



EL TOREO  
RESTAURANT  
BAR  
EL PARIAN DE TLAQUEPAQUE







# Tequilas

	CAÑA 45 ML	BOTELLA
Jose Cuervo Tradicional (695 MI.)	\$100.00	\$1,090.00
Jose Cuervo Tradicional Plata (695 MI.)	\$100.00	\$1,090.00
Centenario Plata (700 MI.)	\$95.00	\$950.00
Centenario Reposado (700 MI.)	\$105.00	\$1,320.00
Centenario Añejo (695 MI.)	\$130.00	\$1,550.00
1800 Blanco (700 MI.)	\$110.00	\$1,375.00
1800 Reposado (700 MI.)	\$120.00	\$1,485.00
1800 Añejo (700 MI.)	\$130.00	\$1,595.00
1800 cristalino (700 MI.)	\$180.00	\$2,150.00
Maestro tequilero blanco (750 MI.)	\$110.00	\$1,540.00
Maestro tequilero reposado (750 MI.)	\$125.00	\$1,595.00
Maestro tequilero Añejo (750 MI.)	\$155.00	\$2,250.00
Maestro Tequilero dobel cristalino (750 MI.)	\$180.00	\$2,475.00
Reserva de la Familia Platino (750 MI.)	\$190.00	\$3,110.00
Reserva de la Familia añejo (750 MI.)	\$345.00	\$5,995.00
Tequila Casa Dragones Blanco (750 MI.)	\$295.00	\$4,180.00
Tequila casa Dragones Joven (750 MI.)	\$605.00	\$9,990.00
Don julio Blanco (700 MI.)	\$120.00	\$1,815.00
Don julio reposado (700 MI.)	\$165.00	\$2,450.00
Don julio Añejo (700 MI.)	\$190.00	\$3,100.00
Don julio 70 (700 MI.)	\$190.00	\$3,100.00
7 leguas blanco (750 MI.)	\$120.00	\$1,595.00
7 leguas reposado (750 MI.)	\$125.00	\$1,800.00
Herradura Antiguo (700 MI.)	\$105.00	\$1,350.00
Herradura Blanco (700 MI.)	\$115.00	\$1,550.00
Herradura Reposado (700 MI.)	\$140.00	\$1,750.00
Herradura Ultra añejo (700 MI.)	\$175.00	\$2,250.00
Herradura añejo (750 MI.)	\$155.00	\$2,150.00
Cazadores Reposado (750 MI.)	\$105.00	\$1,200.00
Pueblo viejo reposado (750 MI.)	\$105.00	\$1,200.00
Tequila Patron silver (750 MI.)	\$130.00	\$1,950.00
Tequila Patron Reposado (750 MI.)	\$150.00	\$2,150.00
Tequila Patron Añejo (750 MI.)	\$155.00	\$2,350.00



*Nota : todas la botellas incluyen 5 refrescos como mezcladores  
ó 4 cazuelas naturales, las cañas no incluyen refresc.*





## Cazuelas

(Con Copa De Caballo De 90 MI.)

- \$180.00** Cazuela Con Tequila Centenario Plata (500 MI.)
- \$200.00** Cazuela Con Tequila Cuervo Tradicional (500 MI.)
- \$305.00** Cazuela Con Don Julio Reposado (500 MI.)
- \$300.00** Cazuela Con Herradura Reposado (500 MI.)
- \$250.00** Cazuela Con 7 Leguas Blanco (500 MI.)
- \$260.00** Cazuela Con 7 Leguas Reposado (500 MI.)
- \$105.00** Cazuela Natural (500 MI.)
- \$180.00** Torito De Mezcal (400 MI.)-Rica Combinación de Cítricos con (45 MI.) de Mezcal y Sangrita.

*\*(Las Cazuelas con licor llevan 90ml, pueden ser con el Tequila de su elección, el costo es de una copa doble de Tequila más \$15.00)*

## Cervezas Importadas

- \$79.00** Stella Artois (355 MI.) (Belgica)
- \$75.00** Michelob Ultra (355 MI.) (EU)

## Cerveza

- \$65.00** Modelo Especial (355 MI.)
- \$55.00** Pacifico (355 MI.)
- \$55.00** Estrella (355 MI.)
- \$55.00** Corona Light (355 MI.)
- \$55.00** Corona (355 MI.)
- \$65.00** Negra Modelo (355 MI.)
- \$60.00** Chavela (450 MI.)
- \$85.00** Michelada con Clamato (450 MI.)
- \$75.00** Clamato Natural (450 MI.)

