



# MUSIC ZONE

RESTAURANTE & TIENDA

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

RESERVACIONES AL  
6623649293



# MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

## Omelette La Granja

\$145.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de nuestra especialidad de 3 quesos, pan de elote y rajas de chile poblano mezclados y dorados en mantequilla, bañados en una crema de chile poblano y acompañados de frijoles de la casa y pan brioche.

## Omelette Chancho

\$145.00

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 Grizzly

\$145.00

Tres huevos en forma de burrito relleno de chorizo de pampalona, salchicha artesanal y tocino, mezclados con 3 quesos y acompañados de frijoles de la casa y tortillas de harina.

## Omelette Oaxaca

\$135.00

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

\$165.00

en un sartén de acero curado se guisan 3 huevos estrellados con pimienta, tiras de tocino grueso, papas sazonadas, 2 salchichas artesanales, frijoles y salsa tatemada. acompañada con pan brioche dorado en mantequilla.

## Desayuno Americano

\$155.00

3 huevos al gusto (revueltos, estrellados), Jamón grueso, Tiras de Tocino grueso, y un delicioso Pancake original con jarabe de maple.

## Omelette Ahogado

\$135.00

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

\$135.00

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

## Quesadillas Sonorenses

\$145.00

Tortillas gorditas con mezcla de 3 queso, chicharrón. Acompañada de papas sazonadas, aguacate, aderezo y frijoles.



# MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM

## Chilaquiles Sonorenses \$145.00

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

## Chilaquiles Chipotle \$145.00

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

## Chilaquiles Verdes \$145.00

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

## Chilaquiles Suizos \$145.00

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

### Extras para chilaquiles:

Pollo \$30

Chilorio \$30



## Toast Huevo y Tocino \$95.00

Toast de masa madre tostado con un poco de aceite de oliva con una base de aguacate, huevo y Tocino.

## Toast Aguacate \$95.00

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

## Sándwich Gringo \$130.00

Pan brioche dorado en mantequilla, 2 huevos, jamón grueso, tocino grueso. acompañado de papas sazonadas.

## Sándwich Griego \$145.00

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

## Sándwich Veggie \$130.00

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



## Sándwich ChilanEggs \$120.00

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

# MUSIC ZONE

DESAYUNOS 8:00AM A 2:30PM



Pancakes Originales \$90.00

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

Pancakes Fresas con Crema. \$120.00

3 pancakes con topping de crema y fresas maceradas espolvoreadas con azucar glass.

Pancakes Fresas Nutella \$120.00

3 Pancakes con topping de nutella y fresas maceradas.

Pan Frances ahogado con fresas Maceradas \$135.00

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

Pan Frances Leche Quemada y Nuez \$120.00

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.

MiniPancakes Fiesta 95.00

6 pancakes minis con chispitas de colores y chispas de chocolate, crema batida y miel de maple. incluye Jugo de caja. (manzana o naranja).



Jugo de Naranja Natural \$45.00

Jugo Verde \$55.00

Milkshake Oreo \$95.00

Milkshake Original \$75.00

Fresa, Vainilla o Chocolate

Café Ameicano (refill) \$45.00

Cappuccino \$65.00

Latte en las rocas \$65.00

Espresso doble \$45.00

Tisana \$65.00

Te caliente \$45.00



# MUSIC ZONE

## ENTRADAS & BOTANAS

### Boneless con Papas Sazonadas \$165.00

Orden de Boneless 250gr de pechuga de pollo condimentada y capeada , bañada en BBQ o Búfalo, acompañada de papas sazonada.

### Papas gratinadas \$135.00

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

### Chicharron Carnudo \$240.00

350gr de Porkbelly horneado y despues frito para crear una capa crocante, acompañado con guacamole y salsa picante

### Papada en aguachile \$240.00

Orden de papada rasurada, horneada y después asada, bañada en una mezcla cítrica de la casa, mezclada con cebolla en julianas.

### Nasty Nachos \$175.00

Totopos de la casa, queso cheddar , frijoles puercos con tocino ahumado, chicharrón,, crema acida, topping de salsa pico de gallo con aguacate.

