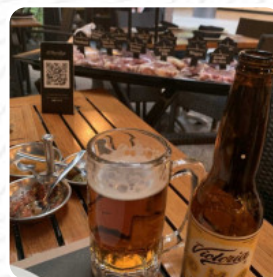
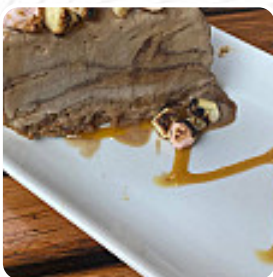




Carta de menús El Parrillaje

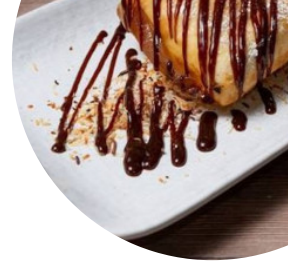
<https://carta.menu>

Del Niño Poblano 2510 72197 Puebla, HERÓICA PUEBLA DE ZARAGOZA, Mexico
+522222253000,+522222250093 - <https://elparrillaje.com/>



En esta Sitio web encontrarás el **completo [menú](#) de El Parrillaje** de HERÓICA PUEBLA DE ZARAGOZA. Actualmente, hay **132** platos y bebidas disponibles. Nuestros asados de la más alta calidad en carnes, pescados y mariscos nos distinguen en nuestro segmento. Creamos un ambiente que hace que su visita sea la más agradable e incomparable. Nuestra calidad y servicio cuentan con el respaldo de los años de experiencia del Grupo Allegue, convirtiendo a El Parrillaje... en la mejor casa de asados de Puebla.

Carta de menús El Parrillaje



Sashimi

TARTAR DE ATÚN

Platos Principales

PESCADO EMPANIZADO

Vegetariano

COLIFLOR

Guarniciones

SÉMOLA

Mariscos

PULPO Y ORZO

Platos De Carne

ALBÓNDIGAS

Desayuno

BEBIDAS

Bebidas

BEBIDAS

Salsas

SALSA

Burritos

POLLO ASADO

Aperitivo

TARTAR

Platos Mexicanos

FAJITAS

Vino

VINO DE CASA

Helados

HELADO DE TURRÓN

VORSPEISEN / ENTRADAS

GUACAMOLE GUACAMOLE

Ensalada / Salad

ENSALADA VERDE

Dos acompañantes por plato

ENSALADA CÉSAR ENSALADA CÉSAR

Bebidas Alcohólicas

VINO TINTO

MALBEC

Guarniciones / Extra Side

BRÓCOLI AL VAPOR STEAMED
BROCCOLI

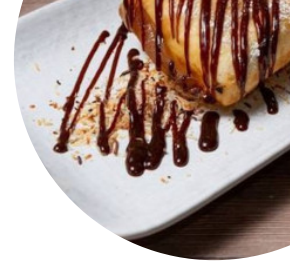
ESPINACA AL VAPOR STEAMED
SPINACH

Categoría De Restaurante

POSTRE

ASADOR

Carta de menús El Parrillaje



Entrantes



QUESO FUNDIDO QUESO
DERRETIDO

QUESO DERRETIDO

OSTRAS FRITAS

Pasta

ESPAGUETI CAMPERO CAMPERO
SPAGHETTI

ESPAGUETI A LOS 4 QUESOS CON
CAMARÓN FOUR CHEESES STYLE
SPAGHETTI AND SHRIMP

ESPAGUETI MARINERA MARINERA
STYLE SPAGUETTI

Postre



PASTEL DE QUESO

BROWNIE CON HELADO

BUDÍN DE PAN

CREMA BRULÉE

Postres

COPA DE CITRICOS AL COCO

CREME BRÛLÉE AL BAILEY'S

TARTIN DE CHOCOLATE

CREPAS DE CAJETA

Peques

SPAGUETTI A LA MANTEQUILLA

HAMBURGUESA CON QUESO AMARILLO

MILANESA DE RES CON PAPAS A LA
FRANCESA

PIZZA DE PEPPERONI CON QUESO

Del Mar

SALMÓN A LAS BRASAS (210 G)
GRILLED SALMON (210 G)

