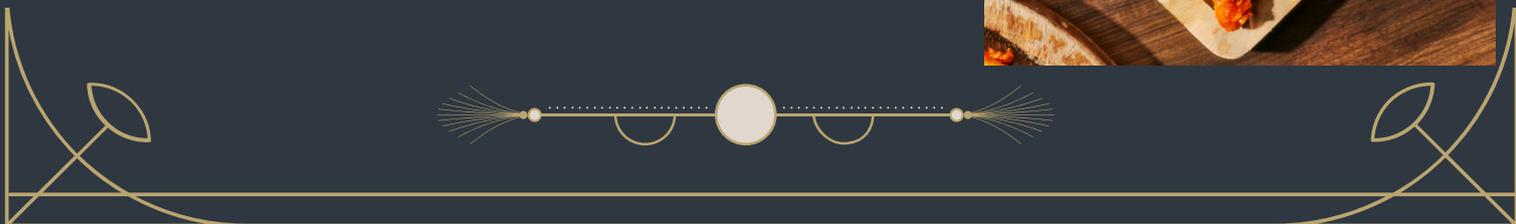
\$185.00

300g de pechuga de pollo condimentada y capeada , bañada en BBQ o Búfalo, acompañada de 150g papas sazonada.

## Guacamole

\$145.00

250g guacamole (aguacate, tomate, cebolla y chile serrano) con totopos.



# MUSIC ZONE

HAMBURGUESAS, GYROS Y KEBABS

12:30 A 11:00PM

## Hamburguesa Sonorense \$185.00

250g de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso chihuahua, chile verde tatemado, cebolla caramelizada, cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

## Juicy Burger \$165.00

250g de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Aguacate, Tomate, pepinillos, Queso Cheddar madurado, cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas

## Crispy Burger \$185.00

250g de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso cheddar y manchego, crispy onion , cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

## Louisiana Burger \$235.00

250g de carne de Res, 150g Boneless, Tocino grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso chihuahua, cebolla, pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

## Texas BBQ Pulled Pork Burger \$195.00

250g de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, pepinillos, 100g Pulled pork BBQ, Queso manchego, cebolla y pan Brioche dorado en mantequilla. acompañado de papas sazonadas.

## Club Sándwich \$185.00

3 capas de pan brioche dorado en mantequilla, pechuga a la plancha, tocino grueso, jamón y queso cheddar madurado, lechuga, tomate y aderezo de la casa. acompañado de papas sazonadas.



## Gyro de pollo \$175.00

Pan pita con 250g Pollo a la plancha, tzatziki y vegetales frescos acompañado de papas sazonadas.

## Gyro Vegetariano \$135.00

Pan pita de la casa, Vegetales asados y Tzatziki, acompaado de papas sazonadas.

## Kebab Durum \$175.00

Pan pita condimentado, 250g de carne de ternera triturada y mezclada con baharat, lechuga, espinacas, cebolla morada, paprika asada y salsa turca. acompañado de papas sazonadas.



# MUSIC ZONE

PIZZAS & PASTAS 12:30 A 11:00PM

## Pizza Beffy

\$185.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, chilorio, cebolla morada curtida en limon y aguacate fresco.

## Pizza Fredda

\$185.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, jamón, pepperoni, salchicha ahumada y tocino.

## Pizza Pepperoni

\$165.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, pepperoni.

## Pizza Hawaiana

\$165.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, jamón y piña.

## Pizza Mexicana

\$175.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, chorizo, frijol, jalapeño, cebolla y tocino.

## Pizza Margareti

\$175.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, tomate fresco, aceite de oliva y pesto.

## Pizza Botanera

\$175.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, tocino ahumado y ruffles.

## Pizza Criolla

\$245.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, mezcla de 3 quesos, camarón cajún, tocino ahumado y salchicha artesanal



## Fusilli Alfredo con:

Camarones 80g

\$220.00

Pollo 150g

\$195.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano, queso doble crema y pimienta, acompañado de pan de masa madre dorado en mantequilla.

## Fusilli al pesto cremoso:

Camarones 80g

\$220.00

Pollo 150g

\$195.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano y pesto, tomates deshidratados triturados acompañado de pan de masa madre dorado en mantequilla.

## Fusilli Arrabiata con:

Camarones 80g

\$220.00

Pollo 150g

\$195.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano con chipotle acompañado de pan de masa madre dorado en mantequilla.



# MUSIC ZONE

AMERICAN GRILL - STEAKS - ENSALADAS 12:30 A 11:00PM

## Costillas St. Louis \$395.00

400g Rack de costillas glaseadas con BBQ y horneadas por 12 horas, acompañado de elote dulce y papas sazonadas.

## Picaña a la sal \$385.00

300g de Tiras de picaña a la parrilla, Side de salsa negra y salsa tatemada con totopos y papas sazonadas.

