

Parrillada Oaxaqueña



Esta parrillada despierta el apetito de cualquier comensal, el tasajo, la cecina enchilada, el chorizo, la cecina blanca, los nopales y las cebollitas de cambrey se asan y se colocan en un anafre que se cubre con queso deshebrado y se acompaña con guacamole, frijoles refritos, tortillas y una buena salsa picante. Sin lugar a dudas un platillo para un gran apetito.

This grill awakens the appetite of any guest for our famous: jerky, chili cured meat, chorizo, white cured meat, prickly pear or nopal and scallions, grilled and placed oven a hot anafre covered with shredded cheese or quesillo. This is accompanied by guacamole, fried beans, tortillas and a good chili sauce. This is without a doubt a great dish for a great appetite..

Una especialidad de:



Reservaciones: 514 0303