

MENÚ



LA PARRILLA
DE MARCOS

OCOBO: Árbol insignia de Ibagué

ENTRADAS

Unidad de Patacón de la Casa y Salsas	\$2.500
Ceviche de Camarón	\$23.000
Camarones al Ajillo sobre papa francesa	\$27.000
Camarones al Ajillo con pan francés	\$25.000
Champiñones al Ajillo	\$22.500
Champiñones al Queso Azul	\$25.000
Champiñones Rellenos de Jaiba	\$28.000
Quesadillas Rellenas de Camarón	\$23.000
Quesadillas Rellenas de Pollo	\$23.000
Quesadillas Rellenas de Barbacoa de Cerdo	\$23.000
Quesadillas Vegetarianas 	\$19.500
Plátano Maduro Relleno de Camarones	\$28.000
Plátano Maduro a la Criolla (RES)	\$25.000
Plátano Maduro con Barbacoa de Cerdo	\$25.000
Plátano Maduro con Vegetales 	\$23.500
Callos a la Madrileña	\$25.000
Chunchulla/Chunchullo	\$18.000
Porción de Chorizo	\$14.500
Porción de Morcilla	\$14.500
Porción de Ubre	\$23.000

SOPAS Y CREMAS

Cremas: Tomate	
Cebolla	
Champillones	
Pollo	
Esparragos	\$10.000
Crema de Jaiba	\$16.500
Consomés: Pollo	
Pescado	
Verduras  	\$10.000
Sopa de Cebolla	\$22.500

ARROZ DE ORIGEN

MESETA DE IBAGUÉ

Paella	\$44.000
Cremoso Caribeño con Camarones	\$32.000
Cremoso de Champiñones	\$29.000
Cremoso de Langostinos	\$50.000
Cremoso Criollo de Pollo	\$29.000

NUESTRA PARRILLA

LOS MEJORES CORTES NACIONALES

Filet Mignon	\$48.000
Steack Pimienta	\$48.000
Steack Baltazar	\$48.000
Baby Beef Balsámico	\$48.000
Lomo Saltado	\$32.000
Medallones de Res al Queso Azul	\$49.000
Medallones de Res con Langostinos	\$59.000
Bife Chorizo	\$46.000
Punta de Anca	\$46.000
Churrasco	\$45.000
Baby Beef	\$48.000
Punta de Anca a la Ernesto	\$55.000
Picada para Dos	\$49.000
Parrillada 3 Carnes (res, cerdo, pollo)	\$44.000
Parrillada 5 Carnes (res, cerdo, pollo, ubre, morro)	\$48.000

CORTES INTERNACIONALES

SEGÚN DISPONIBILIDAD

Angus Ribeye Steak	\$80.000
Entraña	\$79.000
Bife Ancho	\$79.000
Picanha	\$80.000

POLLO

Pollos: BBQ

Parrilla

\$32.000

Pollos en Salsas: Maracuyá

Mandarina

Piña & Tocineta

\$34.000

Julianas de Pollo al Coco

\$30.000

CORTES DE CERDO

Chuleta Hawaiana (con hueso)

\$37.000

Chuleta Valluna (con hueso)

\$37.000

Lomos de Cerdo: Frutos Rojos

Apanado

Napolitano

\$38.000

Costillas de Cerdo: Original

BBQ

Tamarindo

\$37.000

MENÚ INFANTIL

Bocaditos de Pollo Apanado

\$19.500

Bocaditos de Lomo de Res

\$19.500

FILETES DE PESCADO

SEGÚN DISPONIBILIDAD

SALMÓN

Salmón a la: Plancha

Finas Hierbas

Cítricos \$59.000

TRUCHA

Producida por **REMAR**

Truchas: A la Plancha

Al Ajillo

En Cítricos \$37.000

Truchas: Camarones al Ajillo

En Salsa de Camarones

A la Navarra

A la Marinera \$42.000

ROBALO

Róbalo: A la Plancha

Al Ajillo \$47.000

Róbalo: Al Banano

Camarones al Ajillo

Salsa de Camarones

A la Marinera \$50.000

TILAPIA

Tilapia: A la Plancha

Apanada \$38.000

MOJARRA

Mojarra Frita

\$32.000

MARISCOS

Cazuela de Mariscos	\$46.000
Zarzuela Catalana	\$53.000
Cazuela de Camarones (solo camarones)	\$55.000
Jaiba Gratinada (3 carapachos)	\$46.000
Langostinos: Ajillo	
En Uchuvas	
Apanados con Tocineta	\$59.000
Langostinos Rellena de Jaiba	\$62.000
Brocheta de Langostinos	\$59.000
Crocante de Pescado & Mariscos	\$40.000