*\*Juego de tomate con salsas, limón y sal.*







## Whiskey y Cognac

	CAÑA 45 ML	BOTELLA
Whiskey Bushmills malt 10 años (750 ML.)	\$140.00	\$1,800.00
Chivas Regal 12 (750 ML.)	\$170.00	\$2,150.00
Buchanan's 12 años (750 ML.)	\$180.00	\$2,250.00
Buchanan's 18 años (750 ML.)	\$290.00	\$3,750.00
J.Walker Etiqueta Negra (750 ML.)	\$180.00	\$2,250.00
J.walker Etiqueta rojo (700 ML.)	\$120.00	\$1,550.00
Jack Daniel' Old (700 ML.)	\$120.00	\$1,550.00
Martell V.S.O.P. (700 ML.)	\$195.00	\$2,350.00
Hennessy V.S.O.P. (700 ML.)	\$215.00	\$3,000.00

## Vinos De Mesa y Licores

Amaretto Di Saronò (700 ML.)	\$90.00	\$1,200.00
Bailey's (750 ML.)	\$90.00	\$1,200.00
Vino Blanco (750 ML.)	\$95.00	\$600.00
Vino Tinto (750 ML.)	\$95.00	\$600.00
Sangre (1000 ML.)	\$55.00	\$550.00
jagermeister (700 ML.)	\$85.00	\$880.00
Licor 43 (750 ML.)	\$95.00	\$1,120.00
Anis seco ó dulce (1000 ML.)	\$90.00	\$890.00

## Brandy

Azteca de Oro (700 ML.)	\$80.00	\$800.00
Torres 10 (700 ML.)	\$95.00	\$1,250.00

## Vodka y Ginebra

Absolut Azul (750 ML.)	\$85.00	\$950.00
Smirnoff (750 ML.)	\$85.00	\$800.00
Tangerine (750 ML.)	\$95.00	\$1,100.00

## Rones

Appleton Estate (750 ML.)	\$90.00	\$950.00
Zacapa Cent 23 años (750 ML.)	\$185.00	\$3,000.00
Capitán Morgan (750 ML.)	\$70.00	\$800.00
Bacardi Solera (750 ML.)	\$85.00	\$950.00
Bacardi Blanco (700 ML.)	\$75.00	\$780.00





## Cocteleria

**\$95.00 Vampiro** (355 MI.)

**\$95.00 Piña Colada** (355 MI.)

**\$130.00 Hierbabuena** (450 MI.)

**\$95.00 Margarita de Sabores** (355 MI.)

*\*Pregunte al Mesero*

**\$90.00 Conga** (355 MI.)

**\$90.00 Piñada** (355 MI.)

## Bebidas Preparadas

**\$50.00 Limonada** (355 MI.)

**\$50.00 Naranjada** (355 MI.)

*Con Agua Natural ó Mineral*

**\$155.00 Jarra De Limonada ó Naranjada** (1.5 L.)

## Refrescos

**\$50.00 Rusa de Refresco**

**\$50.00 Refrescos** (355 MI.)

*Coca Cola, Fanta, Manzana  
Sprite, Sidral Aga.*

**\$50.00 Agua Natural y Mineral** (355 MI.)

**\$50.00 Sangria Casera** (355 MI.)

**\$50.00 Agua Quina** (296 MI.)







# Entradas

**Cesina (120 gr.) Carne seca \$270.00**

-Acompañada de guacamole y frijoles.

**Queso Fundido Natural (250 gr.) \$155.00**

**Queso Fundido Mixto (250 gr.) \$175.00**

-Champiñones rajados y chorizo.

**Queso Fundido con chorizo (250 gr.) \$170.00**

**Ordenes de Guacamole (200 gr.) \$175.00**

**Orden de Tripas Doradas (150 gr.) \$270.00**

Servidas con cilantro picado cebolla picada y guacamole acompañado de exquisita salsa de tomate verde



# Menu de Niños

**Nuggets de pollo (10 pzas.) \$140.00**

**Papas a la francesa (250 gr.) \$80.00**

**Hamburguesa de arrachera (200 gr.) \$175.00**

# Ensaladas

**Ensalada Toreo \$190.00**

-Pollo a la parrilla (150 gr.)

