



Sunset Bar & Grill

Bienvenidos y Disfruten!
Welcome and Enjoy!



Por favor tenga en cuenta que la calidad de los ingredientes de estación es muy importante para nosotros. Por esta razón, es posible que en algunas ocasiones, ingredientes de nuestro menú no estén disponibles.

Le pedimos paciencia por nuestros tiempos de preparación para asegurar la frescura y el punto de nuestros platillos, especialmente en temporada alta . . . Gracias!



Please note that quality seasonal ingredient availability is very important to us. Sometimes certain menu items might not be available.

To ensure freshness and delicious results, please be patient with our cooking and serving times, especially during high season. . . Thank you!



Botanas Appetizers

GUACAMOLE	\$130
Fresco, servido con totopos. <i>Freshly made, with totopos.</i>	
HUMMUS DE PIMIENTO ROJO ASADO  GRILLED RED BELL PEPPER HUMMUS	\$155
Servido con pan pita de la casa. <i>Served with our homemade pita bread.</i>	
CHILES CARIBES RELLENOS  STUFFED CARIBE CHILES	\$145
Rellenos con una mezcla de queso de cabra, tocino y un toque de chipotle. <i>Stuffed with a goat cheese blend, bacon and a touch of chipotle.</i>	
CHIPS DE LA CASA  HOMEMADE POTATO CHIPS	\$155
Con queso azul desmoronado y salsa bluecheese. <i>Topped with blue cheese crumbles and bluecheese sauce.</i>	
CHORIZO ARTESANAL  ARTISANAL CHORIZO	\$275
Servido con queso fundido, salsa de jalapeño y ajo rostizado con tortillas de harina. <i>Served with melted cheese, roasted jalapeño and garlic sauce with flour tortillas.</i>	
TACOS DE MARLIN  SMOKED MARLIN TACOS	\$185
3 tacos con queso, aguacate y salsa chipotle. <i>3 tacos with cheese, avocado and chipotle salsa.</i>	
QUESADILLA DE CAMARÓN  SHRIMP QUESADILLA	\$290
Camarón salteado con pimiento morron rojo, cebolla, ajo y queso, servida con guacamole y salsa. <i>Sautéed shrimp, red bell pepper, onion, garlic and cheese, with a side of guacamole and salsa.</i>	

Flatbreads

CAPRESE	\$195
Con pesto, tomates, mozzarella fresco y un toque de glaseado de vinagre balsámico. <i>With homemade pesto, fresh tomatoes and mozzarella, balsamic vinegar glaze.</i>	
SONORENSE	\$180
Con picaña picada, espinacas, queso ricota sazonado con chiltepín y mezcla de quesos. <i>With chopped sirloin cap, spinach, chiltepin seasoned ricotta cheese and cheese blend.</i>	
MR. CHAMP	\$170
Champiñones con morron rojo tatemado, queso ricota, ajo y AOEV. <i>Mushrooms with grilled red bell pepper, ricotta cheese, garlic and EVOO.</i>	
CLÁSICO PEPPERONI Y QUESO	\$170
Una salsa de tomate clásica con mezcla de quesos y especias Italianas. <i>Classic homemade tomato sauce with a blend of cheeses and Italian spices.</i>	

Mariscos Fríos ❧ Chilled Seafood ❧

TACOS DE ATÚN ❧ AHI TUNA TACOS	\$250
Marinada estilo poke, servidos en “tortillas” de jícama. <i>Sesame Tamari marinade, served in jicama “tortillas”.</i>	
AGUACHILE SONORA	\$275
150g. camarón fresco crudo mezclado con jugo de limón, cebolla morada y cambray, chiltepin, pepino y aceite de oliva ahumado. <i>150g. fresh raw shrimp mixed with lime juice, purple and green onions, chiltepin, cucumber and smoked olive oil.</i>	
AGUACHILE TATEMADO VERDE	\$290
150g. camarón fresco crudo mezclado con jugo de limón y pepino, servido en una salsa verde tatemada. <i>150g. fresh raw shrimp mixed with lime juice and cucumber, served with a roasted green sauce.</i>	
TARTAR DE PESCADO FRESCO ❧ FISH TARTAR	\$220
150g. pescado fresco del día mezclado con cebolla morada y cambray, aguacate, chile serrano, aceite de oliva y de ajonjolí. <i>150g. fresh catch of the day, mixed with purple and green onions, avocado, serrano pepper, olive and sesame oil.</i>	
SASHIMI	\$270
150g. pescado fresco del día, servido con 2 salsas diferentes: wasabi y tamari. <i>150g. fresh catch of the day, served with 2 different sauces: wasabi and tamari.</i>	
CEVICHE DE PESCADO ❧ FISH CEVICHE	\$170
Pescado curtido en jugo de limón, salsa bandera y clamato, servido con totopos. <i>Fresh fish cured in lime juice, pico de gallo and clamato, served with corn chips.</i>	
SUNSET CEVICHE	\$300
Camarón y pulpo cocido, AOEV, limón, tamari y salsa Huichol, servido con galletas saladas. <i>Cooked shrimp and octopus, EVOO, lime, tamari and chili sauce, served with saltines.</i>	
COCTEL DE CAMARÓN ❧ SHRIMP COCKTAIL	\$290
COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO ❧ SHRIMP AND OCTOPUS COCKTAIL	\$260
Camarón (y pulpo) cocido, salsa bandera y clamato salseado, servido con totopos. <i>Cooked shrimp (and octopus), pico de gallo and prepared clamato, served with corn chips.</i>	