PULPO ASADO AL CARBÓN (220 G)
GRILLED OCTOPUS (220 G)

CAMARONES PARRILLAJE PARRILLAJE
STYLE SHRIMPS

PESCADO AL SOFRITO DE ALMENDRAS
Y ALCAPARRA FRESH SEA BASS FILET

ATÚN ESTILO RECOVA RECOVA STYLE
TUNA

Sopas



SOPA DE MARISCOS

GAZPACHO

JUGO DE CARNE BEEF
JUICE

JUGO DE CARNE CON CAMARÓN BEEF
JUICE WITH SHRIMP

SOPA DEL CHEF CHEF'S SOUP

SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN ONION
SOUP AU GRATIN

Acompañamientos

PAPA AL HORNO BAKED POTATOES

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS ASPARAGUS

CEBOLLA ASADA GRILLED ONION

PAPA SARATOGA POTATO CHIPS

BERENJENA ASADA GRILLED
EGGPLANT

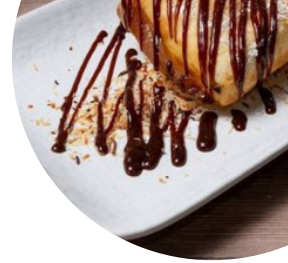
CHORIZO ASADO/ GRILLED CHORIZO

ESPINACA A LA CREMA SPINACH WITH
CREAM

GRANOS DE ELOTE A LA MANTEQUILLA/
BUTTERED SWEET CORN

GAJOS DE PAPA A LA FRANCESA/
FRENCH FRIED POTATO SLICES

Carta de menús El Parrillaje



Este Tipo De Platos Se Sirven



CARNE
PAN
ENSALADA

MEJILLONES

OSTRAS

CHULETA DE CERDO

POLLO

APERITIVO

HELADO

FILETE DE ATÚN

Ensaladas



ENSALADA MIXTA
ENSALADA MIXTA

ENSALADA CÉSAR CON
POLLO ENSALADA CÉSAR
CON POLLO

ENSALADA DE ESPINACAS

ENSALADA CESAR

ENSALADA SILVESTRE SILVESTER
SALAD

ENSALADA PARRILLAJE PARRILLAJE
SALAD

ENSALADA CAMPESINA HARVEST
SALAD

ENSALADA CAMPESTRE COUNTRY
SALAD

ENSALADA TROPICANA TROPICANA
SALAD

ENSALADA ROQUEFORT ROQUEFORT
SALAD

ENSALADA DE ESPINACAS CON HIGOS
RELLENO DE QUESO AZUL SPINACH
SALAD WITH FIGS AND STUFFING BLUE
CHEESE

Ingredientes Utilizados



ATÚN
CEBOLLA
SALMÓN

PATO

TOCINO

FRUTA

CARNE DE CERDO

VIEIRAS

TOMATE

PEPINO

CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO

CHOCOLATE

ACEITUNAS

CHORIZO

De La Parrilla

ARRACHERA A LA PARRILLA (500 G)
GRILLED FLANK STEAK (500 G)

ARRACHERA A LA PARRILLA (250 G)
GRILLED FLANK STEAK (250 G)

FAJITAS DE ARRACHERA ESPECIAL
SPECIAL FLANK STEAK FAJITAS

BIFE DE CHORIZO (450 G) STRIP LOIN
STEAK (450 G)

BIFE DE CHORIZO (700 G) STRIP LOIN
STEAK (700 G)

PRIME RIB (600 G) PRIME RIB (600 G)

