

★ EL MENÚ ★

ENTRADAS

PLATO MIXTO LATINO (450 GRS). Mariquitas, tostones, yuca al mojo, papitas peruanas, alitas, bolitas de carne, masitas de cerdo.

_**\$248.00**

BOLITAS DE CARNE (160 GRS). Pequeñas albóndigas de res con la tradicional sazón cubana.

_**\$88.00**

ALITAS DE POLLO CANDELA (280 GRS). Deliciosas alitas crujientes bañadas en salsa candela de la casa.

_**\$88.00**

YUCA AL MOJO (200 GRS). Nadie la prepara como nosotros, te la recomendamos.

_**\$75.00**

PAPITAS PERUANAS CON CHORIZO ARGENTINO (260 GRS). Inspirado en las tradicionales peruanas a la huaincaina, ideales para compartir. Papitas cambay horneadas, con chorizo argentino y salsa huaincaina.

_**\$178.00**

EMPANADAS 3 QUESOS (90 GRS). Empanadas rellenas con mouse de 3 quesos, las preferidas de Madalena, se acompañan con ensalada mexicana con frijoles negros.

_**\$99.00**

QUESO PROVOLETA CON MERMELADA CASERA DE TOMATE (150 GRS). Provolone ahumado, con la original mermelada de tomate madalena, se acompañan con bastones de pan con aceite de ajo.

_**\$160.00**

COLIFLOR A LA PARRILLA (300GRS). Ramitos de coliflor a la parrilla, bañadas con una oreganata.

_**\$85.00**

“Si no recibes ticket impreso de cobro,
tu cuenta es gratis”

ENSALADAS

ENSALADA MADALENA (272 GRS). Espinaca, arugula, manzana verde, jícama, almendra y pistache, aderezada con vinagreta de cilantro

_**\$137.00**

ENSALADA COLOMBIANA (180 GRS). Ensalada de frutas con queso, helado, arugula y espinaca, para que conozcas un poco de estas ricas tradiciones colombianas.

_**\$99.00**

DEL GALLINERO

PECHUGA SAN BLASS (200GRS). Pechuga de pollo con puré de verduras y rica salsa de frijol peruano.

_**\$139.00**

POLLO CUBANO (380 GRS). El tradicional pollito cubano, con la receta secreta a base de naranjas, se acompaña con arroz blanco, frijoles dormidos y plátanos fritos.

_**\$209.00**

TACOS Y HUERFANITAS

TACOS BORRACHOS DE CAÑA DE RES (60 GRS). Si creías que ya habías probado los mejores tacos espera que te sirvan esta delicia, tacos de jugosa caña de res a la parrilla, con salsa borracha en tortilla de maíz y costra de queso con su aguacate y cilantro.

¿Cuántas órdenes quieres? **_\$98.00**

TACOS COMANDANTE (150 GRS). Famosísimos taquitos de camarón con queso, chile serrano y cebolla en tortilla de maíz.

_**\$79.00**

ALAMBRE DE PALOMITAS DE CAMARÓN (70 GRS). Date gusto con esta combinación de camarón capeado con aderezo de maracuyá y costra de queso menonita, juliana de pimientos y chorizo argentino.

_**\$87.00**

HUERFANITA DE CAMARÓN (150 GRS). Tostada de maíz, aderezo de chipotle, ceviche de camarón y aguacate.

_**\$66.00**

TOSTADA DE CAÑA DE RES (50 GRS). Pruébala en tostada de pozol, aderezada con pesto de cilantro con jícama rallada.

_**\$85.00**

*TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA

DEL MAR

AGUACHILE GEN (180 GRS). Esta es una de las formas mas originales que podrás encontrar para tus aguachiles. Camarón marinado en una mezcla fresca con el ingrediente secreto, cebolla morada y manzana. Receta original con un dejo de la costa occidental de México.
_ \$225.00

AGUACHILE PACÍFICO (180 GRS). Aguachile al mero estilo de las costas del Pacífico. Camarones marinados con limón y chile serrano, limón, pepino y cilantro. "Muy picante"
_ \$215.00

CEVICHE IPANEA (200 GRS). Ceviche, coco, morrones y leche de tigre.
_ \$186.00

TOSTADA DE ATÚN ENYUCATADA (60 GRS). No es una más de atún, date un gusto probando una tostada en tortilla de pozol, yuca y salsa de mango. Ya verás que más que original es deliciosa.
_ \$83.00

TOSTADA DE ATÚN BAJA (80 GRS). Esta combinación, con un buen sabor de taco placero, con su respectivo chicharrón, guacamole, cilantro, cebolla morada y chile serrano, te encantará.
_ \$83.00

LENGUA DE RES EN SALSA MOLCAJETEADA (100 GRS). Esta receta de lengua en salsa molcajetada, es perfecta para la ocasión, montada sobre un cama de bastones de papa horneada y yuca, un Must de Madalena.
_ \$232.00

