



ENTRADAS

Cebollitas al carbón (265g)	\$70
Quesadilla natural (2) (100g)	\$115
Guacamole (160g)	\$105
Chicharrón de queso (2) (40g)	\$99
Quesadilla combinada (2) (160g)	\$145
Costra de pastor (80g)	\$100
Costra de arrachera (80g)	\$110
Ceviche de arrachera (150g)	\$195
Nachos (400g)	\$115
Súper nachos (550g) (Bistec, Pollo o Pastor)	\$210
Nachos de arrachera (550g)	\$225

ENTRADAS DEL MAR

Tacos de pescado (2) (100g)	\$130
Tacos de camarón (2) (70g)	\$140
Tacos de langosta (2) (100g)	\$265
Costra de camarón (70g)	\$145
Costra mar y tierra (70g)	\$140
Ceviche de camarones (180g)	\$250
Coctel de camarones (180g)	\$220
Tostadas de mero (3) (180g)	\$220
Coctel de camarón grande (280g)	\$340

ENSALADAS

Mixta (390g)	\$99
César (6Pzs)	\$200
César con pollo (150g)	\$230
César con camarón (100g)	\$240

SOPAS (300ml)

Frijoles Charros	\$105
Sopa Azteca	\$105
Sopa de lima	\$105
Consome de pollo	\$105
Sopa verde de mariscos	\$250

DEL CARIBE MEXICANO

Filete de pescado (250g) (Empanizado, parrilla, mantequilla, ajo)	\$250
Pulpo a la parrilla (250g)	\$480
Pulpo a la Gallega (250g)	\$480
Camarones a la Parrilla (170g) (Al mojo de ajo, mantequilla o empanizados)	\$350
Camarones al Coco (170g)	\$360
Camarones al Poc Chuc (170g)	\$350
Mar y tierra (350g) (Langosta y filete)	\$699
Langosta a la Parrilla (250g) (Mojo de ajo, mantequilla)	\$745
Langosta viva (por gramos)	\$2.60





MEXICANÍSIMO

Enchiladas (150g) \$200
(Verdes, rojas o mole)

Enchiladas de camarón (150g) \$265

Carne asada a las brasas (200g) \$210

Chuleta de cerdo al carbón (250g) \$210

Poc chuc de pollo (250g) \$235
(Servido con frijol colado, cebolla morada y chiltomate)

Poc chuc de puerco (250g) \$235
(Servido con frijol colado, cebolla morada y chiltomate)

Cochinita pibil (250g) \$290
(Acompañado con cebolla morada, habanero y tortillas hechas a mano)

Filete de pescado Maya (250g) \$290
(Marinado con axiote, envuelto en hoja de plátano)

Filete de res Azteca (250g) \$325

Filete de res a la tampiqueña (250g) \$330

PARRILLADAS

ESPECIALES (720g)

AL CARBÓN PARA 2 PERSONAS

Mexicana \$685

(Arrachera, pechuga de pollo, chuleta, chorizo, frijoles charros y nopal)

Mixta \$985

(Arrachera, camarones, pollo y langosta)

De mariscos \$1,100

(Pulpo, camarón, langosta y pescado)

ESPECIALES

FLAMEADAS (720g)

PREPARADAS EN SU MESA

Filete mignon (250g) \$399

(En salsa de champiñones al vino tinto)

Steak de camarones \$399

Cancún (175g)

Camarones a la diablo \$399

(175g)

Langosta a la diablo \$765

(250g)

GUARNICIÓN EXTRA \$45

-Papas fritas

-Frijol refrito

-Arroz extra

-Queso extra

-Ensalada extra

-Abanico de aguacate

-Papa horno





LOS TACOS (4) (210g) "CON ARROZ Y FRIJOLES"

Pastor	\$115
Pastor Light	\$115
Nopalitos	\$115
Chorizo	\$115
Bistec	\$140
Azteca	\$145
Chuleta de cerdo	\$145
Pechuga de pollo	\$140
Arrachera	\$180
Filete de res	\$185

TACOS COMBINADOS "CON ARROZ Y FRIJOLES"

Vegetariano (220g) Nopal, morrón, cebolla, champiñones y queso. Acompañado de guacamole y arroz.	\$120
Gringas (2) (200g)	\$140
Alambre (220g)	\$165
Bistec o chuleta c/queso (200g)	\$170
Arraqueso (220g)	\$210
Taco mariachi (200g) (5 tacos surtidos c/guacamole y frijoles charros)	\$300
Caribeño c/guacamole (230g)	\$260
Mar y tierra c/guacamole (160g)	\$290

FAJITAS (250g) "CON FRIJOLES"

Vegetarianas	\$200	Camarón	\$350
Pechuga de pollo	\$250	Mixtas (Filete, pollo y camarón)	\$345
Arrachera	\$390	Supremas (Mixtas con queso)	\$365
Filete de res	\$390		