## Sarten vikingo \$495.00

300g de Rib eye asado en tiras, 160g de camarones a la mantequilla, 200g Papas Sazonadas, 2 huevos estrellados, Guacamole y chiles toreados, tortillas de harina.

## Rib Eye Capra Rosso \$385.00

300g de Rib eye de res, topping de o queso de cabra y pesto de tomate deshidratado. acompañada de papas sazonadas.

## Rib Eye con Tuetano \$395.00

300g Rib eye acompañados de papas sazonadas, chiles toreados en salsa negra picante, guacamole, tatemada y tuetano asado, tortillas de harina.

## Rib Eye en Aguachile \$365.00

300g de Rib eye en tiras ahogado en salsa negra con mezcla de chiltepin, cebolla, y chile serrano.

## Ensalada de Verano \$175.00

Espicas frescas, mezcla de nueces y almendras, arándanos deshidratados, duraznos en almíbar y queso feta. salsa de frambuesa y chipotle.

Extra de Pollo a la plancha 150g \$45.00

## Ensalada Nui Loa \$265.00

300g de tenders de pollo bañados en salsa de tamarindo picante, en una cama de espinacas, arándanos, pepino, tomate fresco, paprika y cubos de aguacate.



# MUSIC ZONE

## POSTRES & BEBIDAS

Passion Fruit Chessecake \$85.00

Rebanada de 150g

Coyota Chessecake \$85.00

Rebanada de 150g

Pay de Limón \$65.00

Rebanada de 150g

Manzanas Rebosadas \$145.00

250g Manzanas capeadas y fritras, confitadas con canela y caramelo, acompañada con nieve de vainilla.

Beignets \$75.00

Orden de 3 Beignets, con el sabor auténtico de Nueva Orleans. (producto de temporada)



## BEBIDAS

Milkshake Oreo 335ml \$95.00

Milkshake Original 335ml \$85.00

Fresa, Vainilla o Chocolate

Café Ameicano (refill) \$65.00

Cappuccino 335ml \$75.00

Latte en las rocas 335ml \$75.00

Tisana 335ml \$75.00

Te caliente 335ml \$55.00

Leche con Chocolate 335ml \$65.00



# MUSIC ZONE

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Blueberry Pink perlas explosivas 335ml \$85.00

Softdrink de limón con infusión de fresa, blueberry, agua mineral y perlas explosivas de blueberry

Tropical Sun perlas explosivas 335ml \$85.00

softdrink de limón con infusión de fresa, mango, agua mineral y perlas explosivas de maracuyá

Jungle con perlas explosivas 335ml \$85.00

Softdrink de limón con infusión de kiwi, Mango, agua mineral y perlas explosivas de Maracuya

Mardi Maracuyá 335ml \$85.00

Agua tónica, Pulpa de Maracuyá natural, limón, perlas explosivas de Maracuyá y toronja, cítricos secos.

Piña Colada 335ml \$85.00

Fresa Colada 335ml \$85.00

Frulato Rojo 335ml \$75.00

Horchata Espresso 335ml \$85.00

Uvola 335ml \$65.00

Limonada Natural o Mineral 335ml \$55.00

Jugo de Naranja Natural 335ml \$65.00

Jugo Verde 335ml \$75.00

Horchata o Te Helado 335ml \$55.00

Refresco lata 335ml \$40.00

Coca-cola, Refrescos de Sabor, Agua Mineral, Agua Natural Embotellada.

Clemato preparado 335ml \$65.00

Porción 15gr perlas explosivas \$25.00



# MUSIC ZONE

## BEBIDAS CON ALCOHOL

### CERVEZA NACIONAL

Tecate / XX Lager / Indio 325ml	\$40.00
Amstel Ultra 325ml	\$45.00
Bohemia Clara, Oscura o Waisen 325ml	\$55.00
Miller 325ml	\$55.00

### CERVEZA ARTESANAL

10 líneas itinerantes de cerveza artesanal de nuestros amigos y maestros cerveceros de origen Sonorense.

Vaso de 484ml artesanal	\$85.00
Vaso de 484ml artesanal especiales	\$95.00

Los detalles de grados de alcohol y amargor de las cervezas artesanales y sus precios se encuentran en el marcador de la barra de servicio.



Gin Tonic Frutos Rojos 485ml	\$125.00
Gin Tonic Cítrico 485ml	\$125.00
Gin Tonic Maracuya 485ml	\$135.00
Piña Colada con Alcohol 335ml	\$115.00
Fresa Colada con Alcohol 335ml	\$115.00
Sangría 485ml	\$125.00
Carajillo 235ml	\$95.00
Margaritas 335ml	\$85.00
Moscow Mule 335ml	\$85.00
Servicio de salseado con clemato	\$30.00
Servicio de salseado	\$20.00
Extra de tequila o ginebra (1oz)	\$35.00

FOLLOW US ON



Instagram



Review us on  
Tripadvisor



# MUSIC ZONE

## RESTAURANTE & TIENDA

WWW.MUSICZONE.MX