

MENÚ

# MULO



# BEBIDAS

## CAFÉ Y TÉ

	CALIENTE	ROCAS	FRAPPÉ
Americano (1 refill incluido)	\$60 (10 oz)	(N/A)	N/A
Americano Espresso	\$70 (10 oz)	\$75 (16 oz)	N/A
Descafeinado (1 refill incluido)	\$60 (10 oz)	\$65 (16 oz)	N/A
De olla	\$70 (10 oz)	\$75 (16 oz)	N/A
Capuccino *Agrega un sabor +\$15	\$70 (10 oz)	N/A	\$90 (16 oz)
Latte *Agrega un sabor +\$15	\$70 (10 oz)	\$75 (16 oz)	N/A
Moka	\$85 (10 oz)	\$90 (16 oz)	\$95 (10 oz)
Moka Mulo	\$95 (10 oz)	\$100 (16 oz)	\$105 (16 oz)
Chai (manzana o Especias)	\$95 (10 oz)	\$100 (16 oz)	\$105 (16 oz)
Dirty Chai	\$110 (10 oz)	\$115 (16 oz)	\$120 (16 oz)
Amanecer (Jugo de naranja y espresso)	N/A	\$80 (16 oz)	N/A
Espresso	\$30 (1 oz)	N/A	N/A
Chocolate	\$50 (10 oz)	\$55 (16 oz)	N/A
Té del Día	\$40 (12 oz)	\$45 (16 oz)	N/A

\*Agrega leche a tu bebida +\$15

## JUGOS NATURALES

Naranja (10 oz)	\$70
Zanahoria (10 oz)	\$75
Verde vida (10 oz) <i>Pepino, espinaca, manzana verde, piña y naranja</i>	\$85
Vitabel (10 oz) <i>Betabel, zanahoria y naranja</i>	\$75
Tropical (10 oz) <i>Piña, naranja y fresa</i>	\$75

## MALTEADAS

Jamoncillo (10 oz)	\$185
Chocolate, Fresa o Vainilla (10 oz)	\$160
Berries (10 oz)	\$165
Oreo (10 oz)	\$165
Coffee Shake (10 oz)	\$165
*A elegir leche entera o deslactosada light. Leche de almendras, coco o soya +\$15	

## REFRESCOS

Limonada Natural o Mineral (16 oz)	\$50
Limonada de Fresa, Pepino o Jamaica (16 oz)	\$60
Limonada de Frutos Rojos (16 oz)	\$65
Agua de Jamaica (16 oz)	\$50
Agua del día (16 oz)	\$65
Refresco (355 ml) Coca-Cola (Regular, Light o Sin Azúcar), sabor	\$50
Agua Natural (600 ml)	\$30
Agua Mineral (600 ml)	\$50

## SMOOTHIES

Berries (16 oz)	\$125
Fresa con Plátano (16 oz)	\$70
Plátano con Chocolate (16 oz)	\$70
Piña Coco (16 oz)	\$70
*A elegir leche entera o deslactosada light. Leche de almendras, coco o soya +\$15	

# PARA EMPEZAR

Guarda espacio para tu postre

**Coyotas** \$60  
Una deliciosa tradición de Sonora, 2 coyotas con relleno sabor piloncillo, jamoncillo, cajeta, guayaba, jamoncillo c/nuez o cajeta c/nuez.

**Pan de Vieja con Mermelada** \$120  
Pan de vieja calentito y mermelada de la casa para endulzar el día (1 pza).

**Fruta de Temporada** \$140  
Selección de fruta fresca, granola, dátil y miel de abeja (250 g).

**Orden de Molletes** \$140  
Tradicionales o con un ingrediente a elegir: jamón (50 g), tocino (30 g) o chorizo (70 g). Acompañados de salsa bandera y salsa tatemada. (2 pzas)

**Orden de Quesadillas** \$140  
En tortilla de harina o maíz con queso mozzarella y chile verde entreverado. Acompañada de frijoles y salsa tatemada (2 pzas)

**Avocado Toast** \$200  
Pan de masa madre, aguacate, tomates en conserva, requesón, miel de balsámico con piloncillo, chile quebrado y ajonjolí (1 pza). Acompañado de ensalada. *\*Agrega huevo al gusto (1 pza) +\$25*

**Salmon Toast** \$230  
Pan de masa madre, requesón, salmón (70 g), alcaparras, pesto de chiltepín, miel de balsámico con piloncillo, ajonjolí y chile quebrado (1 pza). Acompañado de ensalada. *\*Agrega huevo al gusto (1 pz) +\$25*

**Mulo Toast** \$230  
Pan de masa madre, aguacate, láminas de papada asada (50 g), 2 huevos pochados bañados de salsa de caldo de queso, germen de trigo, ajonjolí y chile quebrado (1 pza). Acompañado de ensalada.

