

HERMOSILLO  
MÉXICO  
MEXICALI  
TIJUANA  
GUADALAJARA

La auténtica parrilla de Sonora lo invita a degustar los mejores cortes de carne de México.

A finales del siglo XVII, el colonizador jesuita *Francisco Eusebio Kino*, introdujo el cultivo de granos y las primeras reses a Sonora, con el propósito de que las misiones fundadas por él, fueran autosuficientes y con el fin de preparar los hatos ganaderos que apoyarían más tarde la conquista de la antigua California.

Desde entonces, los productos cárnicos han formado parte importante de la más arraigada tradición sonoreense, manteniendo la excelencia de calidad que le ha dado renombre en nuestro país y en el extranjero.

La carne de Sonora es de alta calidad, debido también a las características de su geografía, las condiciones de su clima y el desarrollo de su moderna infraestructura agropecuaria.

En 1974, *Don Cesar Pavlovich Sugich*, hijo de inmigrantes yugoslavos, funda el primer restaurante en fomra en toda la región, con un concepto familiar que incluía la carne asada.

**Restaurant Palominos** recoge lo mejor de esta tradición gracias a la experiencia de *Don Cesar Pavlovich Sugich*, a quien se le debe la creación del *Paquete Palominos*, idea de más de un cuarto de siglo y que recuerda la dieta de quienes hicieron la ganadería en esta región.

Nuestros filetes selectos Sonorenses de exportación, proceden de ganado joven alimentado de grano en orrales, utilizando las más avanzadas técnicas de engorda que le dan un marmoleo único a la carne, complementado con el asado al carbón con leña de mezquite.

En **Restaurant Palominos**, orgullo de la gastronomía Sonoreense, también podrás encontrar otros productos típicos que deleitarán tu paladar, como son la Tortilla Sobaquera, Frijoles Maneados, Chivichamgas, Burritos de machaca, Caldo de Queso y las Coyotas. Por lo que se ha posicionado en el gusto de la sociedad mexicana hace más de 40 años.

Debido a la forma de vida campirana en aquellos tiempos, el nombre de **Restaurant Palominos** surge haciendo alusión al caballo *Palomino*.

El *Palomino* tuvo su origen en el viejo oeste, especialmente en California. Se asocia con caballos españoles antes de la Revolución Mexicana. Las crines y la cola deben ser de color claro y no debe tener ninguna mancha blanca en la cara o debajo de la rodilla o corva.

*Historia*

# Entradas

## DEL ASADOR AL COMAL

### **AGUACHILE DE RIB EYE (150 gr)**

150 g de finas láminas de Rib Eye sellado a las brasas sobre cama de cebolla caramelizada. Bañado con nuestro aguachile rojo, ajo frito, cubos de aguacate, cebolla morada, acompañada de tostadas de arroz.

### **QUESO FUNDIDO (170 gr)**

Cazuelita del tradicional queso sonorense, fundido a las brasas.

### **QUESO FUNDIDO CON CHILORIO O CHISTORRA (170 gr)**

Con la inigualable receta del original chilorio norteño o chistorra. Puede pedirlo también con champiñones o rajas de chile California, acompañado con tortillas de manteca.

### **GORDITAS SONORA QUERIDA**

Tres Sopecitos bañados con la tradicional salsa de chile colorado, frijoles maneados, carne deshebrada de res, lechuga, crema y queso.

### **PANELA A LA PARRILLA**

Delicioso queso panela regional asado a las brasas de mezquite aromatizado con aceite de oliva y hierbas finas.

-Natural

-Con rajas de chile Anaheim

-Especial

## DE LA TIERRA

### **COMBINACIÓN PALOMINOS**

150 gr de carne oreada, dos piezas de burritos de machaca guisada con chile colorado y quesadillas sonorenses en tortillas de manteca.

### **TRIPITAS DE LECHE**

200 gr de succulentas tripitas de leche de res, asadas a las brasas, servidas con guacamole y tortillas sobaqueras.

### **CARNE OREADA**

200 gr de tiras de Sirloin de res, oreadas sobre nuestros asadores, acompañadas de tortillas de maíz, salsa chiltepín y cebollita. Una experiencia única.

### **CHIVICHANGAS**

¡Las originales! Dos piezas hechas con tortillas de harina sobaqueras y rellenas de carne deshebrada de res acompañadas de lechuga crema y queso.

### **CAZUELITA DE CHICHARRÓN DE RIB EYE**

300 gr de Rib Eye frito hasta alcanzar una consistencia crocante llena de sabor acompañado con una salsa especial del chef a base de pepita con un toque picante.

### **AGUACHILE DE PAPADA**

Suaves láminas de papada a la parrilla bañadas en aguachile negro a base de chiltepín, cebolla morada y cilantro.

### **BURRITOS DE MACHACA**

---

Orden de tres piezas de exquisita machaca de res guisada con chile colorado y sazónada con el toque especial Palominos, envueltas en las tradicionales tortillas sobaqueras.