Platillos de Invierno ❧ Winter dishes ❧

SOPA DE TORTILLA ❧ TORTILLA SOUP \$170

Un clásico Mexicano servido con queso fresco, aguacate, chile guajillo, crema y cilantro.
A Mexican classic served with fresh cheese, avocado, guajillo chile, cream and fresh cilantro.

ESTOFADO DE POLLO ❧ CHICKEN POT PIE \$195

Pot pie cremoso con pollo, chícharos, zanahoria, apio, elote, champiñones, papas y tocino.
Creamy pot pie with chicken, peas, carrots, celery, corn, mushrooms, potatoes and bacon.

FETTUCCHINE ALFREDO CON POLLO O CAMARÓN ❧ \$280 / \$360 CHICKEN OR SHRIMP FETTUCCHINE

Con salsa cremosa de queso Parmesano y ajo.
With a Parmesan and garlic Alfredo cream sauce.

PULPO A LAS BRAZAS ❧ MESQUITE OCTOPUS \$290

Pulpo asado al mezquite con especias mediterráneas, acompañadas de papas fondant sobre una salsa de tomate y chorizo artesanal.
Baked in mediterranean spices and served with fondant potatoes, over a tomato and artisanal chorizo sauce.

Ensaladas ❧ Salads ❧

ENSALADA DE LA CASA ❧ HOUSE SALAD \$130

Con una mezcla de verdes, nueces, granos, queso y aderezo de la casa.
Fresh greens mixed with a variety of vegetables, cheese, nuts, grains and house dressing.

ENSALADA DE BETABEL ❧ BEET SALAD \$130

Betabel horneado al mezquite con nueces garapiñadas, queso de cabra y aderezo de la casa.
Mesquite baked beets with candied pecans, goat cheese and house dressing.

ENSALADA MEDITERRÁNEA ❧ MEDITERRANEAN SALAD \$275

Pechuga a la parrilla mezclada con espinaca, lechuga, tomate, pepino, pimiento rojo asado, garbanzos, cebolla morada, aceitunas Kalamata y queso Feta, aderezado con limon, AOVE y oregano.
Grilled chicken breast tossed with spinach, lettuce, tomato, cucumber, grilled red bell pepper, chickpeas, purple onions, Kalamata olives and Feta cheese, dressed with lemon, EVOO and oregano.



Hamburguesas 🌿 Hamburgers 🌿

Con pan hecho en casa / On our homemade buns

HAMBURGUESA LIGERA 🌿 LIGHTWEIGHT BURGER \$130

100g. de carne, queso cheddar, tomate, cebolla y lechuga, servida con nuestra salsa secreta.
100g. of ground beef, cheddar cheese, tomato, onion and lettuce, served with our secret sauce.

HAMBURGUESA DOBLE CON QUESO 🌿 \$195 DOUBLE CHEESE SMASHED BURGER

Dos piezas de 100g. de carne con queso cheddar, pepinillos, tomate, cebolla y lechuga, aderezada con salsa secreta.
Two 100g. ground beef patties, cheddar cheese, pickles, tomato, onion & lettuce, dressed with secret sauce.

HAMBURGUESA RANCHITOS 🌿 RANCHITOS BURGER \$195

200g. de carne con queso jalapeño Jack, chile verde tatemado, chips de jalapeño, aderezo de chipotle y un bocado de arrachera.

200g. of ground beef with pepper Jack cheese, grilled anaheim chile, jalapeño chips and chipotle sauce, topped with a slice of flank steak.

HAMBURGUESA GOURMET 🌿 GOURMET BURGER \$195

200g. al 50/50 de pulpa y sirloin, rellena con una mezcla de queso de cabra, bañada en reducción de vino tinto, con champiñones y cebolla caramelizada.

200g. of 50/50 ground beef and sirloin patty stuffed with our special goat cheese mix, topped with red wine reduction glaze, sautéed mushrooms and caramelized onions.

