



KOBANAO

STEAKHOUSE

MENU



ENTRADAS

Quesadillas de chilorio **\$125**

De harina, maíz o mixtas, rellenas con queso chihuahua artesanal y chilorio.

Aguachile de puerco **\$225**

Deliciosa papada al estilo aguachile en salsa verde.

Queso fundido **\$195**

Servido en pan artesanal coronado con chorizo, tocino, chilorio, rajas o mixto.

Tostada del mar **\$165**

Tostada de maíz frito con guacamole preparado, coronada con salmón en crema de chipotle acompañada con salsa de cenizas.

Aguachile de Camarón **\$215**

Exquisita especialidad nuestro aguachile de camaron acompañados pepino,cebolla morada y Chile serrano en salsa verde.

ENSALADAS

Ensalada verde **\$185**

Mezcla de lechugas, panela, manzana verde,a ceituna negra, pimienta verde, pepinos, almendras y ajonjolí negro.

Ensalada de la casa **\$215**

Arrachera a la parrilla 200gr, lechuga orejona, tomate cherry, pera frita, pepino y espinacas, acompañada con vinagreta.

Ensalada aurora **\$195**

Espinacas, lechuga orejona, col morada, uvas, nuez y naranja, acompañada con vinagreta.

CARNES



Rib eye | 450 gr \$595

New york | 450 gr \$475

Top sirloin | 450 gr \$445

T-bone Cordero | 250gr \$395

Takobanao \$195

Tres tacos de carne de ribeye,
acompañados mix glaseado.

Medio rack francés
de cordero 340 gr \$435

Acompañado con puré de papa y salsa de
chile pasilla tatemado.

Rack francés de cordero: 680 gr \$875

Servido en tabla caliente, acompañado con
salsa de chile pasilla tatemado.

Chamorro de cordero \$285

Acompañado con tortillas y pure de papa,
aderezo de pepinillo.

Costillar 470 gr \$265

Costillas de cerdo al grill sazónada y bañada
con salsa bqq especial, acompañadas con
papas francesas.

*Vino Alvarito

*Maridaje especial para el platillo

ACOMPAÑAMIENTOS

Frijoles charros \$115 Quesadillas \$95

Panela asada \$105 Puré de papa \$105

Guacamole \$125 Ensalada fresca \$105

Frijoles puercos \$105 Costra de Queso \$85
y carne

MAR



Pulpo a las brasas 300gr

\$235

Sazonado al mojo de ajo, acompañado con ensalada y arroz a la mantequilla.

Salmon al chipotle 230 gr

\$475

A la parrilla servido sobre vegetales frescos y bañado con salsa fresa chipotle.

POSTRES

Cheesecake Lotus

\$115

Cheesecake Frutos Rojos

\$115

Pastel "Bruce"

\$125

Pan de chocolate tipo brownie muy húmedo, betún de crema de avellanas y relleno de betún de queso crema. Decorado con pedazos de toffee hecho en casa.

Pastel Bareguaco

\$115

Postre regional que esta hecho a base de requeson con bacanora y costra de corico, crema de philadelphia y cajeta de guayaba.

BEBIDAS

Café

\$55

Café expresso

\$90

Capuccino

\$90

Coca cola regular/light

\$35

Agua embotella

\$30

Limonada mineral/natural

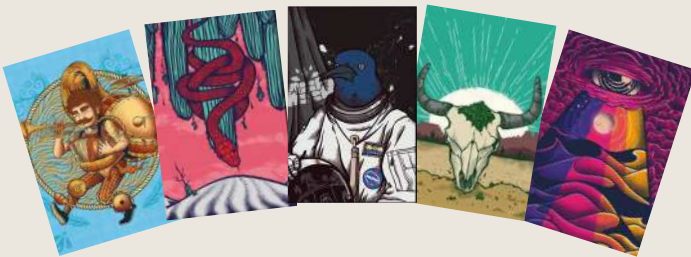
\$65

BEBIDAS



CERVEZAS COCOREÑAS

Muchacho alegre	\$75	Calvaria	\$75
Chicotera	\$75	Miopia	\$75
Negrisima	\$75		



COCTELES

Vampiro	\$125
Orgasmo	\$125
Margarita	\$125
Mojito	\$135
Long island	\$125

CERVEZAS COMERCIALES

Amstel	\$65
Modelo especial	\$75
Michelob	\$65
Negra modelo	\$75
Tecate roja	\$55
Indio	\$55
Tecate light	\$55
Stella	\$75
Corona cero	\$65
Corona extra	\$65
Heineken cero	\$65

BEBIDAS



MIXOLOGIA BACANORA

Taleguita de durazno \$125

Bacanora con un café expresso, una infusión de pétalos de rosa y durazno.

Noche salvaje \$125

Bacanora en una bebida de frutos rojos, con una infusión de menta limon y un toque de miel.

La yaquesita \$115

Bacanora, bebida con extracto de manzana totalmente natural con un toque de arandano, unas gotas de limon y de cereza.

Ciruela anizada \$115

Bacanora, bebida de ciruela roja natural con una infusión de romero y aniz estrella.

La guayaba tutuli \$125

Bacanora, bebida de guayaba fresca macerada, con jugo de naranja natural y una infusión de menta.

Sandia silvestre \$125

Bacanora, una bebida fresca de sandia natural macerada con una infusión de limon y hierbabuena puede ser totalmente natural o con un toque ligero de agua mineral.

Ponche yaqui \$120

Bacanora, una bebida hecha con granada natural macerada, jugo de limon y una infusión de hierbabuena con romero y top de agua mineral.

Bacanora celery \$125

Bacanora, piña natural macerada, con unas varitas de apio y una infucion de limon y menta.

Tropiyaqui \$125

Bacanora, una bebida citrica a base de frutos rojos naranja o mandarina, limon y una infusión de miel con hierbabuena y un toque de agua tónica y sprite.

Bacatonic \$125

Bacanora, una bebida fresca a base de pepino y una infusión de romero con miel y agua tónica.

BEBIDAS



TEQUILAS/WHISKYS /OTROS

Don julio	\$155
Maestro	\$135
Jose cuervo	\$125
Buchana	\$165
Etiqueta negra	\$165
Bacanora 42	\$165
Bacanora kilinga	\$165
Herradura plata	\$155
Brandy lepanto	\$165

DESCORCHE

Vinos tintos	\$200
Tequilas/whisky	\$300

VINOS



VINOS BLANCO

Lagar De Cervera

\$725

VINOS TINTO

Pago de Carraovejas

\$1,625

Petit Caro

\$1,365

Muga Reserva

\$1,245

Emilio Moro

\$1,050

Quinta Monasterio

\$945