



◆ PARRILLA 111 ◆

COCINA REGION MONTANA

DESAYUNOS Y ALMUERZOS

DESPIERTA MI BIEN DESPIERTA

PAN DULCE DE LA CANASTA

Pídelo por pieza.

\$32.00

PLATO DE FRUTAS

Con yogurth natural y miel de abeja.

\$120.00

MOLLETES

Naturales o con chorizo

\$99.00

BISQUET CON MERMELADA DE FRESA

Pieza tostadita y con mantequilla.

\$49.00

HOT CAKES

3 piezas con mantequilla.

\$89.00

HOT CAKES

1 pieza con mantequilla.

\$49.00

BAGUETTE 111

Una torta rellena de huevo con jamón preparado al estilo de Parrilla.

\$139.00

NUESTROS DESAYUNOS Y ALMUERZOS

OMELETTE CON JAMÓN \$159.00

Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles.

OMELETTE CON ESPINACAS \$149.00

Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles.

CHILAQUILES CON POLLO \$169.00

Al estilo regional riquísimos.

CHILAQUILES CON HUEVO \$159.00

Con 1 pza. de huevo frito y confetti de cilantro.

HUEVOS AL GUSTO \$149.00

Ya sean a la mexicana, rancheros, papas con huevo, migas con huevo o huevo con chorizo.

HUEVOS DIVORCIADOS \$159.00

Con salsa roja, verde o molcajeteadas.

QUESO EN SALSA \$165.00

Guisado en salsa verde o roja.

PAPAS CON CHORIZO \$149.00

Papas recién doraditas revueltas con delicioso chorizo.

NUESTRA BARBACOA

BARBACOA \$199.00

Natural o guisada.

TACO DE BARBACOA \$60.00

MENUDO \$169.00

Delicioso menudo estilo Parrilla.

CHECA NUESTRAS ESPECIALIDADES

OMELETTE CON TOCINO \$189.00
Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles.

CHILAQUILES PARRILLADÍSIMOS \$219.00
Mixtos en salsa roja y verde con sirloin y cubos.

HUEVOS YUCATECOS \$169.00
Estrellados con jamón y chícharos con salsa roja gratinados.

HUEVOS CON VENENO \$194.00
montados sobre una tortilla doradita rellena de frijoles refritos y ahogados en asado de puerco.

HUEVOS CON SINCRONIZADAS \$169.00
montados sobre una sincronizada de maíz o harina, estrellados o revueltos ya sea en salsa roja o verde.

MACHACADO CON HUEVO \$189.00
Natural, mexicana o rancho.

HUEVOS PARRILLADÍSIMOS. \$174.00
Fritos o revueltos montados en tortilla y bañados con salsa de chorizo.

HUEVOS MONTADOS \$169.00
Huevos estrellados montados sobre tortilla tostada en manteca bañados en salsa con láminas de aguacate y queso panela.

DESAYUNO LIGHT \$169.00
100 g. de queso panela, penca de nopal sobre claras de huevo acompañado de tomate y aguacate.

QUESADILLAS VERDES DE NOPAL \$139.00
3 piezas rellenas de queso panela, acompañado de aguacate y tomate.

TACOS MORELENSES \$169.00
Envuelto en huevo en salsa ranchera bañados en salsa de frijol con topping de panela y chorizo y un toque de crema.

HUEVOS 111 \$199.00
3 huevos montados en chuletas de cerdo bañados en salsa verde.

DISFRUTA DE LAS BEBIDAS

JUGOS MAÑANEROS

Naranja \$47.00

Verde \$52.00

TAZA DE CAFÉ

Americano \$45.00

Expresso \$50.00

CAFÉ CAPUCHINO

\$75.00

Al estilo irlandés.

VASO

Chocolate \$45.00

Leche \$40.00

COCA COLA

\$46.00

Regular, light, Sprite, manzana, agua mineral y natural.





◆ PARRILLA 111 ◆

COCINA REGION MONTANA

COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

CORTADILLO DEL PATRÓN

Filete.

\$229.00

GUACAMOLE ARTESANAL

Es al natural o ranchero.

\$155.00

QUESO PANELA ASADO

Con alcaparra y chile japonés.

\$149.00

QUESO FLAMEADO

200g de mezcla de quesos con chorizo o champiñones.

\$168.00

FRIJOLES CON VENENO

Con asado de puerco y obleas de maíz.

\$75.00

FRIJOLES CHARROS

Estilo Parrilla.

\$60.00

COLIFLOR FRITA

Coliflor con aderezo de la casa gratinada en queso parmesano.

\$159.00

TABLA DE VERDURAS ASADAS

\$139.00

En ella encontrarás brócoli, betabel, coliflor, zanahoria y calabaza.

TACOS DE FIDEO SECO

\$149.00

3 piezas en tortilla de maíz ribeteada con topping de aderezo de chipotle.

MOLLEJAS ASADAS

\$305.00

CHICHARRÓN DE RIB EYE

\$540.00

CHILE EN NOGADA

\$359.00

Preparado al estilo Parrilla 111.

LAS ENSALADAS

ENSALADA VERDE DE LA CASA

\$119.00

Una mezcla de lechugas aderezada con receta de la casa.

ENSALADA GAUCHA

\$165.00

La tradicional con cubos de aguacate.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$159.00

Preparada al estilo norestense de Parrilla.

SOPAS Y CALDOS

CALDO TLALPEÑO

\$108.00

Caldo de pollo con verduras y arroz.

