

MI PARRILLA COUNTRY



MENÚ



DESDE 1998

¡Y ahora acomódense y pidan lo que quieran !

Queso provoleta 200 g \$ 226

Asado a la plancha con jitomate
y un toque de aceite de oliva y orégano.

Queso fundido 200 g \$ 159

Puro y delicioso queso fundido con tortillas
de harina para acompañar.

**Queso fundido con chorizo
argentino o chistorra 200 g** \$ 220

Delicioso chorizo argentino o chistorra
sobre queso fundido.

Dedos de queso (6pzs.) \$ 132

Masa casera, rellenos de queso manchego.

Empanada argentina (1pza.) \$ 74

Carne, espinaca con queso, chistorra
con queso, elote con queso y jamón con queso.

Asado de mollejas 250 g \$ 169

Crujientes mollejas con chiles toreados
y tortillas de maíz.

Alitas (15pzs.) \$ 258

Alitas de pollo fritas o asadas al carbón,
con salsa buffalo (*hot wings*).

Lorenzas de arrachera 160 g \$ 190

(2pzas.) Tostaditas con frijoles refritos,
queso manchego y guacamole.

Pepito de arrachera 200 g \$ 176

Arrachera en pan de ajo, frijoles,
aguacate, jitomate y lechuga.

Sopecitos surtidos (3pzas.) \$ 138

Trío de sopecitos de pollo,
queso y chorizo.

Fideo Seco \$ 110

Salsa de frijol, chicharrón y aguacate.

*Los gramajes son aproximados en crudo

*Hay de dos sopas,
pero una ya se acabó*

Caldo Country 300 ml \$104
Con pollo, arroz, champiñones,
salsa de chipotle y aguacate.

Consomé ranchero 350 ml \$ 84
Calientito y nutritivo
consomé de pollo.

Jugo de carne 300 ml \$ 110
Condimentado y preparado
al gusto en su mesa.

Sopa de tortilla 300 ml \$ 99
¡Acompañada como Dios manda!
Chicharrón, aguacate, crema,
queso y chile pasilla.

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

¿Qué italiano ni que ocho cuartos!

Spaghetti o Fettuccine

a la bolognesa 170 g

\$ 164

La tradicional y jugosa bolognesa.

Pasta Marinera 170 g

\$ 228

Pulpo, tallarines y pimientos.

Lasagna bolognesa 310 g

\$ 218

Con ensalada campirana,
albahaca y tomate cherry.

Pizza de arrachera

con chistorra

\$ 214

Deliciosa arrachera y chistorra
combinados en nuestra pizza casera.

30 cm

Pizza de queso provoleta

\$ 224

Queso provoleta con jamón serrano y arúgula.

30 cm

Pizza hawaiana

\$ 159

La tradicional pizza de queso, jamón y piña.

30 cm

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Pescado y Pollo



Suprema de pollo \$ 218

400 g de pechuga natural a la parrilla
+\$10 empanizada.

Suprema de pollo rellena \$ 238

400 g de pechuga natural a la parrilla
rellena con espinaca, champiñones
y queso manchego +\$10 empanizada.

Salmón a la parrilla \$ 398

300 g de salmón fresco acompañado de
pasta con verduras.

Steak de camarones \$ 292

210 g de camarones en salsa de roquefort,
tocino y vino blanco.

Tacos de camarón (3 pzs.) \$ 230

175 g de camarones salseados, con tortilla
de harina, queso manchego y arúgula.

Pulpo a las brasas \$ 352

250 g de pulpo fresco con ensalada.

Tacos de pulpo \$ 240

180 g de pulpo, acompañados de papa alfa,
arúgula y tortilla de maíz.

*Los gramajes son aproximados en crudo

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

¡Tan fresco como una lechuga!

Ensalada campirana	300 g	\$ 204
--------------------	-------	--------

Lechuga italiana, fresa, queso de cabra, almendra y vinagreta de guayaba.

Ensalada mixta	245 g	\$ 116
----------------	-------	--------

Lechuga romana, aguacate, jitomate y cebolla con vinagreta de orégano.

Ensalada Country	300 g	\$ 228
------------------	-------	--------

Lechuga italiana, nuez caramelizada, queso azul, pera, arándanos y aderezo balsámico.

Ensalada de cítricos	340 g	\$ 182
----------------------	-------	--------

Lechugas mixtas, arúgula, toronja, queso de cabra y aderezo de mostaza y miel.

Ensalada con costra de Jamón Serrano	280 g	\$ 165
--------------------------------------	-------	--------

Frutos rojos, arúgula, queso de cabra y jamón serrano. 50 g

¡Váaalgame Dios!

