

MENÚ



SINCE 2004

CULIACÁN | CHINITOS | MAZATLÁN | GUASAVE | LOS MOCHIS | GUAMÚCHIL

WWW.RANCHROLLSUSHI.COM

COMIDA CHINA

PRUEBA LO NUEVO DE RANCH ROLL



KUM-PAO

EXCELENTE COMBINACIÓN ENTRE CACAHUATE, CHILE MORRÓN, CEBOLLA CAMBRAY, CHILE DE ÁRBOL, CALABAZA Y POLLO PARA HACER DE LOS RECOMENDADOS POR EL CHEF.



ORANGE CHICKEN

EL SECRETO ES EL CAPEADO DEL POLLO QUE SE ENVUELVE EN UN CRUNCH Y SE MEZCLA CON UNA SALSA AGRIDULCE DE NARANJA.



BEEF BRÓCOLI

LA SALSA QUE PREPARAMOS EN CASA HACE DE ESTE PLATILLO ALGO ESPECIAL. LA CARNE DE RES Y EL BRÓCOLI SOLO LO COMPLEMENTAN.



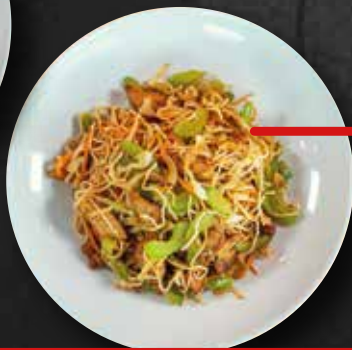
ARROZ ESPECIAL

DELICIOSO ARROZ REGIONAL, CON CHICHAROS Y ZANAHORIA ACOMPAÑADOS DE CAMARÓN Y POLLO. EXCELENTE PARA COMPLEMENTAR CUALQUIER PLATILLO.



SPICY HOT

NUEZ DE LA INDIA, CEBOLLA, BRÓCOLI, CHILE DE ÁRBOL, CAMBRAY Y POLLO. HACEN QUE NO TENGA RIVAL ESTE PLATILLO FORMADO CON LA MEJOR CALIDAD.



CHOW MEIN

LA PERFECTA COMBINACIÓN ENTRE PASTA, ZANAHORIA, REPOLLO, CEBOLLA, APIO Y POLLO HACEN QUE EL CHOW MEIN SEA DE LOS FAVORITOS Y MÁS RECOMENDADOS.



CHOP SUEY

EL CLÁSICO DE CLÁSICOS, EL POLLO EN SU PUNTO, CALABAZA, COLIFLOR, FRIJOLILLO, BRÓCOLI, CEBOLLA, APIO Y ZANAHORIA, BAÑADO EN NUESTRA SALSA DE LA CASA A BASE DE OSTIÓN, DE LOS CONSENTIDOS DE RANCH ROLL.



COMBINACIÓN RANCH

CON NUESTRO ARROZ Y PASTA, ELIJE UN PLATILLO PARA HACER UNA COMBINACIÓN EXCELENTE PARA COMPARTIR. CUALQUIER PLATILLO LE VA BIEN.

ENTRADAS

PAPAS.....

PAPAS GAJO.....

NUGGETS.....

DEDOS DE QUESO.....

EDAMAMES.....

CHILES.....

ORDEN DE DOS CHILES EMPANIZADOS RELLENOS DE TAMPICO, CARIBE, QUESO CHIHUAHUA Y QUESO PHILADELPHIA. SERVIDOS EN UNA CAMA DE ZANAHORIA CON AGUACATE ARRIBA.



CHILES RANCH.....

ORDEN DE DOS CHILES CON CAMARÓN POR DENTRO.

CHILE RANCH TOCINO.....

ORDEN DE 2 CHILES RELLENOS DE TOCINO, CAMARÓN, CARIBE, QUESO CHIHUAHUA Y QUESO PHILADELPHIA. ENVUELTOS EN TIRAS DE TOCINO. SERVIDOS EN UNA CAMA DE ZANAHORIA CON AGUACATE ARRIBA.



BROCHETAS RANCH.....

ORDEN DE 3 BROCHETAS DE POLLO, MORRÓN VERDE Y CEBOLLA, A LA PLANCHA. BAÑADAS EN NUESTRA DELICIOSA SALSA TERIYAKI.