SOPA DE FIDEO CON CARNE

\$95.00

Fideo con verduras y carne de res.

SOPA DE FIDEO CON SIRLOIN

\$145.00

Sopa de fideo con carne, sirloin y queso.

NUESTRAS ÓRDENES DE TACOS

TACOS DE BISTEC

Son 3 piezas con tortilla de maíz.

\$155.00

TACOS DE SIRLOIN

Son 3 piezas con tortilla de maíz.

\$185.00

TACOS DE RIB EYE

Rib Eye en tortilla de harina con chicharrón de la ramos en salsa verde y aguacate.

\$245.00

TACO GOBERNADOR 1 pieza.

\$99.00

TACO DE PULPO ZARANDEADO 1 pieza,

\$95.00

TACOS DE ARRACHERA

240g en tortilla recién hecha.

\$299.00

Todas nuestras órdenes de tacos incluyen cebolla asada.

NUESTRAS PARRILLADAS

PARRILLADA AGUJA NORTEÑA

500g. \$595.00

1000 g. \$1080.00

PARRILLADA SIRLOIN

500g. \$595.00

1000 g. \$1080.00

Todas nuestras parrilladas incluyen papa al horno, quesadillas, salchicha con tocino y queso, frijoles charros, cebolla asada, tortillas, totopos y salsas.

NUESTROS CORTES

TOP SIRLOIN (30 min.)

corte de 300g. \$269.00

RIB EYE ANGUS (30 min.)

corte de 300g. \$549.00

corte de 500g. \$899.00

ARRACHERA OUTSIDE

(30 min.)

corte de 300g. \$478.00

corte de 500g. \$781.00

Un kilo \$1179.00

PECHUGA DE POLLO (30 min.) \$220.00

250g. a la plancha, al grill o al piquín.

MEDIO POLLO DESHUESADO (30 min.) \$279.00

Pídelo al piquín, a la mostaza o zarandeado.

TABLITAS DE FILETE (30 min.) \$670.00

3 piezas de 600g. apróximadamente.

FILETE MIÑON (30 min.) \$389.00

Son 300g. en salsa de champiñones y acompañado de verduras al vapor.

NEW YORK (30 min.) (600g.) \$505.00

PRIME RIB (30 min.) (600g.) \$579.00

MENÚ EJECUTIVO

ASADO DE PUERCO \$179.00

Acompñado de delicioso arroz y frijoles.

CHILE RELLENO \$179.00

Relleno de 100g. de una mezcla de carne de res, papa, zanahoria y delicioso sazón de la casa.

MILANESA DE RES A LA TAMPIQUEÑA \$179.00

100g. de milanesa de res a la plancha acompañada de arroz y frijoles y 2 entomatadas.

MILANESA EMPANIZADA \$179.00

De pollo o de res.

FILETE TILAPIA \$179.00

Delicioso filete de tilapia empanizado acompañado de verduras al vapor y arroz blanco.

KIDS MENÚ

TENDERS DE POLLO \$110.00

Tiritas de pechuga de pollo empanizadas.

SINCRONIZADAS DE HARINA \$110.00

Son 2 piezas con papas a la francesa.

POSTRES DE LA CASA

PAN DE ELOTE CON CAJETA \$125.00

Con nuez y cajeta a la parrilla.

FLAN NAPOLITANO \$105.00

Artesanal de la casa.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE \$145.00

Bañado de chocolate Hershey.

CHEESECAKE DE GUAYABA \$145.00

Decorado con guayaba deshidratada.

ROL DE CANELA \$155.00

Relleno de Manzana con Topping de glaseado.

REBANADA PASTEL DE ZANAHORIA \$290.00

Elaborado con nuez, coco y piña; betún interior de queso con mantequilla.

REBANADA PASTEL DULCE DE LECHE \$290.00

De vainilla en capas con relleno de dulce de leche y nuez; betún de mantequilla.

PLATILLOS DEL MAR

PASTA FETUCCINI CON SALMÓN \$265.00

Mezcla de salmón, aceitunas negras y alcaparras en salsa estilo pomodoro.

LONJA DE SALMÓN \$309.00

250g. de salmón al grill.

FETUCCINI CON CAMARÓN \$279.00

Con nuestra deliciosa crema.

CAMARONES AL GUSTO \$249.00

Al ajillo, al piquín, empanizados, a la diablo o a la plancha.

MOLCAJETE 111

\$689.00

Mezcla de camarón, sirloin y pollo en una cama de guacamole, cebolla cambray y nopal montado en un molcajete.

ENSALADA MAR Y TIERRA

\$230.00

Mezcla de lechuga orejona, romana y tomate asado con camarón, sirloin y pollo combinado con una emulsión de azafrán, jugo de naranja y soya.

(puedes pedir tu opción vegetariana)

BEBIDAS

COCA COLA

\$46.00

Light, regular, agua mineral, sprite y manzana.

LIMONADA

Natural vaso 16 oz. \$46.00

Mineral vaso 16 oz. \$51.00

NARANJADA

Natural vaso 16 oz. \$46.00

Mineral vaso 16 oz. \$51.00

TAZA DE CAFÉ

Americano \$45.00

Espresso \$50.00

Capuccino \$75.00

TAZA DE TÉ

\$42.00

Manzanilla, limón, té verde o hierbabuena

Todos nuestros platillos incluyen I.V.A.

Avenida Gonzalitos #111

Reserva tu mesa 📞 811.652.5376 📍 81 2351 1301 / 81 2317 4438

PARRILLA 111  