Papas a la francesa	500 g	\$ 150
---------------------	-------	--------

Crujientes por fuera, suaves por dentro.

Frijoles charros	395 g	\$ 77
------------------	-------	-------

Los clásicos del norte.

Guacamole	190 g	\$ 64
-----------	-------	-------

Picosito, ideal para taquear.

Chiles toreados	150 g	\$ 46
-----------------	-------	-------

Bravos como ellos solos.

Cebollitas cambray	170 g	\$ 46
--------------------	-------	-------

Crujientes cebollitas asadas.

Orden de tortillas de harina		\$ 30
------------------------------	--	-------

(4 pzs.)

No hay mejor aderezo que la carne sobre el hueso

Arrachera Country 500 g	\$ 546
Asado de tira 500 g	\$ 424
Bife de chorizo 400 g	\$ 535
Entraña 400 g	\$ 512
Vacío argentino 400 g	\$ 514
Chuletón de ternera Angus 800 g	\$ 1,140
Picaña 400 g	\$ 520
T-Bone 400 g	\$ 468
Parrillada Country (4 personas 1 600 g) Bife de chorizo, picaña, T-Bone, chistorra, chorizo argentino, cebollitas y chiles toreados.	\$ 1,669
Parrillada mixta (3 personas 1 200 g) Arrachera, pollo, chorizo argentino, chistorra, cebolla y pimientos asados.	\$ 690
Costillas B.B.Q. 500 g	\$ 438
Hamburguesa al carbón Incluye papas 180 g	\$ 214

**Todos nuestros cortes incluyen
papas a la francesa o ensalada mixta*

“Los gramajes son aproximados en crudo”

Yo no nací pa' pobre me gusta todo lo bueno



Pollo estilo Sinaloa 1 400 g \$ 370

Al carbón, incluye ensalada o papas
y chiles toreados.

Paquete ½ pollo estilo Sinaloa \$ 270

Al carbón, con consomé ranchero,
papas a la francesa y chilitos toreados.

Paquete Arrachera 300 g \$ 352

Con jugo de carne, papas a la francesa
y chilitos toreados.

Paquete Especial \$ 220

Incluye: 1/4 de pollo y consomé ranchero.

Dos guarniciones a elegir:

- Ensalada de nopales
- Papas a la francesa
- Ensalada mixta
- Tacos dorados de papa
- Frijoles charros

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

*¡Mientras cómanos,
ámenos y bébanos... manque
no trabájenos!*

Tampiqueña asada \$ 328

300 g de arrachera, guacamole,
frijoles refritos y dobladita.

Molcajete (2 personas) 600 g \$ 506

Carne enchilada, arrachera, chorizo,
queso panela, cebollitas cambray,
nopales y aguacate.

Chicharrón de Rib Eye 150 g \$ 253

Acompañado de guacamole y salsa.

Chicharrón de Pulpo 220 g \$ 248

Acompañado de guacamole.

**Tacos de arrachera
al albañil 3 PZS. 200 g** \$ 250

Con tocino, champiñones y cebolla,
con frijoles y guacamole para acompañar.

Tacos de Rib Eye 3 PZS. 200 g \$ 258

Con champiñones y cebolla, acompañados
con guacamole y chiles toreados.

Tacos de lengua 3 PZS. 100 g \$ 210

Guacamole, salsa molcajetada.

Enchiladas suizas 3 PZS. \$ 185

Rojas o verdes
Acompañadas con frijoles refritos.

Nuggets de pollo (10 pzs.) \$ 170

Acompañados con papas a la francesa.

Club sandwich (4 pzs.) \$ 160

Acompañado con papas a la francesa.

A beber vinimos, alegres estamos, Por favor... Así sigamos



Cerveza de barril

1 Litro	\$ 138
1/2 Litro	\$ 72

Cerveza de botella

Nacional 355 ml	\$ 64
Stella Artois 330 ml	\$ 68
Michelob Ultra 355 ml	\$ 66

Prepara tu cerveza

Elije tu cerveza y agrega tu preparación favorita

Cubana o clamato	\$ 30
Michelada	\$ 15
Chelada Country	\$ 19
(Solo aplica para 1 lt. de barril)	

Bebidas sin alcohol

Limonada o Naranjada 300 ml	\$ 54
Vaso de agua de sabor 300 ml	\$ 48
Refresco 355 ml	\$ 52
Clamato natural 180 ml	\$ 54
Botella de agua 600 ml	\$ 40
Perrier 330 ml	\$ 78
Jarra de agua de sabor 1,800 ml	\$ 198

Jarra de clericot	\$ 448
(Con vino tinto de la casa)	

Jarra de clericot	\$ 520
(Con vino rosado La Cetto Primavera)	

¿A quién le amarga un dulce?