### Cajún Shrimp Broil \$420.00

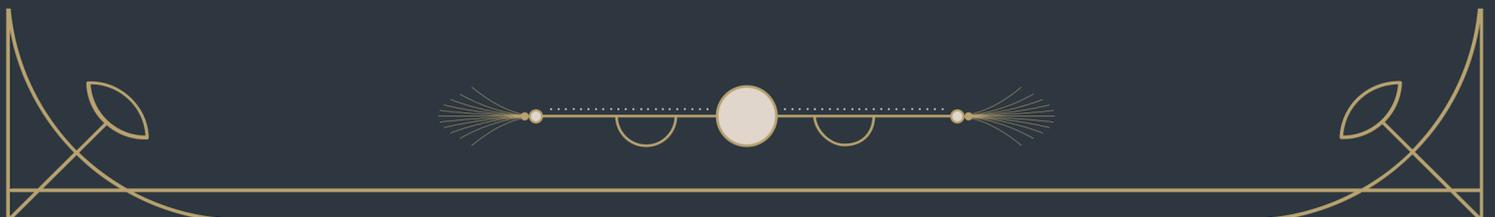
1 libra de camarón cajún, 1 libra de elote dulce, 1 libra de papa cambra, salchicha artesanal de res, todo bañado en nuestra salsa Cajún

### Camarones Cucaracha \$350.00

500gr de Camarones con cascara easypeel ligeramente capeados y fritos acompañados de papas sazonadas.

### Guacamole \$120.00

Orden de guacamole (aguacate, tomate, cebolla y chile serrano) con totopos.



# MUSIC ZONE

## HAMBURGUESAS, GYROS Y KEBABS

### Hamburguesa Sonorense \$175.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso chihuahua, chile verde tatemado y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

### Juicy Burger \$145.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, pepinillos, Queso Cheddar madurado y pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas

### Crispy Burger \$175.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, aguacate, queso cheddar y manchego, crispy onion , pan Brioche dorado en mantequilla, acompañado de papas sazonadas.

### Hamburgueja \$175.00

tortita de mezcla de especias y lenteja , lechuga, tomate, cebolla y paprika asada, aderezo de cebolla y teriyaki, pan brioche dorado en mantequilla acompañada de papas sazonadas.

### Texas BBQ Pulled Pork Burger \$190.00

300gr de carne de Res, Tocino ahumado grueso, Lechuga , Tomate, pepinillos, Pulledpork BBQ150gr, Queso manchego y pan Brioche dorado en mantequilla. acompañado de papas sazonadas.

### Club Sándwich \$160.00

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 \$120.00

Pan pita y Tzatziki hechos en casa, Pollo a la plancha y vegetales frescos acompañado de papas sazonadas.

### Gyro Vegetariano \$120.00

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

### Kebab Durum \$145.00

Pan pita condimentado, carne de ternera triturada y mezclada con baharat , lechuga, espinacas, cebolla morada y salsa turka. acompañado de papas sazonadas, paprika asada y chile verde.



# MUSIC ZONE

## PIZZAS & PASTAS

### Pizza Beffy

\$175.00

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

### Pizza Fredda

\$165.00

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

### Pizza Pepperoni

\$145.00

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

### Pizza Hawaiana

\$155.00

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

### Pizza Mexicana

\$155.00

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

### Pizza Margareti

\$145.00

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

\$155.00

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

\$220.00

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

### Pizza Vegetariana

\$175.00

Pizza de 12 pulgadas con masa fresca, salsa de tomate y especias de la casa, queso vegano, pimientos y cebolla asada y tomates frescos.



### Fusilli Alfredo con Camarones

\$195.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano, queso doble crema y pimienta. acompañado de 150gr camarones

### Fusilli Arrabiata con Camarones

\$195.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso parmesano con chipotle y camarones con especias.

### Fusilli al pesto con Camarones

\$195.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso gouda, parmesano y pesto, tomates deshidratados triturados y 150gr de camarones al ajillo.

### Fusilli al pesto con pollo

165.00

250gr de Fusilli bañado en salsa de queso gouda, parmesano y pesto, tomates deshidratados triturados y 150gr de pollo a la plancha.



# MUSIC ZONE

## AMERICAN GRILL & STEAKS

### Costillas St. Louis \$350.00

Rack de costillas BBQ horneadas por 12 hrs, acompañado de elote dulce y papas sazonadas.

### Picaña a la sal \$295.00

350gr. de Tiras de picaña a la parrilla, Side de salsa negra y salsa tatemada con totopos y papas sazonadas.

### Rib Eye Capra Rosso \$350.00

300gr de Rib-eye de res, topping de nuestro queso de cabra y pesto de tomate deshidratado, acompañada de papas sazonadas y pan brioche dorado en mantequilla.



### Rib Eye con Tuetano \$350.00

300gr Rib-eye acompañados de papas sazonadas, chiles toreados, salsa negra picante y tuetano asado Pan brioche dorado en mantequilla.

### Rib Eye en aguachile \$350.00

300gr de rib-eye en tiras ahogado en salsa negra con chiltepin y cebolla.

### Sarten vikingo \$450.00

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

## Vinos de L.A.Cetto

Vinos de los viñedos del Valle de Guadalupe, Baja California, México.