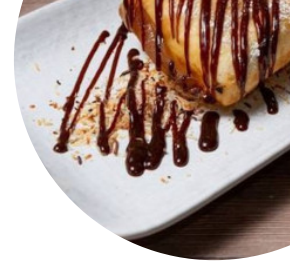
CABRERÍA (250 G) CABRERIA CUT (BEEF
LOIN BONE-IN 250 G)

CABRERÍA (500 G) CABRERIA CUT (BEEF
LOIN BONE-IN 500 G)

TAPA DE VACÍO (500 G) ARGENTINIAN
FLANK STEAK CUT (500 G)

TAPA DE VACÍO (250 G) ARGENTINIAN
FLANK STEAK CUT (250 G)

Carta de menús El Parrillaje



BIFE DE LOMO ASADO A LA PARRILLA
(500 G) SIRLOIN TIP, ARGENTINIAN CUT
(500 G)

BIFE DE LOMO ASADO A LA PARRILLA
(250 G) SIRLOIN TIP, ARGENTINIAN CUT
(250 G)

ASADO DE TIRA (500 G) BEEF RIBS,
ARGENTINIAN CUT (500 G)

PORTER HOUSE (600 G) PORTER HOUSE
CUT (600 G)

PICAÑA (450 G) PICANHA, BRAZILIAN
CUT (450 G)

PICAÑA (1200 G) PICANHA, BRAZILIAN
CUT (1200 G)

CHULETÓN DE CERDO NAGANO PORK
PRIME RIB NAGANO STYLE

RIB EYE KOBE TIPO AMERICANO RIB
EYE KOBE AMERICAN STYLE

Un buen inicio

CHISTORRA A LA PARRILLA GRILLED
CHISTORRA SAUSAGE

MOLLEJAS AL CARBÓN GRILLED
SWEETBREADS

QUESO PROVOLONE ESTILO ALFARO
ALFARO STYLE PROVOLONE CHEESE

CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA
GRILLED ARGENTINIAN STYLE CHORIZO

CAMARONES CON PULPO AL AJILLO
SHRIMPS AND OCTOPUS AJILLO STYLE

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA
MELTED CHEESE WITH CHISTORRA
SAUSAGE

QUESO PANELA GRILLED PANELA
CHEESE

PIMIENTO ASADO AL TOQUE DE LA
CASA ROASTED BELL PEPPER
SEASONED

PIMIENTO CAIRELES CAIRLES BELL
PEPPER

PIMIENTO RELLENO DE PULPO
STUFFED BELL PEPPER

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS AL CARBÓN
GRILLED ASPARAGUS

CHAMPIÑONES AL AJILLO MUSHROOMS
AJILLO STYLE

PLATO DE VEGETALES AL CARBÓN
GRILLED VEGETABLE PLATE

CARPACHO DE PULPO OCTOPUS
CARPACCIO

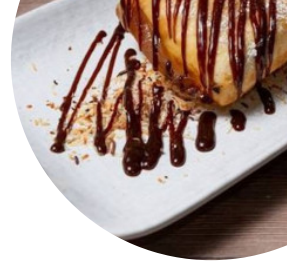
CALLO DE HACHA BARBADO BACON
BARDING SCALLOPS

DADOS DE ATÚN (15 MIN. TUNA CUBES
(15 MIN.

PULPO A LOS CUATRO CHILES GRILLED
OCTOPUS MARINATED WITH AN 4
CHILLIS OIL

EMPANADAS CRISÓSTOMO (2 PIEZAS)
CRISOSTOMO'S PASTRY (2 PIECES)

Carta de menús El Parrillaje



El Parrillaje

Del Niño Poblano 2510 72197
Puebla, HERÓICA PUEBLA DE
ZARAGOZA, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 13:30-23:00
Martes 13:30-23:00
Miércoles 13:30-23:00
Jueves 13:30-23:00
Viernes 13:30-23:00
Sábado 13:30-23:00
Domingo 13:30-21:00

Hecho con [Carta](#)