Flan de queso	\$ 70
Fresas jubilé	\$ 206
Plátanos flambé	\$ 178
Ópera	\$ 115
Cheesecake	\$ 115
Pastel de Ferrero	\$ 115
Postre de la casa	\$ 108
Helado frito	\$ 104
Crepas de queso con zarzamora	\$ 108
Crepas de cajeta	\$ 152
Crepas Suzette	\$ 152
Manzanas al Baileys	\$ 174

Cafecito, cafecito

Café americano 200 ml	\$ 48
Café espresso 100 ml	\$ 62
Café capuccino 300 ml	\$ 82
Café capuccino con baileys o amaretto 350 ml	\$ 132
Café Irlandés 200 ml	\$ 176
Frapuccino 400 ml	\$ 99
Chocolate 300 ml	\$ 79
Malteada (fresa, vainilla y chocolate) 400 ml	\$ 102
Tisana 450 ml	\$ 62
Té 200 ml	\$ 35

Tequila

60 ml por copa

Copa Botella

100 años reposado 700 ml	\$ 104	\$ 940
Jimador reposado 700 ml	\$ 108	\$ 1,054
Sauza hornitos reposado 700 ml	\$ 112	\$ 1,138
Cazadores reposado 700 ml	\$ 108	\$ 1,115
Centenario plata 700 ml	\$ 113	\$ 1,160
Centenario reposado 700 ml	\$ 115	\$ 1,184
Cuervo tradicional reposado 695 ml	\$ 115	\$ 1,139
Cuervo 1800 reposado 700 ml	\$ 134	\$ 1,390
Cuervo 1800 añejo 700 ml	\$ 164	\$ 1,969
Don Julio Blanco 700 ml	\$ 166	\$ 1,940
Don Julio reposado 700 ml	\$ 192	\$ 2,210
Don Julio 70 cristalino añejo 700 ml	\$ 256	\$ 3,014
Herradura reposado 700 ml	\$ 153	\$ 1,764
Herradura blanco 700 ml	\$ 144	\$ 1,596
Maestro dobel diamante 700 ml	\$ 196	\$ 2,299
Siete Leguas Blanco 700 ml	\$ 160	\$ 1,972