### Clásicos

Cabernet Sauvignon \$389.00

Merlot \$389.00

Blanc de Zinfandel \$389.00

### Reserva privada

Nebbiolo \$580.00



# MUSIC ZONE

## POSTRES

### Orden de Beignets 45.00

orden de 3 beignets (diminutivo de beigne, 'buñuelo' en francés) típico de New Orleans disponibles en desayunos 9:00 am a 1:00 pm



### New York Chessecake \$65.00

Rebanada de Chesse cake con topping de frambruesa

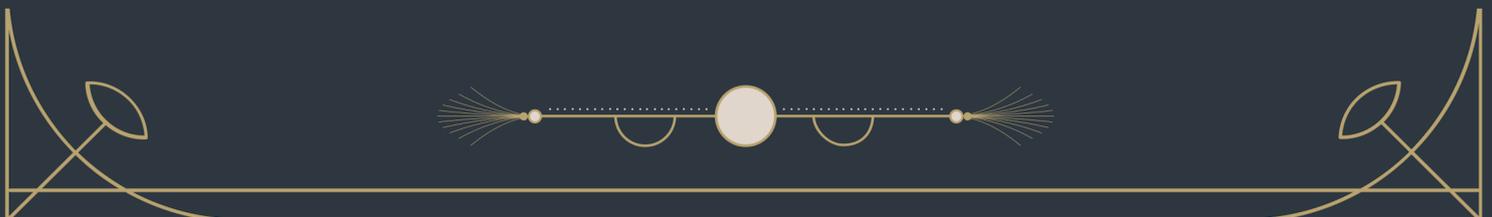


### Pan Frances Ahogado con fresas maceradas \$135.00

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

### Chocofla \$65.00

Pastel de chocolate y flan napolitano.



# MUSIC ZONE

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Blueberry Pink con perlas explosivas \$65.00

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

Tropical Sun con perlas explosivas \$65.00

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

Jungle con perlas explosivas \$65.00

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

Piña Colada \$65.00

Fresa Colada \$65.00

Frulato Rojo \$65.00

Horchata Espresso \$65.00

Uvola \$55.00

Limonada Natural o Mineral \$45.00

Jugo de Naranja Natural \$45.00

Jugo Verde \$55.00

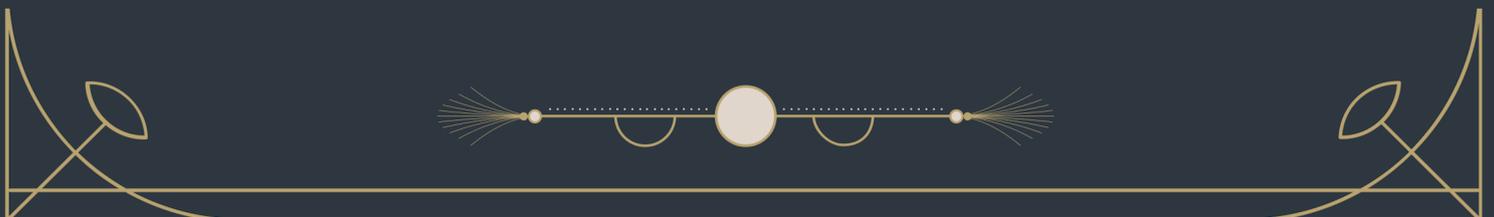
Horchata o Te Helado \$45.00

Refresco \$30.00

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

Clemato preparado \$65.00

Porción 15gr perlas explosivas \$20.00



# MUSIC ZONE

## BEBIDAS CON ALCOHOL

### CERVEZA NACIONAL

Tecate / XX Lager / Indio	\$35.00
Amstel Ultra	\$45.00
Bohemia Clara, Oscura o Waisen	\$45.00
Miller	\$45.00

### CERVEZA ARTESANAL

Cerveza artesanal de la casa y de nuestros invitados La Ambar Co, La Hache BC , Desemboque Cervecería, Old School y NABIS

10 líneas itinerantes de cerveza artesanal de nuestros amigos y maestros cerveceros de Hermosillo, Sonora.

Vaso de 335ml artesanal de línea	\$65.00
Vaso de 335ml (Hazy / Especial)	\$75.00
Sampler de 5 copitas de 120ml	\$175.00



Gin Tonic Frutos Rojos	\$95.00
Gin Tonic Cítrico	\$95.00
Gin Tonic Maracuya	\$95.00
Piña Colada con Alcohol	\$75.00
Fresa Colada con Alcohol	\$75.00
Sangría Midori	\$95.00
Moscow Mule	\$85.00
Carajillo	\$85.00
Margaritas	\$75.00
Mojito	\$75.00
Servicio de salseado con clemato	\$30.00
Servicio de salseado	\$15.00



RECOMIENDANOS Y PARTICIPA DE  
NUESTRAS PROMOCIONES MENSUALES

# MUSIC ZONE

## RESTAURANTE & TIENDA

RESERVACIONES AL  
6623649293

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