FILETE DE ROBALO SANTO DOMINGO (165 GRS). Crujiente filete de robalo, sobre vegetales frescos salteados y arroz, se acompaña con una vinagreta de olivos negros y salsa al minute.
_ \$232.00

FILETE DE RIB EYE CALIDAD SONORA (250 GRS). Asado a la parrilla con chimichurri casero, guarnición de vegetales y papas cambray asadas.
_ \$320.00

LECHÓN HORNEADO (150 GRS). Delicioso lechón marinado 12 horas y lentamente horneado en su jugo, montado sobre una cama de tubérculos, salsa de arroz y frijol peruano, con encurtido de con y un chile güero asado.
_ \$175.00

MASITAS DE CERDO. Jugosos trozos de carne de cerdo, cocida hasta lograr una suave consistencia interior y fritas al momento para dar un toque crujiente, vienen con guacamole, salsa verde molcajetada y chile toreado.
_ \$174.00

ESPECIALES

CAMARONES TICOS (150 GRS). Reinventamos estos famosos camarones, con arroz y coco tierno a la parrilla, con salsa de maracuyá.
_ \$232.00

PIÑA COPACABANA (150 GRS). Deliciosa piña rellena de camarones salteados, con pimientos, cebolla, salsa de piña y gratinados con queso.
_ \$260.00

SALMÓN TARO (150 GRS). Fresco salmón con puré terso de plátanos y malanga, se acompaña con guarnición de verduras.
_ \$238.00

LOMITO CUBANO (200 GRS). Delicioso lomo de cerdo marinado y sellado a la perfección, sobre una cama de arroz blanco con frijoles, acompañado con yuca al mojo y un plátano confitado.
_ \$174.00

CARRILLERA DE ARRACHERA Y PASTEL DE CHAMPIÑONES (150 GRS). Filete de res montado en cremoso pastel azteca de champiñones, espárragos, champiñones frescos y tomates cherry.
_ \$267.00

PASTA BARILOCHE CON CAMARONES EN SALSA DE PIMIENTOS. Fettuccine en salsa pimentón con queso ahumado, calabaza italiana y camarones.
_ \$218.00

PARA ACOMPAÑAR

MADUROS, CRISTIANOS, MOROS Y CREMA DERON (320 GRS). Nuestra versión única de moros y cristianos, acompañado de tostones.
_ \$67.00

ARROZ BLANCO (320 GRS). Aromático arroz blanco, preparado con ajo y cebolla, horneado para terminar su cocción.
_ \$38.00

FRIJOLE NEGROS DORMIDOS (250 GRS). Tradicionales frijoles negros cremosos con laurel, comino, pimienta verde, cebolla y ajo.
_ \$45.00

GUACAMOLE (180 GRS). La receta tradicional mexicana.
_ \$60.00

VIANDAS

TOSTONES (7 PZAS). Deliciosos tostones de plátano verde, fritos al momento acompañados con mojo.
_ \$45.00

MARIQUITAS (70 GRS). Finas láminas de plátano, acompañadas de salsa verde de la casa.
_ \$45.00

NOTA: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR REACCIONES ALÉRGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.

CIELO ROJO

ALIMENTOS

Tostadas de atún curado con soya y limón- \$70.00

Atún en cubos marinado con soya, limón y un toque de aceite de ajonjolí, aguacate y aderezo de chipotle. (85grs).

Nachos Tricolores \$110

Bañados con carne molida, salsa de frijol con chipotle, queso cheddar y manchego.

(2) Caramelos- \$95.00

Quesadillas sonorenses con diezmillo y queso, acompañadas de salsa de pepino a la mexicana.

(2) Taco Gobernador estilo Cielo Rojo- \$95.00

Tradicionales tacos gobernador con el toque de la casa, bañados en un sutil adobo de chiles, acompañados de fresca ensalada (100gr).

Tacos de camarón estilo enseñada- \$90.00

Los famosos tacos con camarón fresco rebozados y envueltos en tortillas de maíz con mayonesa de la casa, pico de gallo y col. (100g).

Hamburguesa de Angus a las brazas con queso- \$145.00

Jugosa carne de res Angus, queso gouda, lechuga, cebolla, jitomate, mostaza y papas en gajos (180g de carne).

CÓCTELES

Raspadito de mezcal 45ml - \$85.00
Muy fresco con fruta de temporada y chile chiltepin.

Blanco de verano 90ml - \$98.00
Vino blanco de la casa aromatizado con albahaca, azúcar, rodajas de limón y soda.

El Regreso de la bandera 45ml - \$95.00
Shot de tequila congelado, shot de leche de tigre y shot de sangrita de la casa.

El Vellochino de Plata 45ml - \$115.00
Tequila blanco infusionado con romero, aceitunas, limón y agua tónica.