* Todas las botellas incluyen 5 mezcladores de 355 ml

* Todas las copas incluyen 2 mezcladores de 235 ml*

* Mezclador extra \$ 52

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Mezcal

60 ml por copa

Copa

Botella

Los danzantes joven 750 ml

\$ 218

\$ 2,909

400 conejos 750 ml

\$ 138

\$ 1,938

Montelobos 750 ml

\$ 175

\$ 2,160

Local 750 ml

\$ 140

\$ 1,635

Ron

60 ml por copa

Copa

Botella

Appleton kingston 62 white 750 ml

\$ 105

\$ 1,202

Appleton kingston 62 gold 750 ml

\$ 114

\$ 1,324

Appleton estate 750 ml

\$ 123

\$ 1,458

Bacardi blanco 750 ml

\$ 108

\$ 1,146

Bacardi añejo 750 ml

\$ 108

\$ 1,326

Bacardi solera 750 ml

\$ 112

\$ 1,518

Malibú 750 ml

\$ 104

\$ 1,139

Havana 7 años 700 ml

\$ 132

\$ 1,456

Flor de caña reserva 7 años 750 ml

\$ 140

\$ 1,672

Matusalem clásico 750 ml

\$ 108

\$ 1,104

Matusalem platino 750 ml

\$ 115

\$ 1,314

Matusalem gran reserva

15 años 750 ml

\$ 160

\$ 1,936

Zacapa 23 gran reserva 750 ml

\$ 270

\$ 3,482

* Todas las botellas incluyen 5 mezcladores de 355 ml

* Todas las copas incluyen 2 mezcladores de 235 ml*

* Mezclador extra \$ 52

Vodka

60 ml por copa

Copa

Botella

Smirnoff 750 ml

\$ 108

\$ 1,172

Wyborowa 750 ml

\$ 105

\$ 1,160

Absolut azul 750 ml

\$ 114

\$ 1,200

Absolut mandrin 750 ml

\$ 114

\$ 1,208

Absolut rasberi 750 ml

\$ 114

\$ 1,208

Stolichnaya 750 ml

\$ 120

\$ 1,348

Grey Goose 700 ml

\$ 182

\$ 2,323

* Todas las botellas incluyen 5 mezcladores de 355 ml

* Todas las copas incluyen 2 mezcladores de 235 ml*

* Mezclador extra \$ 52

Whisky

60 ml por copa

Copa

Botella

Buchanan's 12 años 750 ml

\$ 209

\$ 2,704

Buchanan's Master 750 ml

\$ 248

\$ 3,222

Buchanan's 18 años 750 ml

\$ 392

\$ 4,961

Jack Daniel's 700 ml

\$ 138

\$ 1,511

Jack Daniel's honey 700 ml

\$ 142

\$ 1,496

J&B 750 ml

\$ 115

\$ 1,350

Johnnie Walker E/R 700 ml

\$ 125

\$ 1,440

Johnnie Walker E/N 750 ml

\$ 214

\$ 2,761

Johnnie Walker doble E/N 750 ml

\$ 248

\$ 3,184

Glenfiddich 12 años 750 ml

\$ 229

\$ 3,025

* Todas las botellas incluyen 5 mezcladores de 355 ml

* Todas las copas incluyen 2 mezcladores de 235 ml

* Mezclador extra \$ 52

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Champagne

Botella

Moët & Chandon Brut 750 ml

\$ 3,614

Cognac

60 ml por copa

Copa

Botella

Martell Medaillon V.S.O.P. 700 ml

\$ 225

\$ 2,667

Hennessy V.S.O.P. 700 ml

\$ 304

\$ 3,760

Remy Martin V.S.O.P. 700 ml

\$ 292

\$ 3,478

Brandy

60 ml por copa

Copa

Botella

Cardenal de Mendoza 700 ml

\$ 246

\$ 3,394

Terry Centenario 700 ml

\$ 117

\$ 1,282

Torres 5 700 ml

\$ 95

\$ 988

Torres 10 700 ml

\$ 126

\$ 1,423

Torres 15 700 ml

\$ 148

\$ 1,810

* Todas las botellas incluyen 5 mezcladores de 355 ml

* Todas las copas incluyen 2 mezcladores de 235 ml*

* Mezclador extra \$ 52

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Digestivos

60 ml por copa

Amaretto Disaronno	\$ 162
Anís Cadenas	\$ 137
Anís Chinchón dulce	\$ 118
Anís Chinchón seco	\$ 118
Midori	\$ 143
Baileys	\$ 132
Frangelico	\$ 143
Grand Marnier	\$ 180
Licor 43	\$ 167
Sambuca Negro	\$ 154
Strega	\$ 182
Jägermeister	\$ 140
Carajillo 120 ml aprox.	\$ 187
Ángel azul	\$ 209
Alas de ángel 120 ml aprox.	\$ 236

Aperitivos

60 ml por copa

Campari Bitter	\$ 132
Cinzano Rosso	\$ 108
Negroni	\$ 138

Ginebra

60 ml por copa

Beefeater	\$ 147
Tanqueray	\$ 152
Bombay	\$ 152

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Coctelería

Conga	400 ml Jugo de piña, toronja, naranja	\$ 75
Mimosa	200 ml Vino blanco, jugo de naranja, cereza	\$ 94
Piña Colada Natural	350 ml Crema de coco, jugo de piña, leche evaporada	\$ 90
Alfonso XIII	200 ml Licor café, leche evaporada	\$ 95
Margarita de sabor	(limón, fresa, tamarindo, chamoy)	\$ 116
Mojito	300 ml Ron, agua mineral, hierbabuena	\$ 120
Piña Colada	350 ml Ron, Midori, Amaretto, Vodka	\$ 125
Bakan	400 ml Mezcal, maracuyá, jamaica	\$ 147
Margarita Ahumada	Mezcal, jugo de piña, sal de gusano	\$ 147
Especias	450 ml Ginebra, agua quina, romero	\$ 154
Mar Azul	450 ml Ginebra, curazao azul, naranja	\$ 154
Frutos Rojos	450 ml Ginebra, licor fresa, agua quina	\$ 164
Country	300 ml Mezcal, jugo de piña, hierbabuena	\$ 167
Martini Seco	190 ml Ginebra, cinzano extra seco	\$ 167
Martini Dulce	190 ml Ginebra, licor cinzano	\$ 169
Aperol Sprit	450 ml Aperol, vino espumoso, naranja	\$ 182

Mezcalitas

Frutos rojos	\$ 144
Maracuyá	\$ 120
Mango	\$ 125
Jamaica	\$ 144
Tamarindo	\$ 144

*Medidas aproximadas 270 ml.

*Con destilado de la casa