BROCHETAS INDIVIDUALES

BROCHETAS DE POLLO | BROCHETAS DE QUESO | BROCHETAS DE CAMARÓN



EL GALLINERO.....

DELICIOSA COMBINACIÓN DE DEDOS DE QUESO, ALITAS BBQ Y RED HOT, PAPAS EN GAJO, PAPAS A LA FRANCESA, NUGGETS, BASTONES DE ZANAHORIA Y APIO.



ALITAS RANCH (10PZ).....

DELICIOSAS ALITAS DE POLLO BAÑADAS EN SALSA BBQ O RED HOT.



BONELESS 200gr.....

DELICIOSOS BONELESS BAÑADOS EN SALSA BBQ O RED HOT.

MARISCOS



OSTIONES RANCH.....

SÚPER DELICIOSOS OSTIONES FRESCOS ACOMPAÑADOS DE PULPO Y CAMARÓN CON NUESTRA SALSA ESPECIAL. SOLO HECHA EN RANCH ROLL SUSHI.



SASHIMI DE ATÚN 100gr.....

SASHIMI DE PULPO 100gr.....

SASHIMI DE SALMÓN 100gr.....

SASHIMI DE MIXTO 100gr.....

COSTA AZUL

154gr



TOSTADA FRESCA DE CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO, KANIKAMA, APIO, CEBOLLA, ZANAHORIA Y UN TOQUE DE CILANTRO. SERVIDA EN ESPIRAL DE SALSA ESPECIAL.

EL FARO

100gr



DELICIOSA TOSTADA DE CAMARÓN CRUDO, CEBOLLA MORADA, LIMÓN Y SALSA ESPECIAL RANCH ROLL. MONTADA EN UNA BASE DE FINAS LÁMINAS DE RÁBANO.

TOSTADA DE ATÚN 100gr.....

MANGO O PIÑA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, CILANTRO Y ATÚN. ACOMPAÑADA DE SALSA NEGRA ESPECIAL. (MANGO EN TEMPORADA)

TOSTADA RANCH 160gr.....

CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO Y JAIBA BAÑADA EN SALSA NEGRA ESTILO RANCH ROLL.



EL CANARIO 175gr.....
CEVICHE DE ATÚN, PULPO, PEPINO, MANGO O PIÑA CON UNA
SALSA NEGRA ESPECIAL. (MANGO EN TEMPORADA)



CEVICHE RANCH 132gr.....
FINAMENTE PICADO CON CAMARÓN, SURIMI, CEBOLLA, CILANTRO, PEPINO Y TOMATE.

CLÁSICO

CLÁSICO CON CAMARÓN
COCIDO ARRIBA 160gr

CON CAMARÓN COCIDO Y
PULPO ARRIBA 200gr

CEVICHE COSTEÑO 220gr.....
CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO, CALLO DE HACHA, CEBOLLA MORADA, TOMATE, PEPINO, CILANTRO,
AGUACATE CON SALSA MARISQUERA ESTILO COSTEÑA DE LA CASA.

AGUACHILE 150gr.....
CAMARÓN DE AGUACHILE, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CON SALSA MARISQUERA ESTILO RANCH ROLL.



AGUACHILE MIXTO 200gr.....
CAMARÓN DE AGUACHILE, CAMARÓN COCIDO Y PULPO.



AGUACHILE MANGLAR 200gr.....
DELICIOSO AGUACHILE EN SALSA VERDE ESPECIAL ESTILO RANCH ROLL.



PIÑA LOCA 150gr
CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO, CAMARÓN CRUDO, PULPO, PEPINO Y APIO. MONTADO
EN 1/2 PIÑA ESCARCHADA CON CHAMOY Y TAJIN.



RANCHROLL



LA VEREDA



GUAMUCHILITO



SAMURAI



EL BURRO



EMPERADOR



EL CORRAL

NATURALES

RANCH ROLL (10PZ)

ROLLO CAPEADO DE PHILADELPHIA, AGUACATE, PEPINO Y PULPO. DELICIOSO TOPPING HORNEADO DE KANIKAMA, CAMARON, MASAGO Y MAYONESA. CORONADO CON ADEREZO MAPLOY, SERRANO, AJONJOLÍ, CEBOLLIN, TOGARASHI, PUNTOS DE SRIRACHA Y ANGUILA.

