

CLÁSICOS



	Orden	Paquete
Enchiladas o Enfrijoladas		
Huevo o Queso	73	98
Pollo	90	115
Arrachera	125	150
Morelianas	100	125
(Sobre lechuga con salsa de chile guajillo, papa, chorizo y zanahoria)		
Chilaquiles verdes o rojos		
Sencillos	70	95
Pollo	90	115
Huevo	81	106
Arrachera	125	150
Agrega una costra de queso a tus chilaquiles por 25		
Encostrados, Deliciosos...		
Crepas		
Chicharrón en salsa Verde		
Espinacas con Queso	110	135
Jamón con Queso		
Champiñones con Queso		
Molletes		
Sencillos	50	75
Con Jamón, Tocino o Chorizo	65	90
Hot Cakes		
Sencillos	45	70
Con Frutos Rojos	65	90
Sandwich		
Pollo con queso panela	73	98
Pechuga de Pavo con queso panela	73	98
Bowl de Fruta	65	90

HUEVOS



	Orden	Paquete
Al Gusto	70	95
A la mexicana, Jamón, Salchicha, Tocino, rancheros, Chorizo		
Escondidos	95	120
Dos gorditas rellenas de huevo, salsa, cebolla y queso fresco		
Carmelita	105	130
Revueltos con chilorio, montados sobre chalupitas acompañados con salsa molcajeteadada.		
Encostrados	105	130
Sobre una tortilla, cama de frijol, queso philadelphia, salsa roja y una costra de queso que los cubre		
Benedictinos	120	145
Huevos pochados montados sobre una pieza de pan y bañados con una salsa holandesa		
Motuleños	95	120
Bañados en salsa roja, acompañados con plátano macho, chicharos, jamon y queso fresco		
Petroleros	85	110
Bañados en Salsa roja, acompañados con plátano macho, chicharos y queso fresco		
Paquete Incluye , Jugo o Fruta, Café o Te y una pieza de Pan		
* Descuentos no son acumulables solo son validos en pago en efectivo		

	Orden	Paquete
Divorciados	90	115

Estrellados sobre 2 tortillas y bañados en salsa verde y roja

Al Albañil	85	110
-------------------	-----------	------------

Bañados en salsa verde con queso panela y frijoles

Omelette Al Gusto	100	125
--------------------------	------------	------------

Champiñón, Espinaca, Jamón, Chorizo, y/o Queso

- Bebidas y Adicionales -

Jugo sencillo 400ml	40
---------------------	-----------

Jugo Especial 400ml (Verde, Diablito Antigripal)	60
--	-----------

Café Americano	30
----------------	-----------

Capuchino	40
-----------	-----------

Rompopo	55
---------	-----------

Baelys	65
--------	-----------

Express	35
---------	-----------

Chocolate Caliente	35
--------------------	-----------

Pieza de Pan	15
--------------	-----------

Paquete Incluye , Jugo o Fruta, Café o Te y una pieza de Pan

* Descuentos no son acumulables solo son validos en pago en efectivo



PROYECTO
• PARRILLA •
RESTAURANTE

SÁBADOS Y DOMINGOS

BUFFET DESAYUNO:	Adultos	\$149.00
8AM a 1PM	Niños (7 a 12 Años)	\$79.00

BUFFET CORTES:	Adultos	\$279.00
2AM a 7PM	Niños (7 a 12 Años)	\$149.00

Proyecto Parrilla es una empresa que surge con la misión de brindar experiencias culinarias a través del arte de la Parrilla Gourmet. Nuestro principal objetivo es combinar la agradable experiencia de una parrillada casera con la mejor calidad y servicio.

Bajo ese modelo se busca generar un ambiente agradable a los sentidos, que fusione la convivencia casual con una experiencia gourmet, conjuntando la calidad en alimentos preparados por expertos y excelencia en servicio.

Esta experiencia la puede vivir en nuestro Restaurante o podemos ir con nuestro servicio de Catering.