**Lorenza Coyota** \$180  
Deliciosa carne con chile (70 g) sobre una coyota de jamoncillo dorada, espinaca, queso cocido flameado, queso parmesano y limoneta de chile verde.

## LOS CLÁSICOS

**Huevos al Gusto** \$170  
2 huevos al gusto (estrellados, revueltos u omelette), y 1 ingrediente a elegir: salsa bandera, espinaca, champiñones, chorizo de cerdo o pavo, jamón o tocino. Acompañados de papas salteadas, frijoles y tortillas.

**Huevos Rancheros** \$170  
2 huevos estrellados sobre tortillas de maíz sofritas, bañados con salsa roja, verde o divorciados (roja y verde), cebolla curtida y cilantro. Acompañados de papas salteadas y frijoles.

**Huevos Pueblerinos** \$180  
3 burritos en tortilla de harina rellenos de huevo revuelto con chicharrón de res, cubiertos de salsa de frijol, crema, espinaca y cebolla curtida.

**Chorizo con Papas** \$170  
Chorizo de pavo o de cerdo con papas, coronado con crema y cilantro (170 g). Acompañados de salsa roja, frijoles y tortillas. *\*Agrega huevo al gusto (1 pza) +\$25*

**Enchiladas Sonorenses** \$180  
Artesanales de maíz (3 pzas) y requesón entreverado; bañadas de salsa de chile colorado y coronadas con queso fresco, lechuga, cilantro, rábano, cebolla curtida y crema. Acompañadas de frijoles.

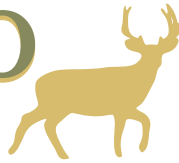
**Chilaquiles Tradicionales** \$170  
Totopos de maíz con salsa a elegir: roja, verde, chipotle; crema, queso cotija, cebolla curtida y cilantro (400 g). Acompañados de frijoles.

**Chilaquiles Mulo** \$180  
Totopos de maíz con la especialidad de la casa "salsa de caldo de queso", chile verde tatemado, crema, queso cotija, elote, cebolla curtida y cilantro. (400 g). Acompañados de frijoles.

**Pastel de Elote con Carne** \$225  
2 tamales de elote martajados, carne con chile entreverado (70 g), cubiertos de crema de chile verde, rajas de chile verde, cebolla curtida, cilantro y queso cocido flameado. Acompañado de frijoles.

# LO NUESTRO

Desayunos de autor inspirados en Sonora



## Omelette Mulo \$250

2 huevos (Omelette) bañados en salsa de caldo de queso y un guiso a elegir: barbacoa, birria de res, carne con chile, chorizo o machaca; coronado con rajas de chile verde, cilantro y elote. Acompañados de papas salteadas, frijoles y tortillas.

## Tamales Ahogados \$225

2 tamales a elegir: de carne o elote; ahogados en salsa roja o verde, coronados con queso cocido flameado, crema y cilantro. Acompañado de frijoles.

## Cielo Sonorense \$220

2 huevos pochados ahogados en salsa de tomates en conserva, coronados con tocino, cilantro y cebolla curtida. Acompañados de un pan de masa madre tostado con mantequilla y ensalada.

## Huevos de Cacería \$250

2 huevos estrellados, arrachera (100 g), salsa tatemada, cebolla curtida y cilantro. Acompañados de frijoles, cebolla asada, chile toreado y tortillas.

## Coyota Divorciada \$200

2 huevos estrellados montados en una coyota de jamoncillo sobre salsa divorciada de caldo de queso y salsa roja, queso fresco y cilantro. Acompañado de frijoles.

## Croque-Madame de Sonora \$200

Sandwich de pan de vieja con jamón de pavo y queso cocido gratinado, bañado en salsa de caldo de queso; coronado con un huevo estrellado y cebollín seco. Acompañado de ensalada.

