







# MENU DE ALMUERZOS INCLUYEN

Consomé

Pan o tortillas

Café (Con Refill +Q19.95)

BEBIDA

Elige 1 entre:

Jamaica Naranjada Limonada Gaseosa **GUARNICIONES** 

Elige 2 entre:

Papas Fritas Arroz Blanco Frijol Volteado Ensalada César

Elote asado

Ensalada de la Casa Papa a la parrilla POSTRE

Elige 1 entre:

Mousse de Melocotón Cheesecake



### DE LA GRANJA

1/2 lb de filete de pechuga de pollo al carbón.

Q129<sup>.95</sup>



### LOMITO

6 oz . . . . Q169 <sup>.95</sup>

**8** Oz . . . . Q189 95

12 oz . . . . Q209<sup>.95</sup>



### **PUYAZO**

6 oz . . . . Q169 <sup>.95</sup>

**8** Oz . . . . Q189 <sup>.95</sup>

12 oz . . . . Q209<sup>.95</sup>



## ARGENTINO

5 onz. de Lomito o Puyazo Importado y Chorizo Argentino

Q169 .95



5 oz. de Lomito o Puyazo, 4 oz de chorizo argentino y 4 oz. de filete de pollo



# MENU DE REFACCIONES INCLUYEN

Guarnición | Bebida | Café ilimitado | Postre

**GUARNICION** 

Elige 1 entre:

Ensalada o chips

BEBIDA

Elige 1 entre:

Naranjada Limonada Jamaica **POSTRE** 

Elige 1 entre:

Mousse de Melocotón Cheesecake

Disponible en horario de 3 - 5 pm



#### **FLAUTAS**

Tortillas de maíz sofritas, rellenas de pollo, bañadas en salsa verde, lechuga, pico de gallo, crema y aguacate.

Q89.95



#### CROQUE MONSIEUR

Crujiente pan campesino gratinado con queso relleno de pollo rostizado y cebollas caramelizadas.

Q**99**.95



#### **ENCHILADAS SUIZAS**

Tortillas de harina rellenas de pollo bañadas en salsa verde, roja o mixta, rallado de crema y queso mozarella gratinado.

Q89.95



### STEAK SANDWICH

Delicioso steak importado en crujiente pan Ciappatta bañado en nuestra salsa parrillera y queso mozarella gratinado.

Q109.95

#### Estimado Sr./ Sra:

- La Parrillada se reserva el derecho de admisión.
- Si el cliente desea traer música deberá contar con la previa autorización de gerencia del restaurante
- El anticipo para hacer su reservación es de Q1,000 (Tarjeta de crédito, débito o depósito bancario)
- La disponibilidad del salón será de 3 hrs maximo contadas a partir de la hora establecida en el presente contrato.
- Si se permanece más tiempo en el salón reservado el costo por hora adicional será de Q500, SUJETO A DISPONIBILIDAD DEL RESTAURANTE.
- El pago final del evento se deberá hacer con tarjeta de crédito, débto, depósito bancario o efectivo. NO SE ACEPTAN CHEQUES.
- El cliente derberá cancelar la totalidad del No. de platillos solicitados en este contrato.
- Se estará preparando para servir una asistencia adicional del 10% sobre la garantía firmada en el contrato.
- Si no asistiera el número de personas contratadas, se entregarán los alimentos correspondientes para llevar.
- Todo evento deberá tener definido un menú específico para los invitados del evento (máximo de dos opciones por evento)
- Todos los menús deberán ser acompañados de una guarnición pre establecida.
- Cualquier cambio en el menú y número de personas deberá hacerse con 72 hrs de anticipación (excepto disminuir el numero de personas).
- Si por cualquier razón, el evento fuera cancelado, el anticipo se devolverá, en un vale por consumo.
- No podrá serreembolsable en efectivo SIN EXCEPCIÓN.
- No se permite el uso de adhesivos, tachuelas, ni colgar mantas en los salones ni el uso de equipos de sonido o amplificación sin autorización.
- No se permite la alteración de los ambientes y decoración del restaurante.
- Todos los menús incluyen IVA, el 10% por servicio será agregado a la cuenta final.
- Se podrá optar por la exclusividad del salón a todo evento que llene los siguientes requisitos:
  - A) Que la ocupación del evento sea equivalente al 80% de la capacidad del área contratada.
  - B) Que el consumo minimo del evento sea equivalente al consumo promedio del 80% de ocipación del área a razón de Q150 por persona.
- Para eventos celebrados dentro de más de 6 meses del pago inicial o anticipo, considere que los paquetes de alimentos y bebidas podrán tener un incremento del 5% al 7% debido al ajuste de costos del producto.
- El descorche de botella de licor tendrá un costo de Q175.00 y será únicamente por botellas de 750 ml nunca por litro.
- El descorche se permitirá a razón de un descorche por cada 8 personas.
- Las políticas anteriormente descritas, aplican en menus de eventos y reservaciones a la carta.
  - Por respeto a nuestra clientela, La Parrillada se reserva el derecho de la cantidad de consumo de alcohol dentro de sus instalaciones a razón de una botella de licor por cada 3 comensales.

