



— PARRILLADAS —  
**CHEPIN**  
EL SABOR DE TU EVENTO

— PARRILLADAS —  
**CHEPIN**  
EL SABOR DE TU EVENTO



RIBEYE  
Presentación en comal y plato

Presentación	04
Metodos & Herramientas	05
Parrillada Prime	06
Parrillada de Caché	08
Parrillada Delux	10
Ribeye	12
Show TOMAHAWK	14
Delivery “Parrillada Familiar”	16

Chef & Anfitrión  
GERMAN MORALES “CHEPIN”

CATÁLOGO  
SERVICIOS & PRODUCTOS 2024  
Diseño & fotografía  
DANIELA DIAZ



Menú de  
CONTENIDOS

**Bienvenid@s**

# Presentación

Con más de 15 años en el mercado hermosillense, nos enorgullece presentarnos como un servicio de parrilladas de excelencia. Comprometidos con nuestros clientes, nos aseguramos de que cada insumo cumpla con los más altos estándares de calidad, entregando una experiencia de sabor atractiva con deliciosa presentación.



## SALUDOS DEL CHEF

Síguenos en nuestras redes sociales

**@parrilladaschepin**

**www.parrilladaschepin.com**



Soy Germán Morales, 'CHEPIN', sonorense de corazón, amante de la carne asada, plato propio de nuestro estado, rico en tradición. Ha sido mi fuente de inspiración para brindar

un servicio tradicional con sabor contemporáneo, lleno de entusiasmo, apasionado por la buena mesa y la fiesta, carismático y de ánimo contagioso. Seré tu mejor anfitrión.

*German Morales*

## Detalles

# Método & Herramientas

Nuestro método se caracteriza por el uso óptimo del tiempo, mejorando así la experiencia para nuestros clientes. Por ello, sabemos que es importante contar con las herramientas adecuadas para conservar la calidad de los insumos a utilizar.

ASADOR CERÁMICO



Carrito del sabor

# Parrillada Prime

Ofrece una experiencia emocionante con la parrillada prime y las grandiosas papas rellenas: papas sazonadas rellenas de carne asada y cubiertas de queso derretido. Complementada con caramelos, lorenzas, gringas y, por supuesto, lo de cajón, quesadillas y tacos de frijol. Un manjar inolvidable.



Anticipo 60 % / 40 % al finalizar el evento  
factura más IVA / Precios sujetos a cambio



Preparación  
2 hrs



Método  
Parrillada



Servicio  
2 hrs

## Precios

INV.	ASADA	MIXTO	ADOBADA
120	\$19.500,00	\$17.900,00	\$16.900,00
130	\$20.500,00	\$18.900,00	\$17.900,00
150	\$21.900,00	\$19.900,00	\$18.900,00
180	\$25.500,00	\$23.500,00	\$21.500,00
200	\$29.400,00	\$27.500,00	\$25.900,00
250	\$36.500,00	\$32.900,00	\$30.000,00
300	\$41.800,00	\$38.000,00	\$34.500,00
400	\$55.900,00	\$49.500,00	\$45.000,00

## Extras

Papas extra con carne	\$ 85 c/u
Chiles extra con carne	\$ 65 c/u
Costillal con 7 costillas	\$500
Tripita para 20 personas	\$1.500
Pepino, rabano y tatemada p/30	\$800 para 30 invitados
Mesero	\$750 c/u
Bebidas (natural/cocacola)	\$25 por persona
Hora extra en evento	\$400
Carne extra en evento	\$700
Paquete de salchichas	\$250



# PARRILLADA PRIME

# Parrillada De Caché

Un menú completo lleno de sabores y una variedad irresistible. Además de llevar más carne (en comparación con la parrillada prime), también agregamos jugosas costillitas, chiles rellenos y salchichas asadas. ¡De caché!



Anticipo 60 % / 40 % al finalizar el evento  
factura más IVA / Precios sujetos a cambio



Preparación  
2 hrs



Método  
Parrillada



Servicio  
2 hrs

## Precios

INV.	ASADA	MIXTO	ADOBADA
120	\$24.100,00	\$22.500,00	\$19.800,00
130	\$25.500,00	\$23.800,00	\$21.800,00
150	\$28.700,00	\$26.500,00	\$23.900,00
180	\$35.500,00	\$32.500,00	\$29.500,00
200	\$39.800,00	\$37.000,00	\$33.800,00
250	\$46.800,00	\$43.000,00	\$38.900,00
300	\$54.900,00	\$49.900,00	\$44.900,00

