

EL ALEBRIJE

— PARRILLA MEXICANA —

**Estamos
orgullosos
de que todos
nuestros platos
son 100%
artesanales,
preparados con
ingredientes
frescos y
de calidad
por nuestro
increíble equipo
de cocina!**

te contamos sobre nosotros:

“El Alebrije” es un restaurante que posee en su corazón la sazón de México. Tenemos más de 25 años creando sensaciones en nuestra cocina, desde que empezamos en “La Guarida del Coyote” y “El Rincón de Coyoacán”. Ahora, presentamos esta nueva aventura gastronómica que estamos seguros de que les va a encantar.

En la carta encontrarás los platos que cocina nuestro querido Pedro González, y que se volvieron una tradición en Quito, además de la propuesta a la parrilla que es única en la ciudad y por supuesto bebidas con y sin tequila.

¡Que los disfrutes!

EL ALEBRIJE
— PARRILLA MEXICANA —

PICADAS:

Nachos con guacamole \$4,50

Nachos crocantes, acompañado de nuestro guacamole tradicional.

Queso Fundido \$8,00

Mezcla de quesos fundidos al horno, chorizo semi picante o champiñones salteados con vino espumante blanco. Acompañado con tortillas de maíz, crema agria y pico de gallo.

Flautas \$8,50

Flautas crocantes, rellenas de queso o pollo. Acompañadas de lechuga, guacamole, queso, pico de gallo y crema agria. *(5 unidades)*

Empanadas Alebrije \$7,50

Empanadas de maíz, rellenas de queso o camarón en su salsa. Acompañadas de guacamole, pico de gallo y crema agria. *(4 unidades)*

SOPAS:

Pozole \$8,50

Sopa con carne de cerdo y mote cocinado a fuego lento. Acompañado de lechuga, rábanos y tortillas de maíz.

Sopa Azteca \$8,50

Sopa semiligera de tomate tatemado, queso, tortillas de maíz crocantes. Acompañada de aguacate fresco y crema agría.

Consomé Ranchero \$8,50

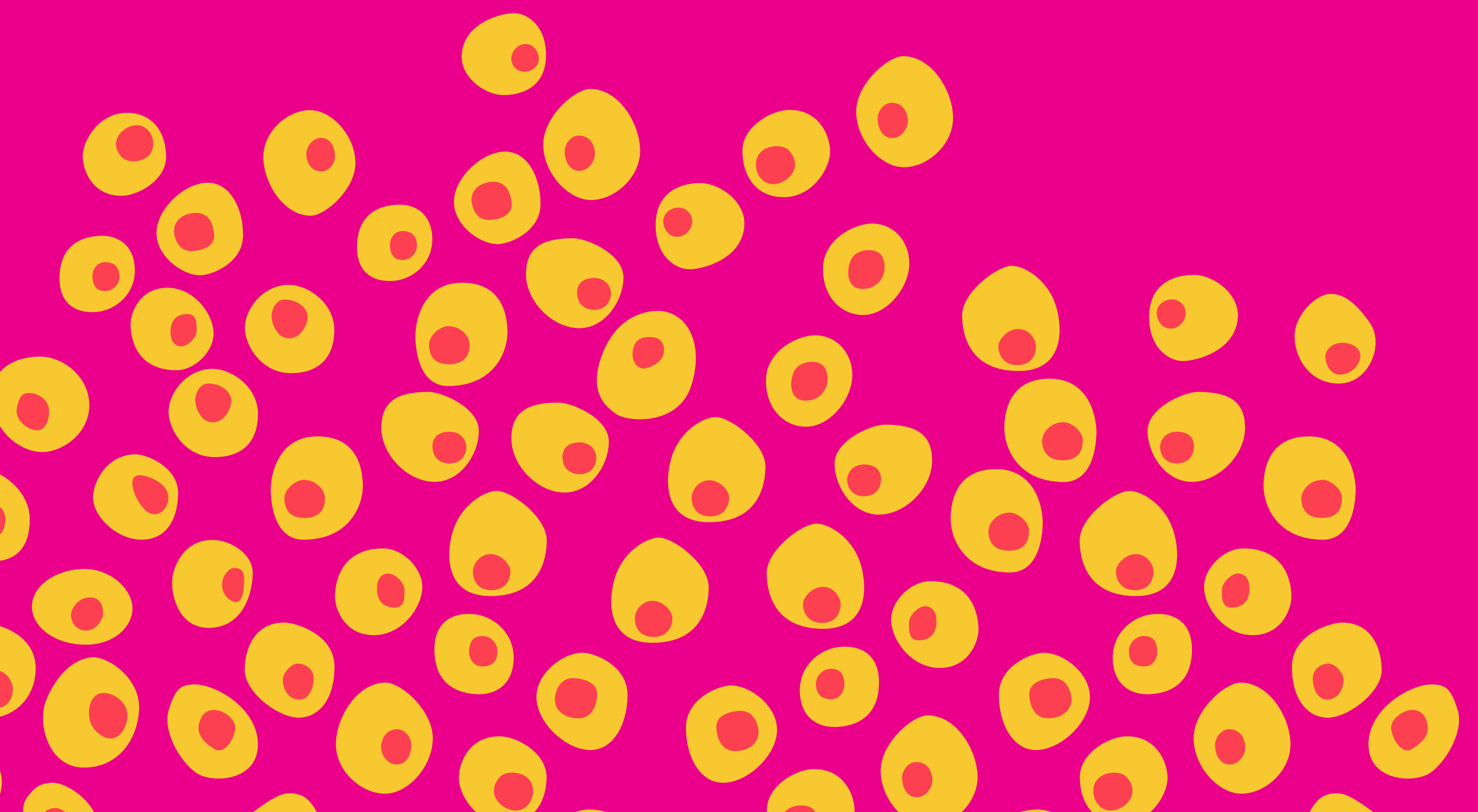
Consomé con pollo, tomate, arroz mexicano, aguacate y cebolla picada. Acompañado de nachos