LA VEREDA

CANGREJO EMPANIZADO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. TOPPING DE TOCINO, ADEREZO DE CILANTRO, ZANAHORIA, TAMPICO Y SALSA DE ANGUILA.

GUAMUCHILITO

¡UN CLÁSICO! CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA, PEPINO Y AGUACATE POR DENTRO. CAMARÓN Y PULPO POR FUERA, TOPPING DE TAMPICO, AGUACATE, SALSA DE ANGUILA Y AJONJOLÍ.

SAMURAI

CAMARÓN EMPANIZADO, QUESO PHILADELPHIA, PEPINO Y AGUACATE POR DENTRO. CAMARÓN Y AGUACATE, POR FUERA, TOPPING DE TAMPICO.

EL BURRO

CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. TOPPING DE CAMARONES A LA DIABLA, SALSA DE ANGUILA Y AJONJOLÍ.

EMPERADOR

CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, PEPINO Y AGUACATE POR DENTRO. SALMÓN POR FUERA, TOPPING TAMPICO Y SALSA ANGUILA.

EL CORRAL

CAMARÓN, PULPO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. AGUACATE, QUESO PHILADELPHIA Y SALSA DE ANGUILA POR FUERA. (NO LLEVA ARROZ)

EL BORREGO

CANGREJO, CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. CHILE CARIBE Y QUESO PHILADELPHIA POR FUERA. TOPPING DE CAMARONES EMPANIZADOS, TAMPICO Y SALSA DE ANGUILA

ATÚN RANCH

CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE, Y SALSA DE ANGUILA POR FUERA. FORRADO DE ATÚN Y ACOMPAÑADO DE TAMPICO.

EL POTRILLO

CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. TOPPING SPICY RANCH, CON CAMARONES EMPANIZADOS Y SALSA DE ANGUILA.

EL COYOTE

CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE CAMARONES EMPANIZADOS, SPICY RANCH Y SALSA DE ANGUILA. (NO LLEVA ARROZ)

EL QUELITE

POLLO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. AGUACATE POR FUERA, TOPPING DE CAMARÓN, PULPO, CANGREJO, SALTEADO EN SALSA DE OSTIÓN, CHILE CRACK Y SALSA DE ANGUILA.

LA PITAHAYA (10PZ)

CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. FORRADO DE ATÚN FRESCO, TOPPING DE KANIKAMA, CAMARÓN, ADEREZO, MASAGO, UN TOQUE DE CEBOLLÍN Y SALSA DE ANGUILA.

GOLDEN RANCH (10PZ)

LO MÁS EXCLUSIVO DEL CHEF, FORRADO EN ORO COMESTIBLE, POR DENTRO JENGIBRE, PHILADELPHIA Y PEPINO CON TOPPING DE ADEREZO DE LA CASA, ATÚN, KANIKAMA, AGUACATE Y MASAGO.

LA SELVA (8PZ)

ROLLO FORRADO EN UNA CAMA DE PEPINO CON TAMPICO, PHILADELPHIA, AGUACATE, ATÚN Y SALMÓN POR DENTRO. ACOMPAÑADO DE UN DELICIOSO TOPPING DE CAMARÓN CAPEADO, PULPO, MASAGO, SERRANO, GENGIBRE, SALSA MAPLOY Y MAYONESA. CORONADO CON KANIKAMA CRUJIENTE

FARO (10PZ)

ROLLO CON PHILADELPHIA, PEPINO, AGUACATE Y CAMARÓN POR DENTRO. FORRADO DE SALMÓN CON INCREÍBLE TOPPING DE CAMARÓN, CALLO, MASAGO Y MAYONESA. CORONADO CON ESPÁRRAGOS, ATÚN Y GOTAS DE SRIRACHA.



