



# PARRILLEROS

ASADERO  
Y GRILL



## ENTRADAS PA BOTANEAR

<b>Chicharrón con cascarrita</b> \$45	<b>Queso fundido con</b> arrachera \$120
<b>Frijoles negros</b> 300 ML \$40	Lomo, costilla, cecina o chistorra \$90
<b>Frigoles bayos</b> 500 ML \$50	<b>Queso asadero pz</b> \$50
<b>Guacamole</b> 250 g \$70	Arroz 200 g \$50
<b>Cebollines asados</b> 250 g \$50	<b>Plátanos fritos</b> 2 pzs \$70
<b>Nopales asados</b> 200 g \$50	<b>Chiles toreados</b> \$20
<b>Papa horneada con queso</b> \$60	<b>Tortillas de harina</b> 3 pzs \$15
<b>Queso fundido</b> 300 g con tortillas de harina \$60	<b>Quesadillas</b> 2 pzs \$50
	<b>Ratón Chile Gordo</b> \$30
	relleno de queso envuelto en tocino

### BURRITOS

Burrito de Arrachera	\$160
Burrito de Cecina	\$145



## DESAYUNOS

<b>Quesadillas al grill</b> \$50	Longaniza, lomo o champiñones
Chistorra o cecina \$55	Arrachera \$60
<b>Molletes sencillos</b> \$55	Frijol refrito y queso
<b>Molletes Preparados</b> \$95	Frijol refrito, jamón o chorizo
<b>Chilaquiles</b> \$90	Sencillos con pollo
Parrilleros (100g de lomo/longaniza o costilla) \$120	
<b>Enchiladas verdes/rojas</b> \$90	(4 pzs, con pollo, crema y queso)
<b>Enchiladas Suizas</b> \$100	
<b>Enchiladas al grill</b> (Con 100 g de carne) \$100	Lomo, costilla o longaniza \$125
Cecina \$110	Arrachera
<b>Hot cakes</b> \$85	(Con mermelada, miel o lechera)
<b>Hot cakes parrilleros</b> \$110	(Con huevo tocino y jamón)
<b>Desayunos Parrilleros</b> \$100	(2 Picadas con 100 g de cecina o longaniza, frijoles refritos y café de olla)
<b>Fruta de temporada</b> \$45	(Piña, papaya, melón)



## ENSALADAS

<b>Ensalada Primavera</b> \$85	Lechuga orejona, zanahoria, betabel con aderezo de mil islas
<b>Ensalada Mediterránea</b> \$120	Lechuga italiana, pimienta amarilla, aceituna negra con vinagreta italiana
<b>Ensalada Italiana</b> \$140	Lechuga sangría, parmesano, crotones, queso panela con vinagreta Balsámica

## ANTOJITOS

<b>PICADAS</b> (Orden sencilla de 2 pzs) \$40	
<b>Orden de Picadas preparadas</b> \$120	(Cecina, lomo longaniza)
<b>Picadas preparadas</b> (1 pz) \$50	(50 g de cecina o chistorra)
\$45	(50 g de lomo o longaniza)
\$40	(Con 2 huevos)
<b>Gorditas blanca o negra</b> \$75	(Ord. de 3 pzs con crema, queso y salsa)
<b>Empanadas</b> \$120	(Ord. de 3 pzs. Lomo, cecina o longaniza)
<b>Empanadas</b> \$40	Queso Chistorra \$55
\$60	Arrachera
<b>Gorditas de chicharron</b> \$45	
<b>Prensado</b> (1 pieza)	

## HUEVOS

Chistorra	\$85
Divorciados	\$75
Tirados con plátano y queso fresco	\$85
Mexicana	\$70
Con jamón/tocino/salchicha	\$70
Con longaniza	\$75
Motulenos	\$85



## COMIDAS

<b>MILANESAS</b> (200 g de carne, incluye 2 guarniciones) \$170	
<b>Res</b> \$150	
<b>Pollo</b> \$110	
<b>Pancita de la casa</b> (Solo fines de semana) \$180	
<b>Tampiqueña</b> 250 G (Frijol, plátanos, enchiladas, ensalada) \$150	
<b>Pechuga de pollo</b> (incluye 2 guarniciones) \$180	
<b>Cecina a las brasas</b> (incluye 2 guarniciones) \$150	
<b>Carne Enchilada</b> 250G con frijoles refritos y ensalada \$150	
<b>Barbacoa de Cerdo</b> 250G \$150	
<b>Arrachera</b> 250G con dos guarniciones \$200	
<b>Lomo de cerdo</b> 250G con dos guarniciones \$150	
<b>Tuétano</b> 2 pzs con dos picadas \$165	
<b>Costilla o longaniza</b> Con dos guarniciones \$150	
<b>Chuleton de res</b> 250 G con dos guarniciones \$165	
<b>Chistorra</b> 250 G con dos guarniciones \$165	



### TACOS PARRILLEROS (125 gr)

Arrachera	\$65
Sirloin	\$75
Chistorra	\$50
Loganiza	\$45
Cecina	\$55
Lomo de puerco	\$35
Pastor	\$35

Dale un toque especial de queso por 10 pesos.