## Huevos Embarcadero \$255

2 huevos estrellados, camarón (100 g) salteado en salsa de tomate en conservas y germen de trigo. Acompañados de ensalada y pan con mantequilla.

## Nido de Machaca \$200

Cazuela con guiso de machaca con vegetales (140 g) y 1 huevo estrellado, aguacate y germen de trigo. Acompañado de frijoles y pan con mantequilla.

# LO DULCE

## Pancakes Tradicionales \$160

Receta de la casa, mantequilla de rancho y trozos de tocino. \*Agrega mermelada +\$40

## Pancakes Campiranos \$180

Con mermelada de arándano con un toque sutil de chiltepin, mantequilla de dátil y piloncillo, requesón, plátano macho flameado y leche bronca de la casa.

## Pancakes de Elote Dulces \$210

Con masa de elote y requesón entreverado; coronado con mantequilla de dátil flameada, elote confitado y trozos de tocino.

## Pancakes de Elote Salados \$190

Con masa de elote y requesón entreverado; coronado con crema de chile verde, frijol, queso fresco, rajas de chile verde y elote dulce.

## Pan de Vieja Francés \$195

Pan de vieja remojado en leche bronca de la casa, dorado con mantequilla, relleno de crema de cacao y cacahuete, fruta de temporada, queso crema de la casa, azúcar glass y miel de piloncillo.

## Keto Pancakes \$240

Con harina de almendra y crema de cacahuete orgánica keto, fresa, blueberries, queso crema de la casa y miel de agave.

# COMPLEMENTOS

\*Para complementar su platillo principal

+Huevo (2 pzas)	\$45	+Papas salteadas (100 g)	\$40	+1 Pan de masa madre (1 reb)	\$35
+Tocino (30 g)	\$60	+Tamal (1 pza)	\$30	+1 Pan de fiesta c/mantequilla	\$15
+Pollo cocido (70 g)	\$35	+Frijol (100 g)	\$25	+Totopos (70 g)	\$20
+Pechuga de pollo (100 g)	\$45	+Aguacate (50 g)	\$40	+Mantequilla de dátil (30 g)	\$30
+Barbacoa de fiesta (70 g)	\$75	+Requesón (100 g)	\$25	+Crema de chile verde (100 g)	\$40
+Carne con chile (70 g)	\$75	+Queso fresco (100 g)	\$20	+Mole Sonorense (100g)	\$85
+Birria de res (80 g)	\$90	+Queso Cocido (50 g)	\$20	+Salsa bandera (30 g)	\$25
+Chorizo de pavo o de cerdo (70 g)	\$85	+Queso Crema keto (50 g)	\$20	+Salsa chipotle (100 g)	\$40
+Guiso de Machaca (100 g)	\$80	+Leche de la casa (100 ml)	\$30	+Salsa caldo de queso (100 g)	\$25
+Arrachera (100 g)	\$120	+Mermelada de la casa (30g)	\$30	+Salsa verde o roja (100 g)	\$20
+Camarón (100 g)	\$120	+Orden de tortillas (3 pzzs)	\$15	+Salsa chile colorado (100 g)	\$30
+Chicharrón cortes finos (100 g)	\$120	+1 Pan chapata c/mantequilla	\$35	+Salsa tatemada (30 g)	\$20

\*En caso de alergias, consulte con el personal \*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

# PARA COMPARTIR

# CREMAS Y CALDOS

**Guacamole** \$170  
Aguacate martajado, salsa bandera, queso fresco, cebolla curtida, cilantro y totopos (200 g). \***Agrega chicharrón de puntas de cortes finos en salseado negro (100 g) +\$120.**

**Ruta del Río Sonora** \$300  
2 burritos de machaca con vegetales, 2 burritos de carne con chile, 2 burritos de barbacoa de pueblo, 2 quesadillas con chile verde entreverado. Acompañado frijoles.

**Orden de Quesabirrias** \$330  
Quesadillas de maíz (4 pzas) salteadas en jugo de birria, cazuela con birria de res en su jugo (300 g), cebolla y cilantro.

**Orden de Carne Asada**  
Cazuela con carne de alta calidad sonorenses a la parrilla (400 g), 2 tostadas de maíz con requesón y pesto de chiltepín verde, tortillas de harina, guacamole, salsas tatemada y cebolla curtida. Acompañada de frijoles.  
**Puntas de cortes finos \$450**  
**Arrachera \$400**

**Crema de Tomate** \$170  
A base de tomates en conserva, pesto de chiltepín verde, albahaca y crema. Acompañada de un sándwich de masa madre con queso gratinado.

