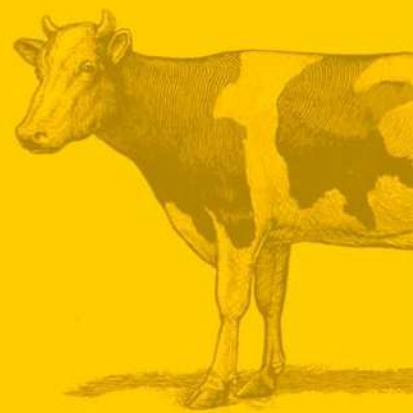




# EL PARGO & LA VACA BISTRO GRILL



## ENTRADAS

- ♥ **QUESO FUNDIDO.....\$125**  
Queso fundido con topping de chiliorio cebollitas caramelizadas y chiles toreados.
- PAPAS MONCH.....\$90**  
Tradicionales papas gajo con topping de crispy tocino, cheez whiz y especias del chef.
- TRIPITAS ASADAS.....\$140**  
Con cebollitas caramelizadas, chiles toreados acompañadas de taco arriero.
- GUACAMOLE RANCHERO.....\$115**  
Tradicional mezcla de aguacate molido con queso panela y pico de gallo.
- GUACAMOLE MARINO.....\$150**  
Exquisito guacamole de mariscos con aderezos y salsas de la casa.
- CHORREADA DE MARISCOS.....\$107**  
Tortilla de maíz con asientos regionales, queso fundido, pulpo, camarón y un topping de chipotle.
- AROS DE CEBOLLA.....\$80**  
Con aderezos de la casa.
- CHORREADA PARGO Y LA VACA.....\$107**  
Gordita de maíz con asientos, camarón, arrachera, topping de chipotle y aguacate.
- TOSTADA PLAYA NORTE.....\$87**  
Camarón cocido, crudo y pulpo con verduras.
- ♥ **TOSTADA ESPECIAL.....\$120**  
Tostada horneada con cubos de atún, pulpo y camarón cocido, bañados en salsa negra de la casa con topping de aguacate y cebolla crunch.

## PASTAS Y ENSALADAS

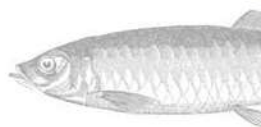
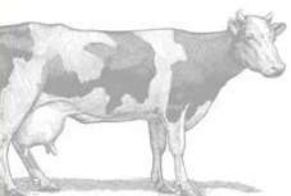
- ENSALADA DE LA CASA.....\$120**  
Extra: Camarón \$55 / Arrachera \$55.  
Vegetales frescos con frutos secos, croutones y láminas de aguacate.
- ♥ **PASTA CON CAMARONES.....\$185**  
Chipotle o 3 quesos.
- PASTA DEL CAMPO.....\$175**  
Fetuccini con vegetales a la mantequilla y hierbas finas, con un topping de croutones y parmesano.

## CEVICHE

- AGUACHILE TRADICIONAL NEGRO.....\$160**  
Cebolla morada, pepino y salsa especial de la casa.
- CEVICHE DE CAMARÓN.....\$160**  
Cubos de camarón fresco y verduras.
- CEVICHE PLAYA NORTE.....\$170**  
Camarón cocido, crudo y pulpo con verduras.
- ♥ **CEVICHE OLAS ALTAS.....\$175**  
Camarón crudo y seco, con verduras y salsa especial de la casa.
- CEVICHE AZTECA.....\$170**  
Cubos de atún, aguacate, cebolla morada, chile serrano y salsa especial.
- ♥ **CEVICHE PERLA NEGRA.....\$175**  
Combinación de mariscos con verduras, salsas negras con topping de aguacate.