CARTA DESAYUNO

▣ PARA EMPEZAR ▣



Provoleta a la Parrilla	95
Acompañado de jitomate deshidratado y aderezo de vinagre balsámico	
Empanada (Pieza)	40
Carne, Elote con Queso , Espinaca con Queso	
Sopcecitos con Caracú	94
4 Sopes servidos con 2 huesos con tuétano, simplemente delicioso.	
Orden de Caracú	95
3 huesos con tuétano acompañados con tortillas, cebollas y chiles toreados.	
Carpaccio de Atún 200gr	210
Finas laminas de atún, con salsa de anguila y pan Melba.	
Chorizo Argentino	70
Chorizo preparado de forma artesanal en casa.	
Verduras a la Parrilla	145
Calabaza, berenjena, portobello, espárragos, jitomate, cebolla y lechuga aderezado con whisky y limón	
Tacos (3 piezas) 200 gr	
Cebollas y chiles toreados	
Arrachera	130
Carnitas de Atún	180
Rib-eye	220
Proyecto (Picositos y deliciosos)	130

▣ SOPAS ▣

Jugo de Carne (Especialidad de la Casa)	68
Sopa de Cebolla	68
Consomé de Pollo (Como el de la Abuela)	55
Minestrone (La clásica Italiana)	68

* Descuentos no son acumulables solo son validos en pago en efectivo

▣ DE LA PARRILLA ▣



Rib eye 400 gr	390
New york 400 gr	390
Arrachera 300 gr	195
Asado de tira 450 gr	430
Cuadril (Picaña) 400 gr	265
Kansas 300 gr	350
Cabrería 300 gr	350
Pollo a la Parrilla	170
Marinado con Rub Rojo de la casa, al Chimichurri o simplemente sazonado acompañado de ensalada.	
Lomo de Atún a la Parrilla	210
Con Costra de Chile guajillo bañado en una reducción de licor de casis, aderezo de Blue Chees o Sellado acompañado de verduras a la parrilla	
Salmon a la Parrilla	220
Costra de pistache y salsa blanca, chutney de mango picante o simplemente Sazonado acompañado de verduras a la parrilla	
Parrillada Proyecto 1kg para 4 Personas	850
200 gr de arrachera, 200gr de vacío, 200 gr de churrasco, 2 chorizos argentinos, 100 gr de chistorra, nopalitos, cebollitas y chiles toreados	
Parrillada Proyecto 550gr para 2 Personas	450
100 gr de arrachera, 100gr de vacío, 100 gr de churrasco, 1 chorizos argentinos, 100 gr de chistorra, nopalitos, cebollitas y chiles toreados	

▣ GUARNICIONES ▣

Espinacas a la Crema	50
Papas Gajo	40
Elote dulce a la parrilla	40
Espárragos con costra de queso parmesano	90

- ENSALADAS -



Argentina (Refill)	85
Lechuga, Jitomate y Cebolla	
Cesar	130
Clásica ensalada Cesar con Pechuga (200gr) a la Parrilla.	
Ensalada con Queso de Cabra	130
Espinaca, queso de cabra, nuez garapiñada, jitomate deshidratado con aderezo a las finas hierbas.	
Arúgula Espinaca y Pera	110
Con Queso parmesano, jitomate, pera con aderezo de miel balsámico	

- PASTAS -

Pasta a seleccionar	
Espagueti, Fetuccini, Penne, Fusilli (220 gr)	
Preparación:	
Agli e olio picante	99
AjÍ molido o chile serrano	
Al jitomate fresco	99
Jitomate salteado con albaca y un toque de aji	
Boloñesa	135
Clásica salsa Boloñesa con albondiguitas	
4 Quesos	129
Salsa cremosa Blue Chees, mozzarella, Parmesano y manchego	
A la Crema	99

- PANES -

Hamburguesa	95
Arrapan	95
Choripán	90
Vaciopan	100
Sándwich	73
Pollo o pechuga de pavo con queso panela	

* Descuentos no son acumulables solo son validos en pago en efectivo



PROYECTO
• PARRILLA •
RESTAURANTE

SÁBADOS Y DOMINGOS

BUFFET DESAYUNO: 8AM a 1PM	Adultos	\$149.00
	Niños (7 a 12 Años)	\$79.00
BUFFET CORTES: 2AM a 7PM	Adultos	\$279.00
	Niños (7 a 12 Años)	\$149.00

Proyecto Parrilla es una empresa que surge con la misión de brindar experiencias culinarias a través del arte de la Parrilla Gourmet. Nuestro principal objetivo es combinar la agradable experiencia de una parrillada casera con la mejor calidad y servicio.

Bajo ese modelo se busca generar un ambiente agradable a los sentidos, que fusione la convivencia casual con una experiencia gourmet, conjuntando la calidad en alimentos preparados por expertos y excelencia en servicio.

Esta experiencia la puede vivir en nuestro Restaurante o podemos ir con nuestro servicio de Catering.