EL BORREGO

ATÚN RANCH



EL POTRILLO

EL COYOTE

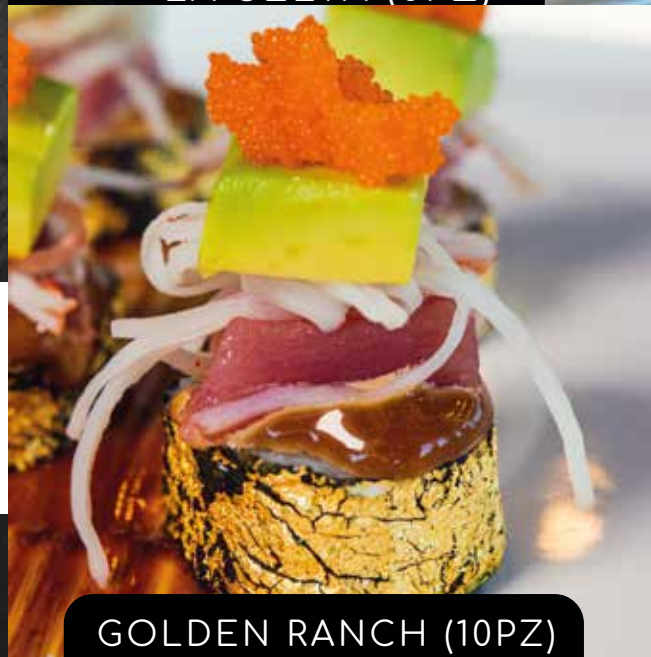


LA PITAHAYA (10PZ)

EL QUELITE



LA SELVA (8PZ)



GOLDEN RANCH (10PZ)



FARO (10PZ)



LA LAGUNA



EL VAQUERO



MI RANCHITO



EL PERICO



LA HERRADURA



EL ANZUELO (10PZ)

NATURALES HORNEADOS

SALMONCITO RANCH



CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. FORRADO DE SALMÓN, TOPPING DE SPICY DE CAMARÓN, QUESO GRATINADO Y SALSA DE ANGUILA.

LA LAGUNA

QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. FORRADO DE SALMÓN, TOPPING DE KANIKAMA, CAMARÓN PICADO, MASAGO Y PHILADELPHIA, ACOMPAÑADO CON ADEREZO DE CILANTRO EN EL CENTRO.

EL VAQUERO

CAMARÓN, TOCINO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. CANGREJO POR FUERA, TOPPING DE CAMARÓN, CEBOLLA DORADA, ADEREZO, QUESO GRATINADO Y SALSA DE ANGUILA

MI RANCHITO

CAMARÓN EMPANIZADO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. POR FUERA PHILADELPHIA Y PULPO, TOPPING DE JAIBA, CAMARÓN, PULPO, ADEREZO, CEBOLLÍN, SERRANO, SALSA ROJA Y SALSA DE ANGUILA.

EL PERICO

CANGREJO, CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. CUBIERTO DE AJONJOLÍ, CON TOPPING GRATINADO DE PASTA DE CAMARONES EMPANIZADOS, PHILADELPHIA, MAYONESA, UN TOQUE DE SALSA ROJA, AGUACATE Y SALSA DE ANGUILA.

LA HERRADURA

CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. TOPPING GRATINADO DE CAMARÓN, TAMPICO Y SALSA DE ANGUILA.

EL ANZUELO (10PZ)

CAMARÓN, ESPÁRRAGOS, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. CUBIERTO DE MASAGO, TOPPING DE ATÚN CON QUESO CHIHUAHUA, SRIRACHA, AJONJOLÍ Y SALSA DE ANGUILA.



EMPANIZADOS

MAR Y TIERRA

¡UN CLÁSICO! CAMARÓN, RES. QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO.

MAR Y TIERRA RANCH

MAR Y TIERRA CON TOPPING DE TAMPICO, AGUACATE, SALSA DE ANGUILA Y AJONJOLÍ.

CORDÓN BLUE

¡UN CLÁSICO! POLLO, RES. QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. QUESO GRATINADO POR FUERA, TOPPING DE TAMPICO Y SALSA DE ANGUILA.

CAMARÓN BLUE

CAMARÓN, TOCINO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOCINO, PHILADELPHIA Y QUESO GRATINADO POR FUERA. SALSA DE ANGUILA ARRIBA.

TRES QUESOS

¡UN CLÁSICO! CAMARÓN, RES. QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO Y TRES QUESOS POR FUERA.