## Extras

Papas extra con carne	\$ 85 c/u
Chiles extra con carne	\$ 65 c/u
Costilla con 7 costillas	\$500
Tripita para 20 personas	\$1.500
Pepino, rabano y tatemada p/30	\$800 para 30 invitados
Mesero	\$750 c/u
Bebidas (natural/cocacola)	\$25 por persona
Hora extra en evento	\$400
Carne extra en evento	\$700
Paquete de salchichas	\$250

PARRILLADAS  
**CHEPIN**  
EL SABOR DE UN EVENTO

PARRILLADA  
DE CACHÉ

Cátalogo de servicios y Productos



Anticipo 60 % / 40 % al finalizar el evento  
factura más IVA / Precios sujetos a cambio



Preparación  
3 hrs



Método  
Parrillada



Servicio  
2hrs

## Parrillada Delux

Mejora la experiencia y sorprende a tus invitados con el servicio de comalitos al centro de la mesa. Los invitados podrán disfrutar de jugosa carne en tiras, costillitas de rib, tripita doradita y toda la variedad presentada en comales calientes, que llegan chillando a las mesas, con su respectiva salsa, tortillero y complementos. Este servicio cuenta con vajilla y mesero.

### Precios

INV.	ASADA	MIXTO
120	\$32.500,00	\$31.000,00
130	\$34.500,00	\$33.000,00
150	\$38.900,00	\$37.500,00



PARRILLADA  
DELUX

Cátalogo de servicios y Productos

Presentación

# RIBEYE

De nuestros cortes favoritos para eventos realmente especiales, no hay momento tan placentero como al disfrutar de la ternura de un ribeye acompañado de una papa asada sazónada, champiñones al ajillo y para terminar con broche de oro, salsa macha, mantequilla de ajo y chimichurri. Disfrútalo en la elegancia de un plato blanco o en un distintivo comal con base de madera.

## Precios

INV.	250 gr	350 gr
120	\$380,00	\$480,00
150	\$380,00	\$480,00
180	\$380,00	\$480,00
200	\$380,00	\$480,00



Servicio  
2hrs



Método  
Parrillada



Tiempo  
2hrs



Anticipo 60 % / 40 % al finalizar el evento  
factura más IVA / Precios sujetos a cambio



# RIBEYE

Presentación en plato

# Show TOMAHAWK



Preparación  
3 hrs



Método  
Asador cerámica



Servicio  
1hrs

Lleva tu evento a otro nivel con el show de Tomahawk. Disfrutarás de un corte excepcional en una presentación única e inolvidable, dándole así un toque diferente y atractivo a tu evento. Este exclusivo servicio presenta la producción de un Tomahawk y tres cowboys en un asador de cerámica tipo huevo durante 3 horas a fuego indirecto, lo que garantiza una jugosidad y sabores excepcionales. Una vez listo el Tomahawk, se presenta exquisitamente acompañado de mantequilla de ajo, chimichurri y salsa macha para deleitar en una degustación fascinante para los invitados.

Anticipo 60 % / 40 % al finalizar el evento  
factura más IVA / Precios sujetos a cambio



## Precios

\$10.000  
show de Tomahawk  
(incluye 1 toma y 3  
cowboys), pz extra  
\$5000



show  
TOMAHAWK

Delivery

# Parrillada Familiar



Servicio  
hrs



Método  
Parrillada



Tiempo  
20 minutos



Anticipo 60 % / 40 % al finalizar el evento  
factura más IVA / Precios sujetos a cambio

Relájate y disfruta en familia. Recibe desde la comodidad de tu hogar una parrillada calentita, montada en un contenedor eléctrico de acero inoxidable lista para degustar, acompañada de sus deliciosos complementos. Incluye: salsera, verduras, tortillas, frijoles, quesadillas, además de cubiertos y platos desechables. ¡Excelente idea! Todo listo para que tú y tus invitados disfruten sin pasar por el estrés de la preparación.

## Precios

INV.	ASADA	MIXTO	ADOBADA
15	\$5.300,00	\$5.200,00	\$4.800,00
20	\$5.700,00	\$5.300,00	\$4.900,00
25	\$6.300,00	\$5.500,00	\$5.100,00

# Parrillada Familiar





RESERVACIONES

+526621718174 

[servicioalcliente@parrilladaschepin.com](mailto:servicioalcliente@parrilladaschepin.com)

San Antonio #181 Las Granjas , 83180

Hermosillo, Sonora , México

[www.parrilladaschepin.com](http://www.parrilladaschepin.com)

*Gracias por elegir nuestro servicio*