### **BURRO PERCHERÓN DE CABRERÍA**

---

Deliciosa tortilla sobaquera rellena con filete de cabrería, frijoles maneados, aguacate, chile Anaheim, cebollita salteada y queso chihuahua.

### **CHILES RELLENOS DON CÉSAR**

---

Dos piezas de chile California rellenos con exquisito filete de cabrería, gratinados con queso Chihuahua sobre salsa ranchera.

### **TRILOGÍA DE TACOS**

---

3 sabores singulares de nuestra cocina en un solo plato:

-El delicioso sabor de nuestro chicharrón de papada con guacamole y nuestra inigualable salsa de chiltepin.

-Chicharrón de pulpo a los 3 chiles con guacamole, cebolla caramelizada y aderezo de jalapeño tatemado, una creación deliciosa.

-La característica arrachera a las brasas combinada con tuetano rostizado, guacamole y salsa rasurada.

### **CHULETILLAS DE CORDERO**

---

Como lo exige la tradición: "A la parrilla y con aroma de mezquite" servidas sobre chips de camote, con fondue de chile verde para dippear, ideal para comenzar en Palominos.

## *Sopas, Caldos y más*

### **CALDO DE QUESO**

---

Tradicional y auténtico caldo sonorense, preparado con rico caldillo de jitomate, cuadros de queso panela, papa y chile Anaheim.

### **CREMA DE CHILE CALIFORNIA**

---

Crema elaborada con el regional chile verde sonorense, con queso panela, acompañada por crutones y un toque de crema ácida.

### **CAZUELA SONORENSE**

---

Delicioso caldo de la región serrana a base de machaca, papa, jitomate, cebolla, cilantro y chile Anaheim. De extraordinario sabor.

### **JUGO DE CARNE**

---

Delicioso extracto de la inigualable carne de Sonora, perfumado con un toque de jerez español. Preparado en su mesa.

### **SOPA AZTECA**

---

Fina juliana de tortilla, con caldillo de jitomate, acompañada con su tradicional guarnición de queso, chile pasilla, chicharrón, crema ácida y aguacate.

## ◆ Ensaladas ◆

### **ENSALADA CÉSAR**

Con el tradicional aderezo de anchoa, huevo, limón, mostaza, aceite de olivo, salsa inglesa, acompañada de crutones y queso parmesano. Preparada en su mesa.

-César con pollo

### **ENSALADA PALOMINOS**

¡La tradicional para acompañar sus carnes! Ruedas de jitomate, cebolla, pepino y chile Anaheim asado a las brasas, acompañada con aderezo de cilantro.

### **ENSALADA PRIMAVERA**

Mezcla de lechugas combinadas con queso feta, trozos de nuez de la india, fresas y uvas, acompañada con vinagreta balsámica de la casa.

### **ENSALADA A LAS BRASAS**

Extraordinaria ensalada a la parrilla con el delicioso sabor de las brasas de mezquite. Lechuga, jitomate, con aderezo de anchoas, mostaza dijón, aceite de oliva, miel de abeja y un toque de queso parmesano.

### **ENSALADA DE BETABEL**

¡Colorida y succulenta! Cama de queso de cabra, espinacas y betabel a las brasas, espolvoreada con nueces de la india y aderezo de serrano.

## ◆ Veggie ◆

### **PORTOBELLO STEAK**

Portobello a las brasas relleno de queso de cabra, tomate deshidratado, espinacas baby, tomate cherry y cebolla morada. Acompañado de almendras y espárragos asados, bañado con aderezo de serrano.

## ◆ Pescados y Mariscos ◆

### **SALMÓN A LA PARRILLA**

300 g de salmón asado al carbón de mezquite, bañado con una salsa de mantequilla, ajo, limón, alcaparras y tomillo. Acompañado de champiñones y cebollas salteadas.

### **PULPO A LAS BRASAS**

250 g del mejor y más excitante sabor del pulpo a la leña del mezquite finamente sazonado con aceite de oliva, un toque de chile colorado y chipotle, sobre una cama de rodajas de papa al estilo Palominos.

### **STEAK DE ATÚN**

Delicioso medallón de atún de 250 gr, cocinado a las brasas, servido sobre cama de aguacate y queso de cabra. Acompañado con una mermelada de poblano ahumado, aromatizado con aceite de chiles y jengibre.

### **TOSTADAS DE ATÚN**

No hay botana más sabrosa que las tostaditas de atún con vinagreta de chiles y jengibre, sobre una tostada de arroz y aderezo de jalapeño. Orden con cuatro piezas.

# ◆ Carnes Palominos ◆

Nuestros cortes son traídos desde Sonora, especialmente para Palominos. Todos los cortes provienen de la más selecta calidad de Reses para lograr el máximo sabor y suavidad. Nuestra carne es preparada a las brasas con carbón de árbol Mezquite, lo que le da el inigualable sazón y consistencia. Se sirven con frijoles maneados, tortillas sobaqueras, espinacas a la crema, papa al horno o una guarnición a elegir (granos de elote a la mantequilla, ensalada Palominos, puré de papa, arroz blanco, verduras cocidas o papas a la francesa).