*Nuestros precios incluyen los impuestos de ley.

*a esta sección hay que ponerle
atención porque:*

**“HACEMOS
PARRILLA
AL ESTILO
MEXICANO”**

**¡Anímate!
no dejarás
de pensar
en nosotros**





CORTES AL GRILL

de res

Tomahawk

\$21,50

Corte de 450 g. asado al carbón, macerado con nuestra mantequilla Alebrije.

Acompáñalo con 2 guarniciones a elegir

Tbone Steak

\$21,50

Corte de 450 g asado al carbón, bañado en salsa roja. Acompáñalo de 2 guarniciones a elegir

Bife de Chorizo

1 persona 350 g.

\$18,00

2 personas 700 g.

\$32,50

Corte de 350 g. o 700 g. asado al carbón, macerado con nuestra mantequilla Alebrije. Acompáñalo con 2 guarniciones a elegir

Lomo Fino

1 persona 350 g.

\$18,00

2 personas 700 g.

\$32,50

Corte de 350 g. o 700 g. asado al carbón, salsa de Jamaica al estilo Alebrije. Acompáñalo con 2 guarniciones a elegir.

de chanco

Costillas BBQ

1 persona 300 g.

\$18,50

2 personas 600 g.

\$33,00

Jugoso costillar de cerdo de 300 g. o 600 g. cocinado a fuego lento y asado al carbón con nuestra bbq especial de la casa. Acompáñalo con 2 guarniciones a elegir.

de pollo

Pollo Alebrije

\$16,00

Pechuga de 350 g. asada al carbón, cebollas caramelizadas y Tajín. Acompáñalo con 2 guarniciones a elegir.

guarniciones

Recuerda que las tortillas y guacamole cuentan como 2 guarniciones.