## COCINA DEL MAR

- ATÚN SELLADO.....\$175**  
Medallón con guarnición de ensalada fresca papas cambray.
- ♥ **SALMÓN SELLADO.....\$225**  
Sellado a la plancha, barnizado con finas hierbas con guarnición de ensalada fresca y papas cambray.
- FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA.....\$169**  
Con guarnición de ensalada fresca y papas cambray.
- FILETE DE PESADO TRES QUESOS.....\$179**  
Con guarnición de ensalada fresca y papas cambray.
- FILETE DE PESADO AL CHIPOTLE.....\$179**  
Con guarnición de ensalada fresca y papas cambray.
- FILETE DE PESCADO EMPANIZADO.....\$179**  
Con guarnición de ensalada fresca y papas cambray.
- FILETE ZARANDEADO.....\$185**  
Filete de pescado fresco puesto al grill acompañado de ensalada fresca y papas cambray.
- PARGO FRITO.....\$ POR KG**  
Pescado fresco acompañado de ensalada fresca.
- MACHACA DE CAMARÓN.....\$160**  
Guarnición de salsas de la casa y 2 taquitos arrieros.
- ♥ **FILETE DE PESADO AL CILANTRO.....\$210**  
Con guarnición de vegetales a la mantequilla.



## HAMBURGUESAS Y PEPITOS

### HAMBURGUESA TRADICIONAL.....\$130

Top sirloin con queso manchego y vegetales, acompañada de papas a la francesa.

### ♥ HAMBURGUESA DE CAMARÓN.....\$139

Cubos de camarón, tocino, pimiento verde, cebolla caramelizada con costra de queso, acompañada de papas a la francesa. \*Con topping de aguacate.

### HAMBURGUESA DE ARRACHERA.....\$139

Cubos de arrachera, tocino, pimiento verde, cebolla caramelizada con costra de queso, acompañada de papas a la francesa. \*Con topping de aguacate.

### ● HAMBURGUESA COL - RYB - BBQ.....\$139

Jugosa carne de costilla bañada con salsa bbq y queso manchego topping de ensalada de col, acompañada con elote dulce.

### PEPITO DE ARRACHERA.....\$145

Pan especial, cubos de arrachera, pimiento verde, cebolla y tocino gratinados a la plancha, acompañado de papas a la francesa.

### PEPITO CUBANO.....\$175

Jugosos cubos de filete de res con tocino, pimiento verde y cebolla, gratinados a la plancha con topping de aguacate, y papa a la francesa.

## ESPECIALIDADES *Del Chef*

### 👑 PULPO AL AJILLO.....\$220

Trozos de pulpo sazonado con salsa especial de la casa.

### FILETE 3 ISLAS.....\$209

Jugoso filete de pescado con topping de mariscos al ajillo.

### ★ SALMÓN ESTILO ROCKEFELLER.....\$295

Filete de salmón fresco a las finas hierbas, bañado con una crema estilo Rockefeller con camarón acompañado de ensalada de la casa.

### ★ COSTILLAS BBQ.....\$189

Costillar al grill barnizado con salsa BBQ, ensalada de col y elotito dulce.

### 👑 ALAMBRE ESPECIAL.....\$220

Mezcla de camarones y filete de res con vegetales a la plancha gratinados.

### 👑 TIRADITO DE ATÚN.....\$179

Láminas de atún fresco con vegetales y una base de salsa negra especial.

### ● TIRADITO DE LENGUA.....\$279

Jugosas láminas de lengua de res, montada en base de salsa verde de la casa.

## CAMARONES

### ● AL CILANTRO.....\$195

### EMPANIZADOS.....\$195

### AL COCO.....\$195

### AL CHIPOTLE.....\$195

### AL AJILLO.....\$195

### A LOS TRES QUESOS.....\$195

### ZARANDEADOS.....\$210

Todos nuestros camarones van acompañados de ensalada fresca y aderezos de la casa.

## LOS CORTES

### ★ RIB EYE.....\$330

Con guarnición de vegetales asados, papas cambray a las finas hierbas bañadas de queso parmesano y topping de crispy tocino.

### ARRACHERA.....\$189

Acompañado de dos tacos arrieros, guacamole con cebollitas y chiles toreados.

### ★ FILETE MIGNON.....\$380

Jugoso filete de res envuelto en tocino selecto, montado sobre una base de papas, coronado con champiñones y queso parmesano bañados en una reducción de vino tinto.

### FILETE DE RES.....\$295

Con guarnición de vegetales asados, papas cambray a las finas hierbas bañadas de queso parmesano y topping de crispy tocino.

## CHICHARRONES

### CHICHARRONES DE PESCADO.....\$147

Acompañado de aderezos de la casa.