## **FILETE DE CABRERÍA**

El tradicional de Sonora en su mesa, exquisito corte de 300 gr de jugoso lomo de cabrería. Famoso por su mínima grasa, máximo sabor.

## **ARRACHERA SONORA**

300 gr de la máxima expresión del sabor de la carne de Sonora al natural, acompañada con cebollitas asadas a las brasas, chiles toreados y canasta de guacamole. El exclusivo sabor Palominos. ¡Única en México!

## **COSTILLAR ESPECIAL**

Dos exquisitas y jugosas costillas con lo mejor del sabor de la carne sonorenses.

## **FILETE DEL BOSQUE**

300 gr de filete cocinado a las brasas, servido sobre cama de aguacate y queso de cabra. Acompañado con una mermelada de poblano ahumado, aromatizado con aceite de chiles y jengibre, tocino crujiente.

## **FILETE GALLEGO**

300 gr de succulento filete de cabrería, bañado con una salsa de mantequilla, ajo, alcaparras, limón y tomillo. Acompañado con papas sazonadas con paprika y espárragos. ¡Única en México!

## **FILETE AL BACANORA**

Deliciosos 600 gr de caña de filete a las brasas, terminado en la mesa sobre bloque de sal, servido con mantequilla especial del chef y flameado con autentico Bacanora.

## **FILETE SUPREMO**

Una de las especialidades de la casa: jugoso corazón de filete a las brasas, 600 gr. Recomendado para dos personas, acompañado con dos papas al horno, espinacas a la crema y chiles toreados.

## **PAQUETE PALOMINOS**

Servido en tiempos para dos personas. Ensalada Palominos, tripitas de leche, costilla Palominos, 300gr de jugosas tiras de filete a las brasas. Se acompaña con los originales frijoles maneados, tortillas sobaqueras y la deliciosa coyota como postre.

# ◆ Cortes Finos ◆

## **TOMAHAWK (Cada 100 gr)**

¡Lo espectacular de los cortes finos! Rib Eye añejo, perfectamente marmoleado con costilla entera. Con papa al horno, espinacas a la crema y chiles toreados. Recomendado para dos personas.

## **RIB EYE CALIDAD PRIME (Cada 100 gr)**

El más suave de los cortes con la más alta calidad. Es una verdadera delicia para el paladar. A partir de 400 gr.

**LONJA DE RIB EYE (Cada 100 gr) \*Sujeto a existencia**

Tan suave como el filete, pero de sabor más intenso y jugoso

**OJO DE RIB EYE (Cada 100 gr) \*Sujeto a existencia**

De sabor intenso y jugoso, como un buen Rib Eye, sin el exceso de grasa externa.  
A partir de 300 gr.

**BLACK ONYX BEEF (Cada 100 gr)**

Cuando hablamos de sabor, jugosidad y textura, el marmoleo lo es todo.  
Por esto te invitamos a vivir la experiencia de nuestra calidad Australiana.

-Rib eye

-Newyork

— ♦ *Aves* ♦ —

**POLLO A LAS BRASAS**

Medio pollo asado lentamente a las brasas y sazonado con sal gruesa.

**POLLO PALOMINOS**

Medio pollo abierto, preparado a las brasas y barnizado con el tradicional adobo de chile colorado.

**PECHUGA DE POLLO DOÑA SOFÍA**

Pechuga de pollo asada a las brasas, rellena de queso manchego y espinacas a la crema, sobre un espejo de salsa de chile Anaheim.

**GUARNICIONES EXTRAS**

- ♦ Papa Palominos con crema ácida, tocino y cebollín.
- ♦ Guacamole especial, con chile Anaheim.
- ♦ Frijoles maneados, la receta original.
- ♦ Granos de elote a la mantequilla.
- ♦ Papas a la francesa.
- ♦ Arroz blanco.
- ♦ Verduras cocidas.
- ♦ Esalada Palominos.
- ♦ Espinacas a la crema.
- ♦ Puré de papa.

— ♦ *Postres* ♦ —

**COYOTAS**

Tradicional "galleta" rellena de piloncillo, jamoncillo o guayaba. Dos piezas.

**COYOTAS CON HELADO**

**JAMONCILLO**

Delicioso dulce de leche típico de Sonora. Pídale natural o con nuez.

**ATE CON QUESO**

Ate de membrillo acompañado con queso tipo manchego de la región.

**POSTRE REGIONAL**

Deliciosa combinación de lo mejor de Sonora. Compuesto de coyotas, ate de membrillo con queso tipo manchego de la región y jamoncillo típico de Sonora.

**CREPAS DE CAJETA**

Con nuez y un toque de brandy.  
Preparadas en su mesa.

**CREPAS SUZETTE**

Con un toque de licor controy, brandy y Grand Marnier. Preparadas en su mesa.

**FRESAS JUBILÉ**

Flameadas con licor de cassis, vino tinto y brandy. Preparadas en su mesa.

**HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE**

**PASTEL**

Elija su favorito entre nuestra variedad.