ADICIONALES

Arroz Blanco	\$4.500	Papas a la Francesa	\$6.000
Arroz Coco	\$6.000	Papa Salada	\$5.000
Banano Tempura	\$5.000	Papa Salteada (al ajillo)	\$6.000
Croquetas de Yuca	\$4.500	Patacones caseros	\$4.500
Ensalada de la casa	\$5.000	Puré de Papa	\$5.000
Pan al Ajillo	\$4.500	Vegetales Salteados	\$6.000
Papa Artesanal (en casco)	\$5.000	Salad Bar	\$12.000

PARA LLEVAR

Porción de Patacones de la Casa (5 unidades)	\$12.000
Set de Salsas (Guacamole, ají casero & hogao)	\$12.000

BEBIDAS REFRESCANTES

Limonada Natural	\$6.500
Limonada Cerezada	\$7.500
Limonada Hierbabuena	\$7.500
Limonada de Mango	\$7.500
Limonada de Coco	\$9.500
Soda	\$5.900
Soda de Frutas (Frutos Rojos o Maracuyá)	\$7.500
Jugos de Mandarina	\$7.500
Jugos en Agua	\$7.500
Jugos en Leche	\$9.500
(Mango, Maracuyá, Lulo, Fresa, Mora, Guanabana, Piña)	
Gaseosas (Coca Cola/ ZERO, Sprite, Quatro, Ginger, Colombiana/CERO)	\$5.900
Botella de Agua	\$5.500
Botella de Agua con Gas	\$5.500

CERVEZAS

Escarchado (Limón & Sal) \$1.500 / Michelado (Limón, sal & pimienta) \$2.500

Nacionales

Águila	\$7.000
Águila Light	\$7.000
Poker	\$7.000
Club Colombia	\$7.500
(Dorada, Negra, Roja o Doble Malta)	

Importadas

Corona	\$9.500
Heineken	\$9.500
Michelob U	\$9.500
Stella Artois	\$9.500

Artesanal

3 Cordilleras (Mona, Negra, Rosada)	\$9.500
-------------------------------------	---------

BEBIDAS CALIENTES & DE LA CASA

Café Pequeño \$ 1.800 / Grande \$ 3.500	Aromática	\$4.000
Cocteles (Mojito, Margarita, Gina & Tonic, Manhattan, Alexander, Martini)		\$18.000
Copa Sangría \$14.000	½ Jarra Sangría	\$30.000
Copa Verano \$14.000	Jarra Sangría	\$55.000
Copa Rosado \$14.000	½ Jarra Verano	\$30.000
	Jarra Verano	\$55.000

VINO TINTO

Botella

120 Santa Rita	\$93.000
Casillero del Diablo	\$117.000
Castillo de Liria	\$81.000
Undurraga	\$112.000
Marqués de Riscal	\$219.000
Riscal Tempranillo	\$93.000
Frontera	\$88.000
Lazo	\$77.000
Lambrusco	\$79.000
Beronia Crianza	\$110.000
Vino de la Casa	\$55.000
Reservado	\$60.000

1/2 Botella

Marqués de Riscal	\$108.000
Riscal Tempranillo	\$53.000
Undurraga	\$65.000
120 Santa Rita	\$58.000
Casillero del Diablo	\$73.000
Vino de la Casa	\$30.000

VINO BLANCO

Botella

120 Santa Rita	\$93.000
Casillero del Diablo	\$117.000
Castillo de Liria	\$81.000
Undurraga	\$112.000
Marques de Riscal	\$107.000
Riscal Tempranillo	\$93.000
Lazo	\$73.000
Lambrusco	\$79.000
Reservado	\$60.000
Maison Castel	\$97.000
Vino de la Casa	\$55.000

1/2 Botella

Marqués de Riscal	\$73.000
Riscal Tempranillo	\$55.000
Undurraga	\$65.000
120 Santa Rita	\$58.000
Casillero del Diablo	\$73.000
Vino de la Casa	\$30.000

VINO ROSADO

Botella

Lambrusco	\$79.000	Reservado	\$60.000
Castillo de Liria		\$73.000	

EXTRAS

Vapers Relx	\$25.000
Esencia Relx	\$35.000
Combo Vaper + Escencia	\$50.000

PEDIDOS
317 649 4602



LA PARRILLA
DE MARCOS

Calle 63 No. 5-46, Arkacentro, Ibagué, Tolima



@laparrilademarcos