



COMIDA
LUNCH

BOTANAS / SNACKS

ALITAS / WINGS

Las clásicas, con salsas a elegir, BBQ, búfalo o mango habanero, acompañadas con aderezo ranch y crudités.

The classic, at your choice, BBQ, buffalo or mango habanero accompanied with ranch dressing and crudites.

\$210

BONELESS 220 g

Los clásicos, con salsas a elegir, BBQ, búfalo o mango habanero, acompañados con aderezo ranch y crudités.

The classic, at your choice, BBQ, buffalo or mango habanero accompanied with ranch dressing and crudites.

\$190

PAPAS / FRENCH FRIES

A la francesa, en gajo con paprika, bravas.
French fries, potato wedges with paprika, bravas.

\$165

DRAGON ROLL

Arroz japonés, camarón empanizado 50 g, aguacate, alga nori, mango, aderezado con alioli de chipotle.

Japanese rice, breaded shrimp 50 g, avocado, nori algae, mango with chipotle aioli dressing.

\$205

SUMO ROLL

Rollo empanizado y frito relleno de pepino, aguacate, queso crema y salmón 80 g, bañado con salsa de anguila y salsa sriracha.

Breaded and fried roll stuffed with cucumber, cream cheese, fresh salmon 80 gr and covered with eel and sriracha sauce.

\$220

NACHOS GAME ON

Bañados con salsa de frijol, salsa de queso, guacamole, pico de gallo y trocitos de tocino 100 g

Covered with beans and cheese sauce, guacamole, Mexican sauce and pork belly bites 100 g

\$240

NACHOS GOL DE CAMPO

Bañados con salsa de queso, chiles jalapeños, salsa mexicana y frijoles, un verdadero punto extra de sabor.

Covered with cheddar sauce, Jalapeño chili, Mexican sauce and beans, a true extra burst of flavor.

\$230

FAIR PLAY

Una mezcla de tres quesos, con hongos salteados con chile guajillo, ajo y perejil, acompañado con tortillas de harina.

mix cheeses, with sautéed mushroom in guajillo chili, garlic and Parsley, accompanied with flour tortilla.

\$220

COMIDAS / LUNCH

HOT DOG ESTILO 34

En honor a Fernando Valenzuela, ex pitcher de los Dodgers. Con salchicha gigante, jamón, champiñones salteados, pepino, jitomate, guacamole, rodajas de chile jalapeño y queso cheddar. Acompañado de papas a la francesa, chile güero relleno de queso y envuelto en tocino, tradicional de Sonora.

Honoring Fernando Valenzuela, former LA Dodgers pitcher, jumbo sausage with ham ham, salted mushrooms, cucumber, tomato, guacamole, jalapeño rings and cheddar cheese. Accompanied with french fries and banana chili stuffed with cheese and wrapped in fried bacon, Sonora's recipe.

\$220

PIZZAS

PINTURICCHIO

En honor al gran Alessandro Del Piero, de pepperoni con salsa de tomate y mozzarella.

Honouring Alessandro Del Piero, pepperoni pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese.

\$210

REMONTADA / COMEBACK

Estilo margarita, con salsa de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca fresca, tomates Cherry.

Margherita style with Tomato sauce, Mozzarella cheese, fresh basil and cherry tomato.

\$199

HOYO EN UNO / HOLE IN ONE

Con Pera al horno, hojas de arúgula, nuez caramelizada, queso azul, reducción de vinagre balsámico.

With pear cooked, rucula, caramelized nut, blue cheese and balsamic reduction.

\$210

HAMBURGUESAS / BURGERS

TOUCHDOWN 180 g

Servida con pan brioche, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, tocino, queso Monterrey Jack y papas a la francesa.

Served with Brioche bread, tomato, onion, Pickles, Bacon, Monterrey jack cheese and French fries.

\$260

LIBRA X LIBRA / POUND X POUND 160 g

Pierna de Cerdo Deshebrada y cocinada a baja temperatura, servida en pan brioche con cebolla caramelizada, queso Monterrey Jack, salsa BBQ y papas a la francesa.

Leg pork Cooked in slowly temperature, served in brioche bread, caramelized onion, Monterrey Jack cheese, BBQ sauce and french fries.

\$220

DE LA PARRILLA

MATCH POINT 350 g

Costillas de cerdo a la brasa cocinadas lentamente en JOSPER, bañadas con salsa BBQ, acompañadas de elote rostizado, una elección ganadora.

Cooked slowly in JOSPER, covered with BBQ Sauce, accompanied with roasted corn, a winning pick.

\$290

EL PASTOR LOZANO

Tradicional trompo al pastor 300 g, acompañado con chiles toreados, pico de gallo y tortillas de harina o maíz.

With the traditional “Pastor” Style recipe 300 g, Accompanied with sautéed chili and onion, Mexican sauce and flour or corn tortillas.

\$260

PARRILLADA / MIXED GRILLED MEAT **450 g (por persona) (2 personas / 2 people)**

Incluye ribe eye, pollo, chorizo, verduras a la parrilla, frijoles, guacamole y chiles toreados.

Ribe ye, chicken, chorizo, vegetables, beans, guacamole and chilis.

\$410

POSTRES / DESSERTS

PENALTY

Pastel de chocolate con ganache, dulce de leche, pistache, licor de café, frambuesas y salsa de chocolate.
Una opción segura de gran sabor.

Chocolate cake with ganache, caramel, pistachios, coffee liqueur, raspberry and chocolate sauce.
An easy choice.

\$195

VINCE LOMBARDI

Brownie de chocolate semiamargo tibio con nueces pecanas y helado de vainilla, sin duda una deliciosa recompensa.

Warm semi bitter chocolate with pecan nut, served with vanilla ice cream, the sweetest taste of victory.

\$160

WIMBLEDON

Pastel cremoso de queso en costra de galletas de chocolate con salsa de berries, descubre su legendario sabor.

Creamy cheese cake Over cookie chocolate paste and berries sauce, a legendary taste.

\$180

Las proteínas expresan su gramaje en crudo. Proteínas cocidas*
La ingestión de los alimentos crudos son responsabilidad de quien lo consume**
Los precios incluyen 16% de I.V.A. Precios en moneda nacional

Proteins express their raw weight in grams. Cook proteins*.
Ingestion of Raw Food is the responsibility of the costumer.
All prices include 16% of VAT. Prices in mexican currency.



HS HOTSSON Silao
restaurantes.hotsson.com