DE NUESTROS CORRALES

Pechuga de Pollo (250g)	\$255
Arrachera Monterrey (250g)	\$375
Rib-Eye Steak (300g)	\$455

BURRITOS (160g)

Pastor	\$150
Pollo	\$160
Bistec	\$160
Arrachera	\$220
Camarón	\$285

QUESOS FUNDIDOS (110g)

Queso Suizo	\$110
Queso Español (Chorizo)	\$120
Queso Francés (Champiñones)	\$120
Queso Azteca (Nopal)	\$120
Queso Uruguayo (Bistec)	\$125
Queso Caribeño (Camarón)	\$160

MOLCAJETES (400g)

Pollo	\$250
Mixto	\$300
Arrachera	\$370
Camarón	\$380
Mar y Cielo	\$350
Mar y Tierra (Arrachera y pulpo ó arrachera y camarón)	\$370
Rib-Eye	\$460



BEBIDAS

	Ch 360ml	Gr 480ml
Limonada	\$40	\$50
Té Helado	\$40	\$50
Naranjada	\$45	\$55
Jugos	\$45	\$55
Aguas Frescas (Jamaica, horchata & tamarindó)	\$45	\$55
Botella de Agua (600ml)	\$45	
Refrescos (355ml)	\$49	
Agua Mineral (300ml)	\$49	

CERVEZAS

Sol 355ml	\$60
XX Lager 325ml	\$60
XX Ambar 325ml	\$60
Superior 325ml	\$60
Tecate light 355ml	\$60
Indio 325ml	\$65
Bohemia 355ml Clara y Oscura	\$65
Coors Light 355ml	\$65
Heineken 355ml	\$70
Ultra 350ml	\$70
Vaso Chelado 60ml	\$20
Vaso Michelado 60ml	\$20
Vaso Ojo Rojo 60ml	\$40

CAFES FLAMEADOS

(2 personas) 600ml

MAYA (Xtabentun)	\$170
Español (Brandy)	\$170
Caribeño (Ron)	\$170
Mexicano (Kahlua)	\$170
Italiano (Amaretto)	\$199
Diabla (Cognac)	\$215

LOS CAFES

Americano 200ml	\$45
Expresso 120ml	\$50
Capuccino 210ml	\$52

UNA PROBADITA DE LA DULCE VIDA

Pastelería de la casa 200g	\$120	Pastel con helado 250g	\$130
Flan napolitano 200g	\$120	Bananas Flambée (2 pax) 250g	\$190
Helado 200g	\$120		

TEQUILAS & LICORES

TEQUILAS (1.5 oz)

BLANCOS	Cazadores Blanco	\$95
	Centenario Plata	\$95
	Herradura Blanco	\$95
	Don Julio Blanco	\$95
	Xicote Blanco	\$95

REPOSADOS	Hornitos Reposado	\$95
	Cuervo Tradicional	\$95
	Centenario Reposado	\$95
	Herradura Reposado	\$95
	Don Julio Reposado	\$120

AÑEJOS	Centenario Añejo	\$95
	1800 Cuervo	\$125
	Hornitos Barrel	\$95
	Tres Generación Añejo	\$120
	Don Julio 70	\$135

PREMIUM	Reserva de la familia	\$350
	Don Julio 1942	\$365
	Herradura Selección Suprema	\$890

COCTELES CON TEQUILAS (1.5 oz)

Margarita Clásica	\$195
Margarita Cancún	\$195
Tequila Sunrise	\$195
Tequila Punch	\$195
Margarita Cadillac	\$290
Margarita Beer	\$290
Margarita de sabores	\$190

MEZCALES (1.5 oz)

Mezcal Amores	\$115
Mezcal Amores joven	\$115
Mezcal Amores Reposado	\$115
Milagrito del Corazón Joven	\$115
Milagrito del Corazón	\$115
Milagrito del Corazón (Con gusano reposado)	\$115

COCTELES CLÁSICOS (1.5 oz)

Mojito	\$195
Parrilla Punch	\$195
Daiquirí clásico	\$195
Piña colada	\$195

MARTINIS CON MEZCAL (1.5 oz)

Tamarindo (Preparado con Mezcal Amores y escarchado con chile piquín)	\$215
Albahaca (Una mezcla de kiwi, piña, limón y albahaca preparada con Mezcal Amores)	\$215

COCTELES CON MEZCAL (1.5 oz)

Caribeño (Mezcal Amores con una combinación de piña, jengibre y jugo de naranja)	\$250
Frutos Rojos (Mezcal Amores con fresa u jugo de arándano)	\$250

ESPAÑOL

Contacto:

MERCADOTECNIA@LAPARRILLA.COM.MX

XI/2021

FOLLOW US



www.laparrilla.com.mx