BUFFALO CHICKEN ROLL

1/2 ROLLO DE SUSHI RELLENO DE CANGREJO, AGUACATE, PHILADELPHIA Y PEPINO, CON TOPPING DE BONELESS CON SALSA BUFFALO, ACOMPAÑADO DE PAPAS CON QUESO AMARILLO Y TOCINO.

SUPER BIG SPICY RANCH

CAMARÓN, PULPO, RES. POLLO, TOCINO, CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE TAMPICO SPICY RANCH AGUACATE Y SALSA DE ANGUILA.



MAR Y TIERRA



SUPER BIG
SPICY RANCH



CAMARÓN BLUE



BUFFALO CHICKEN ROLL



CORDÓN BLUE



TRES QUESOS



EL CIRUELO



AVESTRUZ



LA GRANJA

LA VACA PINTA



LA MULA BRONCA



EL CAMPIRANO
(10PZ)

LA NORIA

EL CIRUELO

ROLLO CAPEADO. POR DENTRO: CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE. TOPPING DE CHICHARRÓN DE ATÚN Y KANIKAMA FRITO, SALSEADO CON ADEREZO Y SALSA DE ANGUILA.

AVESTRUZ

CAMARÓN EMPANIZADO, POLLO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE KANIKAMA, PHILADELPHIA, MASAGO, CEBOLLÍN, ADEREZO Y SALSA DE ANGUILA, GRATINADO CON TOCINO.

LA GRANJA

MEDIA ORDEN DE YAKIMESHI ESPECIAL. UN CHILE RELLENO, MEDIO ROLLO DE CAMARÓN, RES, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE SPICY RANCH.

LA VACA PINTA

CAMARÓN, CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO, CON DOBLE ALGA (POR DENTRO Y POR FUERA). QUESO GRATINADO Y AGUACATE POR FUERA. TOPPING DE SPICY RANCH, CEBOLLITA DORADA Y AGUACATE.

LA MULA BRONCA

DOS INGREDIENTES A ELEGIR, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO, PHILADELPHIA, QUESO GRATINADO Y CANGREJO POR FUERA. TOPPING DE SALSA DE ANGUILA Y AJONJOLÍ, ACOMPAÑADO DE TAMPICO SPICY RANCH.
*SOLO INGREDIENTES NACIONALES

EL CAMPIRANO (10PZ)

RES, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE SPICY RANCH, CAMARÓN EMPANIZADO Y SALSA DE ANGUILA.

LA NORIA

CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE QUESO GRATINADO, CAMARÓN, PULPO, CEBOLLITA DORADA EN SALSA DE OSTIÓN, SALSA DE ANGUILA Y AJONJOLÍ.

EMPANIZADOS HORNEADOS

EL CHIVO

CAMARÓN, RES, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE SPICY RANCH, SALSA ROJA Y SALSA DE ANGUILA, GRATINADO.

EL TORO

ROLLO GRANDE DE CAMARÓN, PULPO, CANGREJO, RES, POLLO, TOCINO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE SPICY RANCH, AGUACATE Y SALSA DE ANGUILA, GRATINADO.

EL COCHI

POLLO, RES, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. GRATINADO CON TOCINO POR FUERA.

EL TIGRE

1/2 ROLLO, CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING SPICY DE CAMARÓN AL HORNO CON QUESO GRATINADO, SALSA DE ANGUILA, AJONJOLÍ. 1/2 ROLLO Y UNA PIEZA DE CHILE ENVUELTO EN TOCINO.

PALO DE BRASIL

QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO. FORRADO DE SALMÓN AHUMADO, TOPPING DE CAMARÓN, PULPO Y OSTIÓN AHUMADO, CON UN TOQUE DE MAYONESA, PHILADELPHIA Y QUESO CHIHUAHUA AL HORNO, CON SALSA DE ANGUILA.

EL BECERRO

ROLLO DE CANGREJO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. TOPPING DE CAMARÓN, SPICY RANCH, AJONJOLÍ, QUESO GRATINADO Y SALSA DE ANGUILA, ACOMPAÑADO DE UN CHILE RELLENO.

EL REQUESÓN

CAMARÓN, RES, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO. QUESO GRATINADO, ADEREZO Y SALSA DE ANGUILA.