## CORTES

<b>Rib eye</b> 300 a 350 g \$350	
<b>Picana</b> 330 g \$280	
<b>T-Bone</b> 330 g \$320	
<b>New York</b> 330 g \$320	
<b>Sirloin</b> 330 g \$280	
<b>Taco de Corte</b> \$90	Tacos New York Filet
<b>Tomahawk</b> \$90	Piqueta por el peso de este grandioso corte



## PARRILLADAS

LO MEJOR DE LA CASA

1 kg de sabor

<b>De la casa</b> \$600	(Cecina, arrachera, lomo, charizo argentino)
<b>Cecina</b> \$650	Longaniza, chistorra, lomo, barbacoa, queso asadero, frijoles, arroz y 3 picadas. (Para 2-3 personas) incluye Nopal asado, chiles formados, cebollines, solo consumo en restaurante
<b>Molcajete norteño (2 pax)</b> \$480	Salsa roja o verde (Arrachera, locineta, chorizo, pimientos, cebolla, chicharrón prensado, queso asadero, cerveza)
<b>1kg de Sabor</b> \$190	
<b>Chamorro</b> \$180	a las brasas/cerveza/mantequilla (incluye arroz y pico de gallo)



## PARRILLERITOS

PARA LOS CONSENTIDOS

<b>Milanesa infantil</b> (Con papas 150 g) \$120	
<b>Nuggets de pollo</b> (8 piezas incluyen papas 100 g) \$85	
<b>Hamburguesa con papas</b> (120 g de papas y jugo de 200 ml) \$110	
<b>Mini Hotcakes</b> (3 pzs con Mermelada, mantequilla o miel) \$55	
<b>Sincronizadas</b> (Con 100 g de papas y jugo de 200 ml) \$70	
<b>Salchipulos</b> (Con 100 g de papas y jugo de 200 ml) \$70	
<b>Picaditas</b> (3 pzs con frijoles) \$50	
<b>Coctel de frutas</b> (gronola, miel y/o yogurth) \$70	



## POSTRES

<b>Flan napolitano</b> \$40	
<b>Flan de vainilla</b> \$30	
<b>Arroz con leche</b> \$35	
<b>Cheesecake con zarzamora</b> \$45	
<b>Pastel de chocolate</b> \$55	
<b>Torta de Elote</b> \$45	
<b>Chocoflan</b> \$40	
<b>Plátanos Asados</b> \$35	1 Pza
<b>Carlota</b> \$40	
<b>Pan dulce</b> (Varios) \$23	



## BEBIDAS

<b>AGUAS</b> 500 ml	
Naranjada/Limonada natural \$50	
Naranjada/Limonada (con agua mineral) \$55	
Aguas 500 ml \$40	1 Lt
(Horchata, Jamaica o frutas de temporada) \$60	
Soda Italiana 355 ml (varios sabores) \$65	
<b>Café</b>	
Americano (355 ML) \$35	
Capuccino (355 ML) \$50	
Express (cortado, natural) 10 ML \$30	
Lechero (400 ML) \$50	
Café irlandés \$30	
De olla (355 ML) \$35	
Té chai (500 ML) \$50	
<b>Jugo de naranja</b> (355 ml) \$45	
<b>JARRAS</b> (1,5 L) \$95	Agua (Horchata, Jamaica)
Naranjada natural \$100	
Naranjada Mineral \$110	
<b>Refresco</b> (varios 355 ML) \$35	
<b>Coca cola, cero o light</b> \$36	
<b>Cerveza media</b> \$40	
<b>Michelada /Chelada</b> \$50	
<b>Con clamato</b> \$65	
<b>Agua natural</b> (600 ML) \$25	
<b>PIÑA COLADA</b> \$60	
<b>Margarita</b> \$70	
<b>Daikiri de Fresa</b> \$70	
<b>Medida de seda</b> \$70	
<b>Vampiro</b> \$80	
<b>Conga</b> \$70	
<b>Cuba libre</b> \$80	
<b>Sangría</b> \$110	
<b>Sex on the beach</b> \$50	
<b>Botella de vino tinto</b>	
4 Soles Cabernet Sauvignon 750 ML \$450	
La Cetto Cabernet Sauvignon \$600	
<b>Botella de Vino Blanco</b>	
Reservado concha y Toro sauvignon Blanco \$400	
Joven 750 ML	
<b>DIGESTIVO</b>	
Carajillo \$110	
Baileys \$80	
Anis Mico \$60	
Malibú \$75	
kahlua \$80	
Licor 43 \$120	
<b>BRANDY</b>	
Azteca de Oro (Copa) \$60	
Torres 10 \$85	
Terry \$80	
Centenario \$120	
<b>Ginebra</b>	
Beefeater \$120	
<b>VINOS</b>	
Copa de vino tinto (Vino de la casa) \$85	
Copa de clericot (355 ML) \$85	
Jarra de clericot (1,5 LT) \$220	

## COPEOS

<b>RON</b>	
Havana Club \$60	
3 años añejo \$60	
Bac Blanco \$60	
Matusalén \$65	
<b>Mezcal</b>	
400 Conejos (Joven) \$120	
<b>Vodka</b>	
Absolut Azul \$85	
Wyboroba \$60	
<b>Whisky</b>	
Black y white \$70	
Etiqu. Roja \$85	
Buchanans 12 años \$200	
<b>TEQUILA</b>	
Don julio Reposado \$140	
José cuervo especial Bco \$60	
Jimador Reposado \$65	
Gran Centenario Azul Mango \$60	
Chamoy \$90	
José cuervo tradicional \$90	



## PARRILLEROS ASADERO Y GRILL

¡SIGUENOS!