### CHICHARRONES DE CAMARÓN.....\$147

Acompañado de aderezos de la casa.

## POSTRES

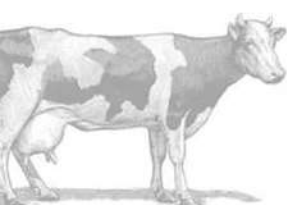
### FLAN NAPOLITANO.....\$60

### PAN DE ELOTE.....\$80

Bañado con rompope y coronado con nueces garapiñadas.

### CORONADO DE BAILEY'S.....\$90

Helado de vainilla bañado con Baileys y topping de chocolate Hershey's.



## BEBIDAS

REFRESCO.....	\$25	TE NEGRO.....	\$30
LIMONADA.....	\$42	AGUA NATURAL.....	\$25
NARANJADA.....	\$42	AGUA MINERAL.....	\$25
FRESADA.....	\$58	AGUA PERRIER.....	\$38
PIÑADA.....	\$58	CAFÉ AMERICANO....	\$25
MANGADA.....	\$58	CAFÉ EXPRESSO.....	\$33
CONGA.....	\$58	CAFÉ CAPPUCCINO...\$45	

## CERVEZAS

PACÍFICO.....	\$27	ULTRA.....	\$35
PACÍFICO LIGHT.....	\$27	VICTORIA.....	\$27
CORONA.....	\$27	CLAMATO P/CERVEZA..\$25	
NEGRA MODELO.....	\$35	CLAMATO NATURAL..\$35	
MODELO BOTELLA....	\$35	VASO MICHELADO....	\$15
STELLA ARTOIS.....	\$55	SALSEADO.....	\$20

## COTELERÍA

VODKA TONIC.....	\$60	BLOODY MARY.....	\$75
MARGARITA.....	\$75	SANGRÍA.....	\$70
PIÑA COLADA.....	\$75	DAIQUIRI MANGO.....	\$73
MAI TAI.....	\$75	DAIQUIRI FRESA.....	\$73
SEXO EN LA PLAYA..	\$75	PALOMA.....	\$60
CHICHI.....	\$75	TEQUILA SUNRISE....	\$73
VAMPIRO.....	\$73	RUSO BLANCO.....	\$65
LAGUNA AZUL.....	\$75	GIN TONIC.....	\$60
LA VACA LOCA.....	\$75	CLERICOT.....	\$95
MOJITO.....	\$60	CESAR.....	\$73

## VINOS DE MESA

VINO TINTO.....	\$70	BLANCO Sauvignon..	\$70
Cabernet Merlot		Chardonnay.....	\$80
Botella precio variable.		Botella precio variable.	

## DIGESTIVOS

BAILEYS.....	\$75	CARAJILLO.....	\$108
LICOR 43.....	\$80	SAMBUCA.....	\$75
FRANGELICO.....	\$75	ANÍS.....	\$65

## LICORES 2 ONZAS

VODKA	
OSO NEGRO.....	\$55
SMIRNOFF.....	\$65
ABSOLUT.....	\$75
GREY GOOSE.....	\$105

TEQUILA	
TRADICIONAL.....	\$75
DON JULIO 70.....	\$105
HERRADURA REP.....	\$95
MAESTRO DOBEL....	\$105
1800 AÑEJO.....	\$85

RON	
BACARDI BCO.....	\$60
BACARDI AÑEJO.....	\$65
BACARDI SOLERA....	\$70
CAPITAN MORGAN...\$60	
HAVANA CLUB.....	\$80
MATUSALEM.....	\$70

BRANDY	
TORRES 10.....	\$75

WHISKY	
JIM BEAM.....	\$80
JACK DANIEL'S.....	\$80
RED LABEL.....	\$85
BLACK LABEL.....	\$110
CHIVAS REGAL.....	\$110
MACALLAN 12.....	\$140
GLENLIVET.....	\$130
GLENFIDDICH.....	\$120
BUCHANAN'S 12.....	\$105

COGNAC	
MARTELL VSOP.....	\$135
HENESSY.....	\$185

GIN	
OSO NEGRO.....	\$55
BEEFEATER.....	\$80



EL PARGO  
& LA VACA  
BISTRO GRILL