EL MEZQUITE

POLLO, TOCINO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE POR DENTRO, CON DOBLE ALGA (POR DENTRO Y POR FUERA), GRATINADO CON CEBOLLA DORADA, CHILE SERRANO, ADEREZO Y SALSA DE ANGUILA.

LA CABRA

POLLO, TOCINO, QUESO PHILADELPHIA, Y AGUACATE POR DENTRO. QUESO GRATINADO CON ADEREZO POR FUERA, TOPPING DE AGUACATE, SALSA DE ANGUILA Y AJONJOLÍ.

ROCAS PERIHUETE (8PZ)

KANIKAMA, PHILADELPHIA, AGUACATE Y PEPINO POR DENTRO, GRATINADO CON UN TOPPING DE TAMPICO SPICY RANCH, SERRANO, TOCINO, PHILADELPHIA, CHIHUAHUA Y CEBOLLA, CORONADO CON CAMARONES ROCA, AJONJOLÍ Y UN PUNTO DE ANGUILA, SERVIDO SOBRE UNA BASE DE LECHUGA ITALIANA.



EL CHIVO



EL TORO



EL COCHI



EL TIGRE



PALO DE BRASIL



EL BECERRO



EL REQUESÓN



ROCAS PERIHUETE (8PZ)



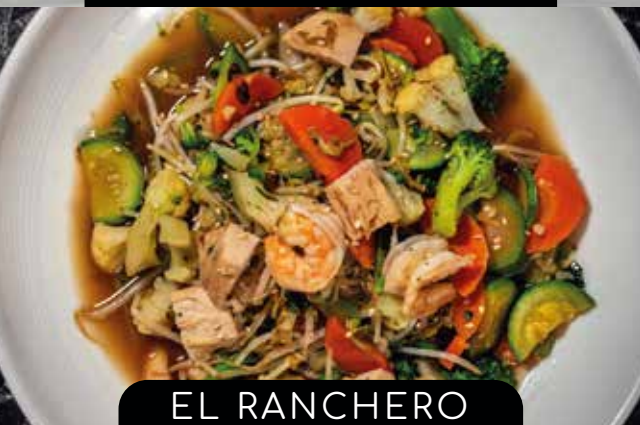
EL MEZQUITE



LA CABRA



CHICKEN TERIYAKI



EL RANCHERO



LA MONTAÑA



ARROZ LA PRADERA



ROCAS DEL MAR 170gr

PLATILLOS Y ARROZ

CHICKEN TERIYAKI

POLLO A LA PLANCHA EN NUESTRA RICA SALSA TERIYAKI. SALTEADO CON VERDURAS AL VAPOR (FRIJOLILLO, CALABAZA, ZANAHORIA, BRÓCOLI, COLIFLOR), AJONJOLÍ Y UNA GUARNICIÓN DE ARROZ BLANCO.

MARISCOS TERIYAKI

CAMARÓN Y PULPO A LA PLANCHA EN NUESTRA RICA SALSA TERIYAKI PICOSITA. SALTEADO CON VERDURAS AL VAPOR (FRIJOLILLO, CALABAZA, ZANAHORIA, BRÓCOLI, COLIFLOR), AJONJOLÍ Y UNA GUARNICIÓN DE ARROZ BLANCO.

EL RANCHERO

CAMARÓN Y POLLO EN SALSA DE OSTIÓN. SALTEADO CON VERDURAS AL VAPOR (BRÓCOLI, COLIFLOR, ZANAHORIA, CALABAZA, CEBOLLA BLANCA Y FRIJOLILLO) SERVIDO CON UNA PORCIÓN DE ARROZ BLANCO

LA MONTAÑA

BASE DE ARROZ BLANCO, PHILADELPHIA Y TAMPICO CON UN MIX CRUJIENTE DE RES, POLLO, CAMARON Y CANGREJO, UN TOQUE DE ADEREZO, FURIKAKE Y ANGUILA.

YAKIMESHI ESPECIAL

ARROZ FRITO CON RES, POLLO, TOCINO, ZANAHORIA, CALABAZA, CEBOLLÍN Y APIO. TOPPING DE QUESO PHILADELPHIA, TAMPICO, ZANAHORIA, AGUACATE Y AJONJOLÍ.