Salsas de la Casa 🌿 House Specialty Sauces

\$25

*¡Todas nuestras salsas son caseras! ¡Los invitamos a probarlas o a pedir una porción extra!
All of our sauces are made from scratch! Try different ones, or enjoy an extra portion!*

Aioli – BBQ – Chile de Árbol – Chimichurri – Aioli de Chipotle – Ranch – Bluecheese

Mantequilla de Ajo – Jalapeño y Ajo – Catsup de la Casa – Salsa Secreta



Platos Fuertes ~ Main Dishes

ARRACHERA NEGRA ~ BLACK ARRACHERA BEEF	\$475
200g. de corte fino de res, servido con chimichurri y tortillas de harina. <i>200g. of the most tender flank steak, served with chimichurri sauce and flour tortillas.</i>	
RIBEYE DE RES ~ BEEF RIBEYE	\$620
300g. parrillado y servido con mantequilla de hierbas. <i>300g. grilled, topped with herbed butter.</i>	
PICAÑA DE RES ~ SIRLOIN CAP	\$450
300g. de sirloin Sonorense con una mantequilla de tuétano, servido con tortillas de harina. <i>300g. of Sonoran sirloin with a bone marrow butter, served with flour tortillas.</i>	
FILETE DE PESCADO ~ FISH FILLET	\$230
200g. pesca del día de primera con un toque de alcaparras, limón y aioli de la casa. <i>200g. top quality catch of the day with a touch of capers, lime and house aioli sauce.</i>	
CAMARONES PARRILLA ~ GRILLED SHRIMP	\$280
200g. marinados en hierbas frescas y aceite de oliva, servidos con mantequilla de ajo. <i>200g. marinated with fresh herbs and olive oil, served with garlic butter.</i>	
CAMARONES AL GUAJILLO ~ GUAJILLO SHRIMPS	\$295
200g. Camarones salteados con ajo y aceite de chile guajillo. <i>200g. Sautéed shrimps with garlic and guajillo infused oil.</i>	
FETTUCCHINE DE MARISCOS ~ SEAFOOD PASTA	\$360
Pasta en salsa de mariscos servida con camarón, pulpo y pescado a la parrilla. <i>Fettuccine served with sautéed shrimp, grilled octopus and fish.</i>	
PECHUGA DE POLLO ~ CHICKEN BREAST	\$260
Pechuga de pollo marinada y asada a la parrilla, servida con una ensalada de arúgula y espinaca con una vinagreta de jengibre. <i>Grilled, and served with an arugula and spinach salad dressed with a ginger vinaigrette.</i>	
COSTILLAS DE PUERCO ~ PORK RIBS	\$280
Cocinadas a fuego lento y terminadas a la parrilla con salsa BBQ de la casa. <i>Slow cooked and finished on the grill with our house BBQ sauce.</i>	



Guarniciones Sides

VEGETALES HORNEADOS A LA LEÑA  **MESQUITE BAKED VEGGIE MEDLEY** \$130

Vegetales de temporada marinados en AOEV, ajo y hierbas Italianas.
Seasonal vegetables tossed in EVOO, garlic and Italian herbs.

VERDES SALTEADOS  **SAUTÉED GREENS** \$155

Vegetales verdes salteados con AOEV, mantequilla, ajo y cebolla.
Green veggies sautéed with EVOO, butter, garlic and onion.

CHAMPIÑONES AL AJILLO  **AJILLO SAUTÉED MUSHROOMS** \$180

Champiñones salteados con ajo, aceite de chile guajillo, servidos con pan de casa.
Sautéed mushrooms with garlic and guajillo infused oil, served with homemade bread.

MAC AND CHEESE \$160

Un clásico, salsa cremosa con tocino, ajo y mezcla de quesos.
A classic, creamy cheese sauce with bacon and garlic.

PURÉ DE PAPA  **MASHED POTATOES** \$105

Puré de papa con queso.
Mashed potatoes with cheese.

PAPAS FRITAS DE LA CASA  **FRENCH FRIES** \$100

Corte delgado servidas con salsa secreta.
Fries served with secret sauce.

PAPAS FRITAS CON CHILI  **CHILI CHEESE FRIES** \$265

Papas fritas con chili, una mezcla de quesos y tiras de arrachera a la parrilla.
Fries, chili beans and a cheese blend topped with strips of grilled flank steak.





Postres ~ Desserts

BROWNE DE CHOCOLATE ~ CHOCOLATE FUDGE BROWNE \$140
Servido tibio con helado.
Served warm with ice cream.

CRÈME BRÛLÉE DE NARANJA Y VAINILLA ~
ORANGE AND VANILLA CRÈME BRÛLÉE \$140
Un clásico Francés, postre cremoso de naranja y vainilla.
A French classic with a hint of orange and vanilla.

CREPA DE NUTELLA ~ NUTELLA CRÊPE \$140
Servida caliente con helado de vainilla.
Served hot with vanilla ice cream.

PASTEL DE TRES LECHE \$140
Pastel clásico Mexicano servido con helado de vainilla.
A classic Mexican cake served with vanilla ice cream.

Buen Provecho!



Bon Appetit!