Especialidad del chef mix de lechugas espinacas, trozos queso panela y crotones con vinagreta de naranja y vino tinto.

**Ensalada Toreo (Sin pollo). \$145.00**







## Sopa

**Sopa de tortilla con pollo (50 gr.) \$125.00**

**Sopa de tortilla sin pollo \$105.00**



## Antojitos Mexicanos

**Platón de Tortas ahogadas \$230.00**

-Servidas con cebolla desflemada, rabanos y guarnicion de guacamole

**Pozole (280 gr.) \$180.00**

**Birria de Chivo (170 gr.) \$200.00**

**Birria de res (170 gr.) \$195.00**

**Carne en su jugo (170 gr.) \$195.00**

**Taquitos de Canasta (4 pzas.) \$130.00**

Exquisita preparacion de:

-Chicharron, Deshebrada de Res, Papas y Frijoles.

## Molcajetes

**Molcajete De Arrachera (300 gr.) \$315.00**

**Molcajete De Mar y Tierra (300 gr.) \$325.00**

-Camarón y arrachera preparados con rajitas de chile morron, salsa de molcajete, nopal asado, cebola cambray y queso para fundir *ligeramente picante.*







## Especialidades

### Huarache de barbacoa de res (200 gr.) \$230.00

-Exquisito Huarache de barbacoa servido con consomé



### Pulpo a las Brasas (200 gr.) \$375.00

-Servido sobre una cama de arroz blanco y platano frito deshidratado

### Chile en Nogada (250 gr.) \$325.00

-Tradicional chile relleno de carne molida y frutos secos bañado con salsa de nuez y granada

*\*(SE RECOMIENDA SERVIR A TEMPERATURA AMBIENTE)*



### Chorro Adobado (650 gr.) \$240.00

-Servido con arroz blanco y platano frito

### Exquisitas Costillas BBQ (350 gr.) \$280.00

-servidas con elote amarillo, matequilla y papas a la francesa

## Cazuelada Mexicana

### 4 Cazuelitas de exquisitos Guisados (1,600 gr.) \$1,050.00

- Chicharron en Salsa Martajada(350 gr.)
- Lengua de Cerdo en Salsa Verde(350 gr.)
- Bistec en Salsa de Chile Pasilla(350 gr.)
- y -Barbacoa de Res(350 gr.)

*\*Acompañadas de Nopales a La Mexicana y Queso Fundido(200 gr.)*





## Aves

**Pechuga de pollo en mole (300 gr.) \$225.00**

-Exquisita preparacion de mole acompañado de arroz blanco

**Pechuga de pollo a a parrilla (300 gr.) \$200.00**

-Servida con arroz blanco y verduras al vapor



## Cortes

**Arrachera Marinada (350 gr.) \$350.00**

**Rib Eye (350 gr.) \$375.00**

**Picaña (400 gr.) \$360.00**

-Todos los cortes se sirven con papa rellena y ensalada de lechugas mixtas con nuéz y arándanos, servida con vinagreta de cítricos y miel.

## Carnes Rojas

**Carne Asada (170 gr.) \$190.00**

-Frijoles, nopalitos a la mexicana y cebollas cambray.

**Peinecillo de Res (250 gr.) \$235.00**

-Servido con guacamole, frijoles fritos y cebollitas cambray.





## Pescado y Mariscos

**Camarones al Gusto (10 pzas. / 200gr.) \$245.00**

-Plancha, mojo de ajo, a la diablo, a la mantequilla ó empanizado

**Coktel de Camarón (200 gr.) \$185.00**

**Coktel de Camarón Mixto (200 gr.) \$195.00**

**Filete de Pescado al Gusto (200 gr.) \$185.00**

-Plancha,mojo de ajo ,a la diablo,a la mantequilla o empanizado

*\* Todos los platillos de mariscos se sirven con arroz blanco y verduras al vapor*