ARROZ LA PRADERA

ARROZ FRITO ACOMPAÑADO DE POLLO TERIYAKI A LA PLANCHA, CUBOS DE CANGREJO EMPANIZADOS, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE, APIO, TOCINO, AJONJOLÍ Y CEBOLLÍN.

ARROZ RANCHERO

ARROZ FRITO CON CAMARÓN, POLLO, CEBOLLA, APIO, FRIJOLILLO Y REPOLLO, ESTILO RANCH.

ROCAS DEL MAR 170gr

CLÁSICOS CAMARONES ROCA BAÑADOS EN SU DELICIOSA SALSA DULCE, SERVIDOS SOBRE UNA BASE DE LECHUGA ITALIANA.

GOHAN TITO

ARROZ BLANCO CON RES. POLLO, TOCINO, ZANAHORIA,
TOPPING DE QUESO PHILADELPHIA, TAMPICO, ZANAHORIA,
AGUACATE Y AJONJOLÍ.

BOMBA RANCH

RELLENA DE CAMARÓN, PULPO, RES. POLLO,
TOCINO, TAMPICO, QUESO PHILADELPHIA, QUESO
CHIHUAHUA Y CHILE CARIBE.
AGUACATE POR FUERA GRATINADA CON ADEREZO,
CEBOLLA Y SALSA DE ANGUILA.

SOPA RANCH

PROTEÍNA DE TU ELECCIÓN, FIDEO FINO CON CALABAZA,
COLIFLOR, ZANAHORIA Y BRÓCOLI. ACOMPAÑADA DE
ARROZ BLANCO.
OPCIONES: CAMARÓN O POLLO

ENSALADA RANCH

RICA ENSALADA DE LECHUGA OREJONA, ZANAHORIA,
PEPINO, AGUACATE, CROTONES, COL MORADA, ADEREZO
DE LA CASA Y PROTEÍNA DE TU ELECCIÓN.
-SURIMI -POLLO -CAMARÓN

HAMBURGUESA RANCH

TOCINO, CEBOLLA, AGUACATE, CHILE SERRANO,
QUESO AMERICANO, Y PAPAS GAJO.
-ARRACHERA -POLLO A LA PLANCHA



ENSALADA RANCH



HAMBURGUESA RANCH

TORO BURGUER



HAMBURGUESA CON DOBLE CARNE, QUESO AMERICANO, TOCINO, CEBOLLA ASADA Y
ADEREZO ESPECIAL ESTILO RANCH ROLL, ACOMPAÑADA DE PAPAS FRANCESAS.

BEBIDAS Y EXTRAS

AGUA NATURAL
EMBOTELLADA(500ml).....
TÉ DE JAZMÍN(Refill 480ml).....
LIMONADA(480ml).....
AGUA DE JAMAICA(480ml).....
AGUA DE PIÑA-PEPINO(480ml).....
AGUA FRESA-LIMÓN(480ml).....
REFRESCO COCA-COLA(355ml).....
AGUA MINERAL PERRIER(330ml).....
AGUA MINERAL TOPOCHICO(340 ml)....
TARRO SANGRE DE CRISTO(165ml).....
TARRO MICHELADO(30ml).....
TARRO SALSEADO(45ml).....

CLAMATO
(Con alcohol 300ml).....

CLAMATO
(Preparado 300ml).....

CERVEZA(355ml).....

CAMARÓN(30gr).....
PULPO(30gr).....
RES(30gr).....
POLLO(30gr).....
TOCINO(30gr).....
CANGREJO(30gr).....
SALMÓN(30gr).....
MASAGO(25gr).....
QUESO PHILADELPHIA(25gr).....
QUESO GRATINADO(30gr).....

AGUACATE(30gr).....
SALSA DE
ANGUILA(30gr).....
TAMPICO(120gr).....
TAMPICO
SPICY RANCH(120gr).....
KANIKAMA(30gr).....
ATÚN(30gr).....

¡PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES!

Mixología



*Mezcalita
de Tamarindo
300ml*

Pulpa de tamarindo, mezcal, un toque de limón, escarchada de Tajín.