CARTA COMIDA/CENA

▪ POSTRES ▪

Empanadas Proyecto (Especialidad de la Casa)	100
Orden de 3 empanadas (Nutela con Plátano, Nutela con Fresa, Manzana con Queso crema)	
Precio por Empanada	40
Postre	60
Pregunta por nuestro display de postres	

▪ BEBIDAS ▪

Café Americano	30
Capuchino	40
Rompopo	55
Baelys	65
Expresso	35
Refresco	30
Agua del día	30
Limonada/Naranjada	40
Piñada	50
Conga	50
Cerveza	
Standard	40
(Corona, Victoria, Montejo, Leon, Pacifico)	
Premium	50
(Stella, Modelo Especial Negra Modelo)	
Artesanal	60
(Cucapa)	
Adicional por Michelada	5
Adicional por Clamato	15
Vino de la Casa (Copa)	60
Clericot 400ml vaso 60	Jarra 240
Sangria 400ml vaso 60	Jarra 240



▪ PAQUETES CENA ▪

*Paquetes disponibles de Lunes a Viernes de 5PM a 10PM



PAREJA (CORTES) 599

- ❖ Sopa de su Elección (una por persona)
- ❖ Ensalada de su Elección para compartir
- ❖ Corte de 400 gr para compartir (Rib eye, New York, Vacio, Churrasco, Picaña o Asado de tira)
- ❖ Una bebida a elegir por persona (Copa de Vino, Clericot, Sandria o Cerveza)

TACOS/VOLCANES

- ❖ Juguito de Carne
- ❖ Selecciona la carne de tu preferencia (200gr) 3 piezas
 - ❖ Arrachera **160**
 - ❖ Rib eye **250**
 - ❖ Carnitas de Atún **210**
 - ❖ Proyecto **160**

- ❖ Refresco
- Cambia tu refresco por cerveza o copa de vino por **20 pesos**

PAREJA (PASTA) 260

- ❖ Ensalada de su Elección para compartir
- ❖ Pasta de su Elección para compartir
- ❖ Una bebida a elegir por persona (Copa de Vino, Clericot, Sandria o Cerveza)

CREPAS 120

- ❖ Media orden de ensalada de tu elección
- ❖ Orden de Crepas de tu elección
- ❖ Una bebida a elegir (Copa de Vino, Clericot, Sandria o Cerveza)

PANES 120

- ❖ Hamburguesa, Choripan, Arrapan o Vaciopan
- ❖ Papas Gajo
- ❖ Refresco

Cambia tu refresco por cerveza por **20 pesos**



PAQUETES COMIDA

*Paquetes disponibles de Lunes a Viernes de 1PM a 6PM

PARRILLA 155

- ❖ Jugo de Carne o Sopa de Cebolla
- ❖ Ensalada Argentina
- ❖ Empanada de Elote con queso o Espinaca con queso
- ❖ Corte de 150 gr (Arrachera, Vacio, Churrasco o Pollo)
- ❖ Agua e Sabor del día

Agrega una cerveza o una copa de vino por **30 pesos**

PANES 120

- ❖ Hamburguesa, Choripan, Arrapan o Vacioipan
- ❖ Papas Gajo
- ❖ Refresco

Cambia tu refresco por cerveza por **20 pesos**

LLENES 140

- ❖ Sopa Minestrone o Consomé de Pollo
- ❖ Ensalada Argentina
- ❖ Ordenas todas las enchiladas que puedas comer
- ❖ (Rojas, Verdes, Mole o Morelianas) o Pastas de la Carta
- ❖ Agua e Sabor del día

Agrega una cerveza o una copa de vino por **30 pesos**

GODIN 90

- ❖ Sopa Minestrone o Consomé de Pollo
- ❖ Arroz
- ❖ Pierna con muslo a las brazas, Guisado del día o Enchiladas
- ❖ Agua de Sabor del día



PROYECTO
• PARRILLA •
RESTAURANTE

SÁBADOS Y DOMINGOS

BUFFET DESAYUNO: 8AM a 1PM	Adultos	\$149.00
	Niños (7 a 12 Años)	\$79.00
BUFFET CORTES: 2AM a 7PM	Adultos	\$279.00
	Niños (7 a 12 Años)	\$149.00

Proyecto Parrilla es una empresa que surge con la misión de brindar experiencias culinarias a través del arte de la Parrilla Gourmet. Nuestro principal objetivo es combinar la agradable experiencia de una parrillada casera con la mejor calidad y servicio.

Bajo ese modelo se busca generar un ambiente agradable a los sentidos, que fusione la convivencia casual con una experiencia gourmet, conjuntando la calidad en alimentos preparados por expertos y excelencia en servicio.

Esta experiencia la puede vivir en nuestro Restaurante o podemos ir con nuestro servicio de Catering.