Tortillas de maíz o trigo

Guacamole

Papas fritas

Papas Alebrije

Nachos con queso

Frijoles Refritos

Vegetales al grill

Arroz Mexicano

Esquite

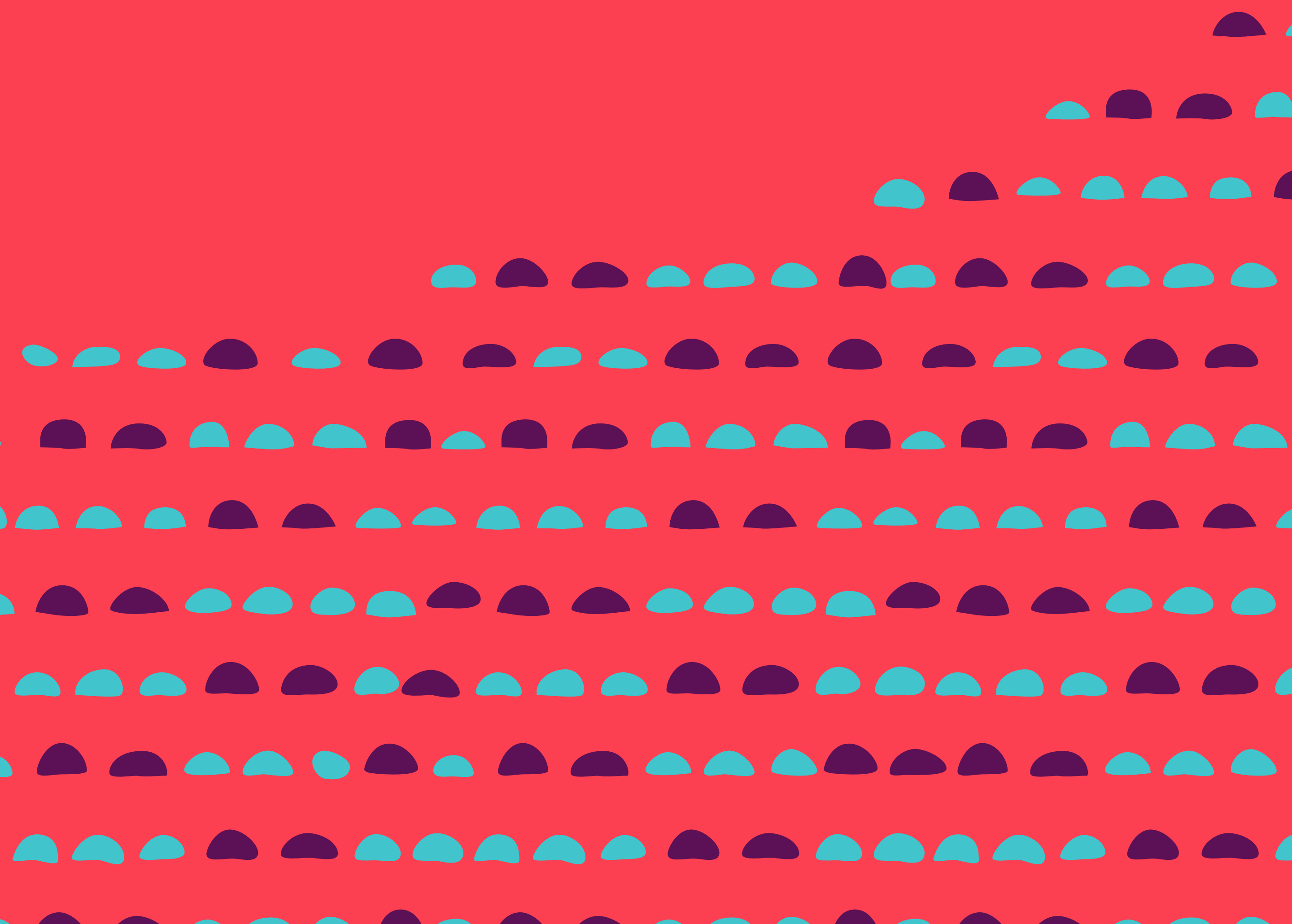
Si deseas más guarniciones, cada extra tiene un valor de \$3,50



*Nuestros precios incluyen los impuestos de ley.

*¿No te convencimos con nuestra
parrilla mexicana? Acéptalo, tienes
ganas de probarla, aunque si no te
gustan los riesgos:*

**AQUÍ ES
CUANDO LA
EXPERIENCIA
HACE QUE TE
CHUPES LOS
DEDOS**



PLATOS FUERTES

Las proteínas vienen ahumados al carbón o a la plancha:

Bistec: Trocitos de carne seleccionada, preparada con la receta de la casa.

Pollo: Trocitos de pollo seleccionado, preparado con la receta de la casa.

Pastor: Lomo de cerdo, macerado en naranja y especias dulces.

Chorizo: Mezcla de carne de cerdo y res procesada, macerada al estilo Alebrije.

Vegetariano: Champiñones y verduras frescas de temporada salteadas al grill.

Nachos de la casa **\$10,50**

Nachos crocantes con queso mozzarella al horno, guacamole de la casa, crema de frijoles, proteína a tu elección y salsa roja. Acompañado de crema agria y pico de gallo.

Tacos **\$9,00**

Tortillas suaves de maíz, rellenas de la proteína a tu elección. Acompañado de crema agría, pico de gallo, guacamole y frijoles con queso. (4 unidades)

Chimichanga **\$11,00**

Tortilla de trigo frita y rellena con arroz mexicano, frejol, queso mozzarella y la proteína a tu elección. Acompañado de crema agría y pico de gallo.