*Mezcalita
de Maracuyá
300ml*

Pulpa de maracuyá, mezcal, miel de agave y un toque de sal de gusano y hojitas de menta.



*Mezcalita
de Jamaica
300ml*

Concentrado de Jamaica, mezcal, jugo de limón, un toque de miel de agave, escarchada con chamoy y Tajín.



*Mezcalita
de Piña
300ml*

Deliciosa piña macerada, jugo de piña, mezcal y un sutil toque de sal de gusanos de maguey.



*Mango Caribe
250ml*

Cóctel auténtico mexicano con mezcal, bacardi y un toque tropical de naranja y mango.



*Lemonada
Tequilera
350ml*

Jugo de limón, agua mineral y tequila.



*Gin-tonic
pepino y romero
350ml*

Copa ahumada con romero, lamina de pepino, ginebra, agua tónica y un mazito de romero.



*La Chica de Humo
200ml*

Frambuesa y limón macerados con vodka grey goose, servido con una burbuja de humo infusionada.



*Ron Berries
350ml*

Ron infusionado con notas dulces de frambuesa y cítricos.



*Rancho Contento
300ml*

Tequila, jugo de piña, limón real, endulzado con miel de agave.



*Tiffany
300ml*

Bebida frapeada, licor de café, Baileys, licor de coco, nieve de chocolate, un toque de chocolate líquido y una fresa.



*Clericot
350ml*

Manzana, frambuesa y naranjada picada, jugo de limón, vino tinto y refresco sabor lima-limon y garnitura de limón.

Coctelería



*Mojito de Fresa
300ml*

Fresas mortajadas con azúcar y ron, menta, jugo de limón y agua mineral, escarchada con azúcar y 1/2 fresa.



*Margarita
de Fresa
300ml*

Hecho a base de tequila blanco y pulpa de fresa.



*Margarita
de Limón
300ml*

Hecho a base de tequila blanco y zumo de limón.



*Margarita
de Mango
300ml*

Hecho a base de tequila blanco y pulpa de mango.



*Piña Colada
350ml*

Elaborado con ron blanco, crema de coco y un toque de jugo de piña.

*Fresa Colada
350ml*

El dulce sabor de la fresa y el refrescante ron.



*Mojito
280ml*

Menta mortajada con jugo de limón, jarabe natural y ron blanco, hielo picado y una garnitura de limón.

*Carajillo Clásico
300ml*

El clásico digestivo con licor 43, café expresso shakeado.

*Carajillo Baileys
300ml*

Delicioso digestivo con licor 43, café expresso y baileys shakeado.

POSTRES

Cheesecake Fresa



Flan Casero

Cheesecake Lotus



Brownie con Helado

Volcán Dulce de Leche



VISÍTANOS

CULIACÁN

TRES RÍOS

BLVD. ENRIQUE SÁNCHEZ ALONSO
1989 INT 1 DESARROLLO URBANO
TRES RÍOS CP.80020
TEL.: (667) 146 6567

ANGOSTURA

CHINITOS

BLVD. FRANCISCO I. MADERO 15
INDEPENDENCIA CP. 81690
TEL. (697) 742 0840

GUASAVE

INSURGENTES

BLVD. INSURGENTES 539 EJIDAL
CP 81020
TEL.: (687) 167 0999

LOS MOCHIS

CENTRO

GABRIEL LEYVA 350 INT 24 Y
25 COLONIA CENTRO CP. 81200
TEL.: (668) 688 3619

MAZATLÁN

MARINA MAZATLÁN

BLVD. MARINA MAZATLÁN 2300 INT 10
MARINA MAZATLÁN CP. 82103
TEL.: (669) 990 7140

GUAMÚCHIL

ENRIQUE DUNANT

COLONIA DEL EVORA C.P. 81400
TEL.: (673) 734 2650



EN TU EVENTO



CHAROLAS

RANCH ROLL
SUSHI

The logo features the words "RANCH ROLL" in a stylized, red, jagged font with a white outline, and "SUSHI" in a similar font below it. A black silhouette of a longhorn head is centered between the two lines of text. Two thick black diagonal lines cross each other behind the text, forming an 'X' shape. The background is a grayscale illustration of a ranch scene, including a barn with a silo, a fence, and some foliage.