**Crema de Chile Verde** \$160  
A base de chile verde tatemado y crema; coronado con crotones de masa madre, elote dulce, rajas de chile verde y queso fresco.

**Caldo de Queso**  
Tradicional caldo de queso. Acompañado de una cazuela crocante de harina al parmesano con queso regional y tortillas.

1/2 orden \$100  
Orden \$150

**Cazuela de Machaca**  
Emblemático y tradicional caldo sonorenses. Acompañado de una cazuela crocante de harina al parmesano con carne machaca y tortillas.

1/2 orden \$150  
Orden \$200

## ANTOJITOS SONORENSES

*Atizamos sabores que abrazan recuerdos*

**Fiesta de Pueblo** \$200  
Barbacoa de res (200 g) al estilo de las fiestas de pueblo sonorenses, con papa y aceitunas. Acompañada de pasta fría, frijoles, 1 pan y salsa de chiltepín.

**Carne con Chile** \$240  
Carne con chile colorado (200 g) guisada con manteca de res. Acompañada de requesón, tortilla de harina y frijoles.

**Enchiladas Tradicionales** \$200  
3 enchiladas con un guiso a elegir (140 g): queso fresco, barbacoa de fiesta de pueblo o pollo; ahogadas en salsa de su preferencia, crema, queso fresco, lechuga, rábano, cebolla curtida y cilantro. Acompañadas de frijol.

**Enmuladas** \$240  
4 flautas de pollo (140 g) bañadas de mole a base de chiles sonorenses, coronados con aguacate, rábano, crema y ajonjolí. Acompañado de risotto de la casa.

**Chimichanga Ahogada** \$200  
Burro percherón frito relleno de barbacoa de fiesta de pueblo (200g), mayonesa, lechuga, salsa bandera, cebolla curtida, crema y queso cotija. Acompañado de cazuela de machaca para ahogar al gusto.

**Sopes Rancheros** \$200  
3 sopes artesanales hechos de maíz y base de frijol con un guiso a elegir: pollo, barbacoa de fiesta de pueblo o temol; con lechuga, crema, queso fresco y cebolla curtida. Acompañado de consomé de caldo de tomate.

**Aguachile Verde de Camarón** \$200  
Camarón curtido en aguachile de chiltepín verde (100 g), pepino y cebolla, buñuelo de harina, chicharrón de chiles y aderezo de aguacate.

**Ceviche Cortés** \$190  
Ceviche de pescado y camarón cocido (150 g) ahogados en salseado negro de la casa, láminas de aguacate, chicharrón de chiles y totopos.

# BARRA DE TACOS

*Un homenaje a la gastronomía mexicana al estilo sonoreense*

**Taco Ranchero** \$90  
Tortilla de harina gordita, guiso de macha con vegetales, crema de chile verde, chile serrano y cebolla curtida.

**Taco Barbacoa** \$70  
Tortilla de harina o maíz, barbacoa de fiesta de pueblo, cebolla y cilantro.

**Taco de Carne con Chile** \$100  
Tortilla de maíz al chile verde recién hecha, carne con chile, cebolla curtida, cilantro y aderezo de aguacate.

**Taco de Birria de Res** \$110  
Taco dorado de papa a la mantequilla, birria en su jugo, cebolla y cilantro.

**Taco Sonora** \$150  
Tortilla de harina, costra de queso, guiso de machaca con vegetales, camarones salteados, cebolla curtida y cilantro.

**Taco de Camarón a la Diabla** \$110  
Quesadilla en harina sobre salsa roja, camarón, requesón, cebolla curtida, cilantro y chicharrón de chiles.

**Taco de Camarón a la Mantequilla** \$110  
Tortilla de harina o maíz, costra de queso, camarón salteado en mantequilla, chicharrón de chiles, aderezo de aguacate y rábano.

**Taco de Camarón Capeado** \$100  
Tortilla de maíz, mayonesa mulo, camarón capeado, aderezo chipotle, aguacate, salsa bandera, cebolla curtida, col y zanahoria rallada.

**Taco de Pescado Capeado** \$90  
Tortilla de maíz, mayonesa mulo, pescado capeado, aguacate, cebolla curtida, col y zanahoria rallada.

