



www.proyectoparrilla.com



MÁS
AZUL

by Proyecto Parrilla

Proyecto Parrilla

Av convento de Tepetzotlán # 57
Colonia Jardines de Santa Mónica
Tlalnepantla Edomex C.P. 54050

Proyecto Parrilla Más azul

Cto. Economistas 103 A, Cd.Satélite,
53100 Naucalpan de Juárez, Méx.

Entradas

Sopes de chicharrón de La Ramos (3 piezas): \$222
Frijol, chicharrón de La Ramos, berros y aderezo de limón.

Empanadas: \$77
elote con queso / espinaca con queso / tres quesos / Carne (80 g por pieza) Precio por pieza.

Burrata con jitomate heirloom. \$250

Sopas

Jugo de carne (350 ml) \$135

Crema de alcachofa a la parrilla(350 ml) \$135

Ensaladas

César a la parrilla con pechuga de pollo \$220
(250 g en total; incluye 150 g de pollo)

Ensalada de berros con betabel y aderezo \$235
de durazno (225 g)

Ensalada Más Azul (220 g) \$210

Pastas & Rissottos

Fettuccine Alfredo con trufa (220 g) \$220
(Agrega 80 g de Pollo por \$80)

Fettuccine Boloñesa (220 g) \$220

Risotto negro con pulpo (220 g) \$275

Risotto funghi (220 g) \$275

Parrilla

Ribeye (400 g) \$655

Vacío (300 g) \$415

Arrachera (300 g) \$360

Picaña (400 g) \$495

Filete Mignon o a las finas hierbas (300 g) \$520

Salmón a la parrilla (180 g) \$330

Pulpo a las brasas (220 g): \$510

Tacos (por pieza, 80 g, con hoja santa)

Taco de ribeye (corte delgado) \$120

Taco de arrachera \$90

Taco de picaña \$93

Taco de pulpo \$110

Hamburguesas (150 g de carne)

Proyecto: La clásica \$195

Más Azul: cheddar, trufa, arúgula y aderezo \$215

Smash: cebolla asada y queso cheddar \$220

Quinta Reserva: cinco quesos y chips de cebolla \$256

Glaseada: pepper jack y bourbon \$260

Spicy Chicken \$190

Guarniciones

Espárragos a la parrilla (150 g) \$166

Papas a la francesa (200 g) \$80

Elote rostizado: Con mantequilla de chile y limón, \$150
espolvoreado con queso cotija

Puré de papa cremoso \$150

Postres

Éclair con crema mousseline y frutillas \$125

Pan francés \$155

Pan de elote \$115

Black Mamba \$125