Burrito **\$9,50**

Tortilla de trigo de sus buenos 30 cm. rellena de queso mozzarella, guacamole, lechuga, pasta de frejol y la proteína a tu elección. Acompañado de crema agria y pico de gallo.

Burrito gobernador

\$13.50

Tortilla de trigo 30 cm. rellena de queso mozzarella y camarón o pollo salteado con una cremosa base de pimientos, cebollas y fundido al horno con una capa de extra queso. Acompañado de crema de aguacate y pico de gallo.

Burrito El Alebrije

\$11,00

Tortilla de trigo 30cm. Rellena de queso mozzarella, pasta de frejol, salsa chipotle y carne de pollo o res mechada preparada al estilo de la casa. Acompañado de crema agria, guacamole y pico de gallo.

Enchiladas

\$14,80

Tortilla de maíz suave, salsa roja, proteína a tu elección, y queso mozzarella gratinado al horno. Acompañado de crema agria y pico de gallo.

Fajitas

\$18,00

Fajitas de res, pollo o camarón de 300 g. asados al carbón, salteados con pimientos, cebollas en nuestra salsa roja de la casa. Acompañadas de tortillas, crema agria, guacamole y frejol con queso.



*Nuestros precios incluyen los impuestos de ley.

Bandeja mixta

\$14,00

Mini burrito, tostada, 2 flautas, 1 taco mixto y quesadilla rellena con queso mozzarella. Acompañada de crema agria y pico de gallo.

Alebrije

\$13,80

Arroz mexicano, trocitos de carne de res ahumada al grill, frejol entero, flautas de queso y quesadilla.

PARA COMPARTIR

Taquiza Alebrije

\$41,00

800g de un mix de res, pollo y camarón, asados al carbón. Acompañados de 15 tortillas, crema agria, guacamole y pasta de frejol. (3-4 personas)



Taquiza

\$48,00

Todas las carnes (pastor, pollo, chorizo y bistec), guacamole, frejol de la casa, lechuga, queso, tomate y 20 tortillas de maíz suaves. Acompañado de crema agria. (4-5 personas)

Súper Bandeja

\$37,00

3 mini burritos, 3 tacos mixtos, 3 empanadas mexicanas de queso, 3 mini sopos, 6 flautas de queso, 3 tostadas. Acompañado de nachos, guacamole y frejol. (3-4 personas):

MENÚ INFANTIL

Alebrijito

\$5,50

Mini chimichanga o mini burrito y 2 flautas.

Crispy kids

\$5,50

Deditos de pollo rebozados en harina, papas fritas y salsas.

Las opciones infantiles incluyen una gaseosa pequeña.

POSTRES

Crepe de la casa

\$6,00

Crepe rellena de helado de vainilla cubierta de fresas en almíbar, chocolate y crema fresca.

ChocoAle

\$6,50

Suave torta de chocolate, rellena y cubierta con glaseado de chocolate caliente. Acompañado con helado de vainilla y salsa de maracuyá.

Requesón

\$6,50

Torta tipo requesón, cubierta con coulis de frutos rojos y helado de vainilla.

*Y para que no te atores
o para que la conversación
siga interesante:*

**YA SABEN
QUE POR
AHÍ ANDAN
DICIENDO QUE
UNA BUENA
HISTORIA
NUNCA
EMPIEZA CON...**

BEBIDAS SOFT

AGUAS FRESCAS

<i>Horchata</i>	\$3,75
<i>Jamaica</i>	\$3,00
<i>Tamarindo</i>	\$3,00

LIMONADAS

<i>Tradicional</i>	\$3,25
<i>Hierbabuena</i>	\$3,50
<i>Frutilla</i>	\$3,50
<i>Frutos rojos</i>	\$3,50

BEBIDAS ESPECIALES

<i>Paraíso frozen</i> Jamaica, frutilla y limón	\$3,75
<i>Jugo de temporada</i>	\$3,25
<i>Té helado</i>	\$3,00

AGUA Y GASEOSAS

<i>Agua con gas</i>	\$2,00
<i>Agua sin gas</i>	\$2,00
<i>Gaseosas</i>	\$2,25

*Nuestros precios incluyen los impuestos de ley.