**Taco de Chicharrón de Salmón** \$130  
Tortilla de maíz, guacamole, chicharrón de salmón, aderezo chipotle y germen de trigo.

**Taco de Chicharrón en Salsa Roja** \$80  
Tortilla de maíz, chicharrón de res ahogado en salsa roja, cebolla curtida y cilantro.

**Taco de Chicharrón en Salsa Verde** \$80  
Tortilla de maíz, chicharrón de res ahogado en salsa verde, cebolla curtida y cilantro.

**Taco de Arrachera** \$120  
Tortilla de harina o maíz, frijol, carne arrachera, aguacate, salsa bandera y cebolla cambray.

**Taco de Puntas de Cortes Finos** \$130  
Tortilla de harina o maíz, puntas de cortes finos, aderezo de aguacate, salsa bandera y cebolla curtida.

**Taco Mulo** \$120  
Tortilla de harina gordita, frijol, costra de queso, carne arrachera, chicharrón de res en salseado negro, chile verde y cebolla curtida.

**Taco de Pollo en Mole** \$100  
Tortilla de maíz ahogada en mole sonoreense, risotto de la casa, pechuga de pollo rellena de queso crema y nuez, ajonjolí y cebollín seco.

**Taco de Pollo en Conservas** \$100  
Tortilla de pitaya recién hecha, puré de papa, pechuga de pollo rellena de queso crema y nuez, tomate en conservas, pesto y fritura de betabel.

**Taco de Asado de Puerco** \$120  
Tortilla de harina gordita, risotto de la casa, temol (costilla y lomo de cerdo en adobo de chiles sonorenses) y cebollín seco.

**Taco de Papada al Chimichurri** \$90  
Tortilla de maíz al salseado negro recién hecha, papada de cerdo asada, chimichurri sonoreense y rábano.

**Taco de Cerdo Adobado** \$90  
Tortilla de maíz, diezmillo de cerdo adobado, piña salteada en miel de piloncillo, cebolla y cilantro.

# POSTRE

Siempre queda espacio para disfrutar

**Consuelo del Desierto** \$150  
Helado de vainilla, arena de corico, miel de piloncillo, bites de coyota, jamoncillo, oblea y ate de membrillo

**Pastel Triple Chocolate** \$130  
Con jarabe a base de cocoa, café y bacanora; coronado con ganache de chocolate y fruto de temporada.

**Carlota Corico** \$140  
Tradicional pay de limón deliciosamente refrescante, con base de galleta de corico.

**Coyota con Nieve** \$110  
Coyota de jamoncillo calientita (1 pza) con 1 bola de nieve de vainilla bañada con miel de piloncillo.

**Cheesecake de Plátano** \$140  
Pay a base de galleta con corico, cubierta de plátano caramelizado, coronada con crema de bacanora, nuez y miel de piloncillo.

**Cheesecake de Dátil** \$140  
Pay a base de galleta con corico, mermelada de dátil con chiltepín y nuez pecana.

**Cheesecake de Frutos Rojos** \$140  
Pay a base de galleta con corico, mermelada de arándanos o fresa con chiltepín y nuez pecana.

**Churros de Pan de Vieja** \$130  
Churros a base de pan de vieja, salteados en azúcar y canela, acompañado de helado, fresa y chocolate.

## TANICHI

Tienda de productos regionales

### AUTORÍA DE MULO

Pesto de chiltepín verde (100 g)	\$100
Tomates en conserva (150 g)	\$120
Mermelada de arándano, dátil o fresa con chiltepín (150 g)	\$110
Mole sonorense (150 g)	\$210
Chicharrones de chile (100 g)	\$110
Salsa de chiltepín (100 g)	\$80
Salsa de chiltepín (150 g)	\$100
Salsa macha (100 g)	\$140
Miel de piloncillo con balsámico (100 g)	\$100
Miel de piloncillo (100 g)	\$100
Miel con chiltepín (100 g)	\$100

### PRODUCTO REGIONAL

Coyota (1 pza)	\$25
Coyotas (5 pzas)	\$100
Coricos (8 pza)	\$70
Corico de la fortuna (1 pza)	\$10
Chiltepín verde (100 g)	\$120
Chiltepín rojo (30 g)	\$150

### MULO MERCH

Playera	\$240
Taza (12 oz)	\$150
Taza (16 oz)	\$200
Gorra (1 pz)	\$600



MU  
LO

