



PARRILLEROS

ASADERO
Y GRILL

ENTRADAS PA BOTANEAR

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

BURRITOS

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

DESAYUNOS

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

ensaladas

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

ANTOJITOS

PICADAS (Orden sencilla de 2 pzs)	\$40
Orden de Picadas preparadas (Cecina, lomo longaniza)	\$120
Picadas preparadas (1 pz)	\$50
(50 g de cecina o chistorra)	\$45
(50 g de lomo o longaniza)	\$40
(Ord. de 3 pzs con crema, queso y salsa)	\$75
Empanadas	\$120
(Ord. de 3 pzs. Lomo, cecina u/longaniza)	\$60
Empanadas	\$55
Gorditas de chicharrón	\$45
Prensado (1 pieza)	
Arrachera	

HUEVOS

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

COMIDAS

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

tacos Parrilleros (125 g)	
Arrachera	\$65
Sirloin Chistorra	\$75
Loganiza	\$50
Cecina	\$45
Lomo de puerco	\$55
Pastor	\$35
<small>Dale un toque especial de queso por 15 pesos.</small>	

cortes

Rib eye 300 a 350 g	\$350
Picana 330 g	\$340
T-Bone 330 g	\$390
New York 330 g	\$370
Sirloin 330 g	\$340
Taco de Corte Tomahawk	\$90
<small>Preparada por el precio de este granizado con</small>	

PARRILLADAS

Lo mejor de la casa

1 kg de sabor	
De la casa	\$600
<small>(Cecina, arrachera, lomo, chorizo argentino)</small>	
Charola parrillera	\$650
<small>Cecina, longaniza, chistorra, lomo, barbacoa, queso asadero, frijoles, arroz y 3 picadas. (Para 2-3 personas) Incluye: Nopal asado, chiles torreados, cebollines, solo consumo en restaurante</small>	
Molcajete norteño (2 pax)	\$480
<small>Salsa roja o verde (Arrachera, tocina, chorizo, pimientos, cebolla, chicharrón prensado, queso asadero, cerveza) 1kg de sabor.</small>	
Hamburguesa parrilleros	\$190
Chamorro a las brasas/cerveza/mantequilla (incluye arroz y pisco de gallo)	

PARRILLERITOS

PARA LOS CONSENTIDOS

Milanesa infantil (Con papas 150 g)	\$120
Nuggets de pollo (8 piezas incluyen papa 100 g)	\$85
Hamburguesa con papas (120 g de carne de res)	\$110
Mini Hotcakes (3 pzs con Mermelada, mantequilla o miel)	\$55
Sincronizadas (Con 100 g de papas y jugo de 200 ml)	\$70
Salchipulpos (Con 100 g de papas y jugo de 200 ml)	\$70
Picaditas (3 pzs con frijoles)	\$70
Cocteles de postres (gronola, miel y/o yogurth)	

BEBIDAS

AGUAS 500 ml	
Naranja/Limonada natural	\$50
Naranja/Limonada (con agua mineral)	\$55
Agua 500 ml \$ 4.01 Lt (Horchata, Jamaica o frutas de temporada)	\$60
Soda Italiana 355 ml (varios sabores)	\$65
CAFÉ	
Americano (355 ML)	\$35
Cappuccino (355 ML)	\$50
Express (cortado, natural) 10 ML	\$30
Lechero (400 ML)	\$50
Café irlandés	\$90
De olla (355 ML)	\$35
Té chai (500 ML)	\$50
Jugo de naranja (355 ml)	\$45
JARRAS (1,5 L)	
Agua (Horchata, Jamaica)	\$95
Naranja natural	\$100
Naranja Mineral	\$110

Refresco (varios 355 ML)	\$35
Coca cola, cero o light	\$36
Cerveza media	\$40
Michelada /Chelada	\$50
Con clamato	\$65
Agua natural (600 ML)	\$25

Piña colada	\$60	VINOS	
Margarita	\$70	Copa de vino tinto	\$85
Daikiri de Fresa	\$70	Copa de clericot	\$85
Media de seda	\$70	(355 ML)	\$220
Vampiro	\$80	Jarra de clericot	
Conga	\$70	(1,5 LT)	
Cuba libre	\$70		
Sangría	\$110		
Sex on the beach	\$50		
Botella de vino tinto			
4 Soles Cabernet Sauvignon 750 ML	\$450		
La Cetto Cabernet Sauvignon	\$450		
Botella de vino Blanco	\$600		
Reservado Concha y Toro sauvignon Blanco 750 ML	\$400		

copeos

RON		DIGESTIVO	
Havana Club	\$60	Carajillo \$ 1 1 0	
3 años añejo	\$60	Baileys \$80	
Bac Blanco	\$65	Anis Mico \$60	
Matusalén	\$65	Malibú \$75	
Mezcal		kahlua \$80	
400 Conejos (Jóven)	\$120	Licor 43 \$120	
Vodka		BRANDY	
Absolut Azul	\$85	Azteca de oro (Copa)	\$60
Wyboroba	\$60	Torres 10	\$85
Wishky		Terry	\$80
Black y white	\$70	Centenario	
Etiqu. Roja	\$85	Ginebra	
TEQUILA	\$200	Beefeater	\$120
Don julio Reposado	\$140		
José cuervo especial Bco	\$60		
Jimador Reposado	\$65		
Gran Centenario Azul Mango	\$60		
Chamoy			
José cuervo tradicional	\$90		



PARRILLEROS

ASADERO
Y GRILL

¡SIGUENOS!