AHORA: LOS DRINKS

CERVEZAS

nacionales e importadas

Pilsener	\$3,00
Club Verde	\$3,45
Club de temporada	\$4,00
Corona	\$5,25
Sol	\$5,00
Modelo	\$5,25
Budweiser	\$5,25

MICHELADAS

Las tenemos de limón, maracuyá; mango, pero también te contamos que los sabores son sujetos a disponibilidad, los arbolitos a veces nos juegan malas pasadas.

Grandes 750 ml Pilsener y Club	\$5,80
--	--------

Importadas 330 ml Corona, Modelo, Sol, Budweiser	\$6,30
--	--------

MARGARITAS

En El Alebrije nos gustan tanto que las puedes pedir a las rocas, escarchadas o frozen y con sabores de limón, maracuyá, frutilla, tamarindo y frutos rojos, tu escoges el Tequila:

El Charro	\$7,75
Hacienda	\$8,75
José Cuervo	\$9,50
El Jimador	\$11,00
Don Julio	\$16,50

LICORES Y COCTELES

COCTELES CON TEQUILA

Mojito Tequila \$8,50

Tequila, hierba buena, limón y gaseosa, lo puedes pedir de limón o de maracuyá.

Margarita Francesa \$9,75

Tequila José Cuervo, coñac y limón.

Margarita de Verano \$9,50

Tequila José Cuervo, triple sec, jugo de piña y un slash de coco.

Jamaican Paradise \$8,50

Ron, coco, tequila, licor de melón, blue curaçao y limón.

Tequila Paloma \$8,00

Tequila blanco, limón y jugo de toronja.

Matador de Penas \$8,00

Tequila, piña y limón.

Tequila Sunrise \$8,00

Tequila, jugo de naranja y granadina.



*Nuestros precios incluyen los impuestos de ley.

COCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz \$9,50

Aperol, Prosecco, agua con gas y naranja.

Piña Colada \$7,50

Ron blanco, jugo de piña, leche de coco.

Negroni \$9,00

Campari, Gin y Vermouth rosso, naranja.

Long Island \$8,50

Vodka, ron blanco, tequila, gin, triple sec, Coca Cola, limón.

Mojito Tradicional \$7,50

Ron blanco, hojas de hierba buena, limón y soda, lo puedes pedir de limón o maracuyá.

Saltamontes \$7,50

Crema de menta y chocolate.

SHOTS:

El Charro \$5,75

Hacienda \$7,50

José Cuervo Reposado \$9,00

El Jimador \$9,75

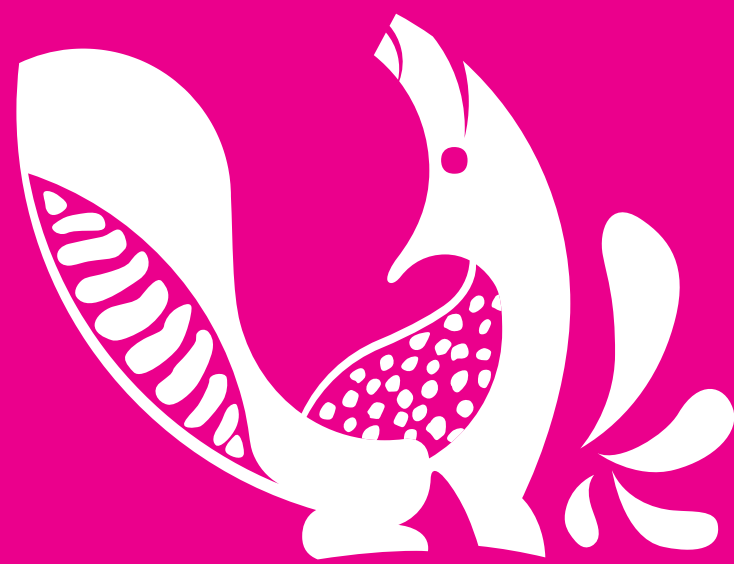
Don Julio Reposado \$15,25

Estamos muy contentos de que puedan disfrutar de nuestros auténticos condimentos, queremos que tengan la mejor experiencia de Parrilla Mexicana en la ciudad.

Como pudieron ver, tenemos muchos productos deliciosos para probar.

Si tienen algún comentario o sugerencia, no duden en comunicarse con nosotros en nuestras redes sociales o por correo electrónico.

¡Esperamos saber de ustedes pronto!



EL ALEBRIJE
— PARRILLA MEXICANA —