Manhattan La Venta 45ml - \$100.00
Whisky infusionado con cacao, angostura y aceites de naranja.

Chicharito Tonic 45ml - \$115.00
Un gin tonic preparado con chicharitos congelados y rodajas de cítricos.

Michelada caída del Cielo - \$100.00
Suave mezcal 45ml, jugo de limón, orégano seco, sal del Himalaya, almibar y chela fría 355ml.

Sangría de la casa 90ml - \$110.00
Vino tinto con frambuesas, limones, néctar de caña, ramita de menta y soda de la casa.

Clamapower!! - \$95.00
Tradicional clamato con receta secreta de camarón y especias con chela bien fría 355ml y sal de gusano.

Rojo amanecer 45ml - \$120.00
Gin infusionado con frutos rojos del bosque, ramita de eneldo y agua tónica.

Shot al cielo a base de mezcal 30ml - \$75.00 C/U
mazapán, Cítricos o Frutos rojos.

VÍRGENES (SIN ALCOHOL)

Pepinahuer 290ml - \$35.00
fresco pepino con menta, limón y chia.

POSTRES CON BUZZ

Carajillo con cacao 45ml - \$95.00
Tradicional con trocitos de cacao local y canela.

Mazapán en copa 45ml - \$100.00
Rico Martini de vodka y mazapán, crujiente de cacahuete tostado y cardamomo.

Testing de Mezcales 90ml - \$210
de 3 diferentes agaves, naranjas y sal de gusano con chapulines.

CIELO ROJO

Todos nuestros precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

★ BEBIDAS ★

MOJITOS

MOJITO ORIGINAL (RON 45ML). Nuestro auténtico mojito cubano.	_\$75.00
MOJITO DE FRESA/MANGO (RON 45ML). A base de fruta natural.	_\$85.00
MOJITO JACK DANIEL'S (RON 45ML). A base de whiskey Jack Daniel's.	_\$95.00
MOXITO (TEQUILA 45ML). A base de tequila Herradura antiguo.	_\$85.00
MOJITO VIRGEN (SIN ALCOHOL 290ML). Nuestro auténtico mojito cubano sin alcohol.	_\$40.00
MOJITO HYPNOTIQ (LICOR 45ML). Con licor Hypnotiq.	_\$98.00
MOJITO ZACAPA 23 (RON 45ML). Con ron Zacapa 23.	_\$150.00
MOJITO MEZCAL (MEZCAL 45ML). Con mezcal.	_\$85.00

CERVEZAS

TECATE / LIGHT (355ML / 325ML)	_\$35.00
XX LAGER / AMBAR (325ML)	_\$35.00
INDIO (355ML)	_\$35.00
BOHEMIA CLARA U OSCURA (355ML)	_\$40.00
HEINEKEN (325 ML)	_\$40.00
COORS LIGHT (355 ML)	_\$35.00
ULTRA (325ML)	_\$40.00
CORONA (325ML)	_\$35.00
CORONA LIGHT (325ML)	_\$35.00
STELLA ARTOIS (355ML)	_\$45.00
MICHELOB ULTRA (355 ML)	_\$40.00
PACIFICO (355 ML)	_\$35.00
BUD LIGHT (325 ML)	_\$43.00
BUDWEISER (355 ML)	_\$43.00
MODELO ESPECIAL (325 ML)	_\$35.00
NEGRA MODELO (355 ML)	_\$35.00
CUCAPÁ (355 ML)	_\$45.00

CÓCTELES

(45 ML DE LICOR)

LUCES DE LA HABANA	_\$95.00
DAIQUIRIS (SABORES)	_\$85.00
MARGARITAS	_\$85.00
PIÑA COLADA	_\$85.00
FRESADA	_\$65.00
PAPA HEIMINWAY	_\$85.00
CARPIÑA	_\$85.00
PISCO SOUR	_\$85.00
MARGARITA FRESA	_\$85.00

REFRESCOS

COCA COLA (355 ML)	
COCA COLA LIGHT (355 ML)	
SPRITE (355 ML)	
AGUA MINERAL (355 ML)	
AGUA EMBOTELLADA (600ML)	_\$32.00
LIMONADA (290ML)	_\$34.00
NARANJADA (290 ML)	_\$34.00

CAFÉ (180 ML)

CAFÉ CUBANO	_\$45.00
AMERICANO	_\$37.00
EXPRESSO	_\$37.00
CAPUCCINO	_\$40.00
DESCAFEINADO	_\$37.00
CARAJILLO	_\$95.00
TÉ HIERBABUENA	_\$25.00

POSTRES

FLAN DE NARANJA (120 GRS)	_\$69.00
FLAN DE CAJETA (120 GRS)	_\$69.00
FLAN DE NUEZ (120 GRS)	_\$69.00
HELADO MADALENA	_\$89.00