

## Simbología Soberana



Favoritos



Recomendación de Andrés



Calidad Prime

### Pa' la charla

#### Queso fundido a las brasas \$175

Mix de 4 quesos con chistorra y champiñones.

#### Million Mac & Cheese \$210

Con million dollar bacon y pan artesanal.

#### Cazuela de papas a la francesa \$155

Con queso cheddar, tocino y aderezo de hierbas.

#### Guacamole Soberana \$120

Hecho al momento de manera tradicional.

#### Atún negro con guacamole \$350

Atún crudo marinado en salsa oscura y sal ahumada SMP acompañado de nuestro tradicional guacamole.

#### Chicharrón de Rib eye \$320

Con guacamole, elote dulce y million dollar bacon.

#### Plátanos ahumados \$145

Plátanos machos con queso de hebra gratinados en nuestro Vesuvio con crema de chaya, chicharrón de cerdo y ajo rostizado.



# SOBERANA

## STEAKHOUSE

## MENÚ | COMIDAS & CENAS

#### Dip de chaya con portobello al grill \$155

Con queso parmesano, rub del norte SMP y pan artesanal.

#### Dip de berenjena rostizada con queso de cabra \$155

Con aceite de oliva y pan artesanal.

#### Queso brie horneado en tabla de cedro \$395

Con mermelada de cebolla y frutos rojos. Servido con pan artesanal.

#### Tabla de 5 quesos \$495

Uvas, mermelada, honey mustard, nuez caramelizada con rub del postre SMP y pan artesanal.

### Entradas

#### Carpaccio de ojo de Rib eye \$285

Hecho al momento en corte grueso, con cítricos al grill y aderezo de puré de ajo.

#### Carpaccio de atún \$180

Hecho al momento en corte grueso, con chimichurri de pimientos y rub de la costa SMP.

#### Ensalada de atún ahumado \$245

Con queso de cabra, frutos secos y pan artesanal.

#### Ensalada Caprese \$175

Con pesto de hierbabuena hecho en molcajete.

### De la taquería al grill | \*Order de 4 tacos

#### Fajitas de arrachera \$215

Pimientos, portobello, cebolla cambray y queso de hebra. Servidos en tortilla de harina.

#### Carnitas de atún ahumado \$245

Con verduras rostizadas. Servidos en tortilla de queso de hebra.

#### Barbacoa de picaña con recado negro \$215

Con nopales ahumados, frijoles puercos y aderezo de habanero asado. Servidos en tortilla azul.

#### Camarones al provolone \$195

Con recado rojo, miel, mostaza, queso provolone y nuez tostada. Servidos en tortilla de harina.

#### Arrachera con tuétano \$215

Con frijoles puercos, chile chiltepín, papa cambray y salsa verde fresca. Servidos en tortilla azul.

#### Machaca Soberana \$195

Carne seca de cerdo con frijoles puercos, salsa verde fresca y cilantro. Servidos en tortilla azul.

CHEF CORPORATIVO

**Andrés Zapata**

## Especialidades al Vesuvio

Por Andrés Zapata

### Tampiqueña de arrachera al estilo Soberana \$360

Guacamole, cebollitas toreadas, frijoles puercos y quesadillas.

### Hamburguesa Soberana \$250

Carne de Top Sirloin, puré de papa rústico, queso de bola, cebollitas toreadas y guacamole.

### Aguachile de Rib eye \$420

Salsa oscura, pepino, apio, cebolla, chile serrano y aguacate.

### Tostadas de lechón borracho \$285

Porkbelly ahumado y estofado en cerveza, frijoles puercos y salsa verde fresca.

### Atún en costra de frutos secos \$330

Puré de papa rústico, verduras al grill y salsa de yogurt con pepino asado y ajo.

### Pechuga de pollo en salsa tatemada con tuétano \$215

Puré de papa rústico, verduras al grill, salsa de tomate asado con habanero y tuétano.

### Portobello gratinado con salsa de mango y cilantro \$215

Puré de papa rústico y verduras al grill.

WWW.SOBERANARESTAURANT.COM

## Cortes a la brasa

### Filete de res alto choice | 350g \$700

Rub de cenizas de tortilla, mantequilla de ajo con champiñones, puré de papa rústico y ensalada.

### Arrachera alto choice | 300g \$375

Rub del norte SMP, salsa de tomate asado con habanero y tuétano, cebolla al carbón y papitas al romero.

### Picaña alto choice | 350g \$450

Rub de café SMP, chimichurri de pimientos, cebolla al carbón y ensalada.

### Rib eye prime | 450g \$800

Rub rojo SMP, mantequilla de ajo con champiñones, papitas al romero y guacamole.

### Rib eye de cerdo | 300g \$320

Rub del norte SMP, salsa de serrano con ajo, puré de papa rústico y ensalada.

### Vacío alto choice | 350g \$500

Rub classic SMP, salsa cremosa de xcatic con chaya, puré de papa rústico, elote al grill y ensalada.

### Short Rib alto choice | 500g \$900

Estofado con cerveza, curry y sal ahumada SMP. Servido con puré de camote, mac and cheese y ensalada.

## Términos de la carne



Representa el grado más alto de marmoleo y un producto de élite.

Menos del 3% de la carne clasifica como USDA Prime.

## Postres al grill

**Brownie de Nutella \$150**  
Million dollar bacon y nuez caramelizada con rub del postre SMP. Servido con helado de Shüteln.

**Pastel de zanahoria \$130**  
Servido con queso de bola y helado de Shüteln.

**Cheesecake de limón \$110**  
Servido con helado de Shüteln.

**Pan ahumado de elote pibil \$110**  
Cajeta casera, frutos secos y helado de Shüteln.

**Helado de Shüteln \$130**  
3 bolas de helado del día.



## El Carbón de Oro

¿Tuviste una excelente experiencia? Felicita al personal de cocina y celebra con nosotros. \$50



#CarbónPalCorazón