**Orden de empanadas de pescado (4 pzas.) \$170.00**

**Orden de empanadas de Camarón con queso al gratin (4 pzas.) \$230.00**

*\*Servidas con ensalada y aderezos*

**Aguachile de Camarón (200 gr.) \$240.00**

*Aguachile de camarón bañada en una deliciosa salsa del día (\*preguntar a mesero)*

## Mariscada \$1,235.00

- Preparada con:

- Camarones para pelar a la Diabla (200 gr.)
- Camarón empanizado (200 gr.)
- Camarón al mojo de ajo (200 gr.)
- Ceviche de Camarón (100 gr.)
- Empanaditas de Pescado (4 pzas.)
- Filete Empanizado (200 gr.)
- Jaiba al mojo de ajo

*\*Acompañada de arroz blanco y verduras al vapor.*





## Para Comparir



### Parrillada De Carnes P/2 Personas (850 Gr.) \$675.00

- Pollo (150 gr.)
- Bistec (150 gr.)
- Lomo adobado (150 gr.)
- Medio Chamorro Adobado
- Chorizo (150 gr.)
- Queso fundido (150 gr.)

\*Guarinicón de chiles jalapeños toreados, papitas cambay, frijoles y arroz.

### Parrillada De Carnes P/4 Personas \$1,250.00

-Exquisita combinacion de:

- Costilla de Res (500 gr.)
- Baby Back a la BBQ (350 gr.)
- Chorizo (250 gr.)
- Pechuga de Pollo (300 gr.)
- Arrachera Marinada en fajitas (300 gr.)
- Queso fundido natural

\*Guarinicón de guacamole, frijoles fritos, chiles toreados papas y cebollitas cambay.



### Parrillada Suprema de Cortes Finos P/4 Personas \$1,550.00

- Jugosa picaña (400 gr.)
- Arrachera marinada (350 gr.)
- Rib-eye (350 gr.)
- Pechuga de pollo marinada (350 gr.)
- Tripitas de res dorada 200 gr.)

\*Acompañada de queso fundido con chorizo, verduras asada, frijoles fritos, cebollitas cambay y elote amarillo con mantequilla.







## Café y Postres



- Café expreso **\$65.00**  
Café americano **\$65.00**  
Carajillo (*licor 43 + expreso*) **\$145.00**  
Café capuchino **\$75.00**  
Té de manzanilla **\$50.00**

- Jericalla **\$70.00**  
Pastel de elote **\$80.00**  
Pastel de la casa **\$80.00**

- Helados **\$70.00**  
• *Chocolate*  
• *Vainilla*  
• *Fresa*







# Artesanales

## Tequilas Artesanales

	CAÑA 45 ML	BOTELLA
Tequila Cascahuin Blanco (750 ML.)	\$120.00	\$1,530.00
Tequila Cascahuin plata 48 (750 ML.)	\$170.00	\$2,600.00
Tequila Cascahuin Extra Añejo (750 ML.)	\$360.00	\$5,650.00
Tequila Cascahuin Añejo (750 ML.)	\$175.00	\$2,500.00
Tequila Cascahuin Reposado (750 ML.)	\$150.00	\$1,950.00

## Mezcales Artesanales

Mezcal 400 Conejos Oaxaca (750 ML.)	\$150.00	\$1,540.00
Mezcal Brujo espadin Oaxaca (750 ML.)	\$155.00	\$1,650.00
Mezcal Brujo pechuga de maguay Oaxaca (750 ML.)	\$160.00	\$2,000.00
Mezcal Brujo barril Oaxaca (750 ML.)	\$170.00	\$2,350.00
Mezcal Brujo ensamble Oaxaca (750 ML.)	\$195.00	\$2,950.00
Mezcal Brujo tobala Oaxaca (750 ML.)	\$370.00	\$5,550.00

## Cervezas Artesanales

### CIELITO LINDO

Vienna (335 ML.)	\$105.00
Lager Mexicana (335 ML.)	\$105.00
Session Ipa (335 ML.)	\$115.00







Restaurant Certificado de Calidad y Buen Servicio  
por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Bares

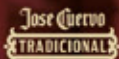


## RESERVACIONES




(33) 1264 1712 y (33) 1578 0310

y 33 37240588



Síguenos y etiquétanos en tus redes sociales

 El Parian de Tlaquepaque

 eltoreo.elpariandetlaquepaque

