



## ENTRADAS

Queso fundido <sup>(50g)</sup> \$189  
Fondue de queso gouda acompañado de tortillas mixtas.  
**Brisket** <sup>(50g)</sup> +\$40, **Salchicha ahumada** <sup>(50g)</sup> +\$30,  
**Pulled pork** <sup>(50g)</sup> +\$30, **Portobello** <sup>(50g)</sup> +\$30

Boneless  
**Clásicas | BBQ | Orientales**

Acompañadas de papas a la francesa  
Chica <sup>(170g)</sup> \$180  
Grande <sup>(240g)</sup> \$220

Somosas <sup>(180g)</sup> \$155  
4 Empanaditas crujientes de papa, de la India para el mundo. Acompañado de 3 salsas.

Papas Vaqueras K.C. <sup>(250g)</sup> \$170  
Queso cheddar, carne ahumada, chile en vinagre y cebollín

Chicharrón de Baby Back <sup>(180g)</sup> \$198  
Guacamole, encurtido de cebolla morada, cilantro, tortillas


Papas Montana <sup>(250g)</sup> \$195  
Papas a la francesa, brisket, queso mozzarella, aderezo ranch y chiles en vinagre.

Rollos Won Ton <sup>(200g)</sup> \$160  
3 rollos crujientes de verduras y carne ahumada.

Toritos <sup>(220g)</sup> \$175  
Jalapeños ahumados rellenos de queso, envueltos en tocino. Orden de 5

Doraditas de chicharrón prensado <sup>(150g)</sup> \$170  
4 quesadillas crujientes con chicharrón prensado preparado

Esquites con brisket y tuétano <sup>(180g)</sup> \$210  
Con mayonesa, queso, limón y tajín, acompañado con un hueso tuetano y brisket picado.

 **Tip: Disfruta de un shot de whisky deslizando el hueso de tu delicioso esquite** +\$90

## TACOS

Tacos BTS Coreanos <sup>(250g)</sup> \$225  
Pork belly crujiente, en hoja de lechuga, pasta de chiles, zanahoria encurtida y ajonjolí.

Tacos de picaña ahumada <sup>(250g)</sup> \$228  
Con guacamole, chicharrón de chile, cebolla caramelizada, en tortilla de maíz. 3 pzas.

Tacos de costilla de res <sup>(250g)</sup> \$228  
En tortilla de harina, queso en costra y guacamole. 3 pzas.

Tacos Campechanos <sup>(230g)</sup> \$205  
Al estilo Tijuana, Brisket, salsa roja, chorizo, aguacate, cebolla y cilantro.

Con queso \$225

Tacos de la Isla del Padre <sup>(240g)</sup> \$190  
De camarón capeado, en tortilla de harina 3 pzas. aderezo de mayonesa, ensaladilla de col y cilantro.

## DELICIAS AHUMADAS

Short Rib de res ahumado \$0.97 POR GRAMO  
Regresa por petición popular.  
Solo fines de semana. Precio por gramo

Picaña <sup>(250g)</sup> \$293  
Ícono de los cortes brasileños en su versión ahumada

Sampler <sup>(1,800g)</sup> \$1,240  
Un viaje de 8 destinos para conocer el mundo del ahumado

Costillas Michigan Michoacán <sup>(800g)</sup> \$610  
Costillas de cerdo confitados estilo carnitas. Con tortillas y salsa roja  
Solo fines de semana.

Costillitas Cantoneras <sup>(400g)</sup> \$225  
Bocados de costilla salteados en una salsa Cantonera dulce y ligeramente picosita

Camarones Louisiana <sup>(450g)</sup> \$299  
Salteados con mantequilla cajún

Pork Belly <sup>(250g)</sup> \$240  
Crujiente y delicioso corte de cerdo con salsa verde y tortillas.

Brisket <sup>(250g)</sup> \$259  
Carne ahumada y deliciosa

Lomo de pescado Ensenada <sup>(250g)</sup> \$238  
Directo de la península, con un toque de limón amarillo, espárragos, jitomate cherry y albahaca.

Salchicha Ahumada <sup>(250g)</sup> \$182  
Papas a la francesa, mostaza, pepinillos.

Pulled Pork <sup>(250g)</sup> \$192  
Cerdo ahumado y deshebrado. Un clásico

Costillas Baby Back <sup>(400g)</sup> \$215  
Costillitas de cerdo ahumadas con papas a la francesa

Tocino Ahumado <sup>(250g)</sup> \$225  
Dulce y doble ahumado

Costillas Tennessee <sup>(380g)</sup> \$275  
Ahumadas en salsa BBQ blanca, con papas a la francesa

Lomo de Cerdo <sup>(250g)</sup> \$220  
Suaves y jugosos filetitos de lomo

## GUARNICIONES

Mac & Cheese <sup>(200g)</sup> \$74  
Queso Cheddar, chipotle y tocino

Papas a la francesa <sup>(200g)</sup> \$60  
Con queso cheddar y tocino \$90

Coliflor Rostizada <sup>(200g)</sup> \$80  
Con salsa de queso azul y aderezo spicy

Brócoli frito con tocino <sup>(180g)</sup> \$63  
Con vinagre balsámico

Elote asado <sup>(150g)</sup> \$70  
Con mantequilla, especias cajun, aderezo de siracha, queso parmesano y chile piquin

Papa al horno <sup>(220g)</sup> \$160  
Tocino, crema, queso cheddar, cebollín, mantequilla, sal ahumada.

Espárragos plancha con tocino <sup>(180g)</sup> \$140  
Con vinagre balsámico y parmesano

Chiles toreados \$52

Bollo <sup>(80g)</sup> \$18  
Tortillas de harina o maíz <sup>(5 pzas)</sup> \$15

## PR BURGERS

INCLUYEN (100G) DE PAPAS A LA FRANCESA

Brisket & Cheese Burger <sup>(180g)</sup> \$228  
Brisket, queso gouda, cebolla caramelizada, mostaza y caldo de costilla. Papas a la francesa

Angus BBQ Burger <sup>(180g)</sup> \$198  
Carne Angus, cebolla, jitomate, lechuga, pepinillo, queso cheddar y tocino ahumado  
Papas a la francesa  
Con doble carne para el antojo \$222  
Papas a la francesa

Burger Libre de karma <sup>(220g)</sup> \$180  
Costra de queso, pepinillos, aderezo rosa, lechuga y cebolla caramelizada.

Kansas burger <sup>(220g)</sup> \$215  
Aderezo especial, queso cheddar, papa paja crujiente, cebolla caramelizada

## ENSALADAS

Betabel rostizado <sup>(150g)</sup> \$125  
Queso de cabra, arúgula, vinagreta de soya.

Lechugas del huerto <sup>(170g para compartir)</sup> \$70

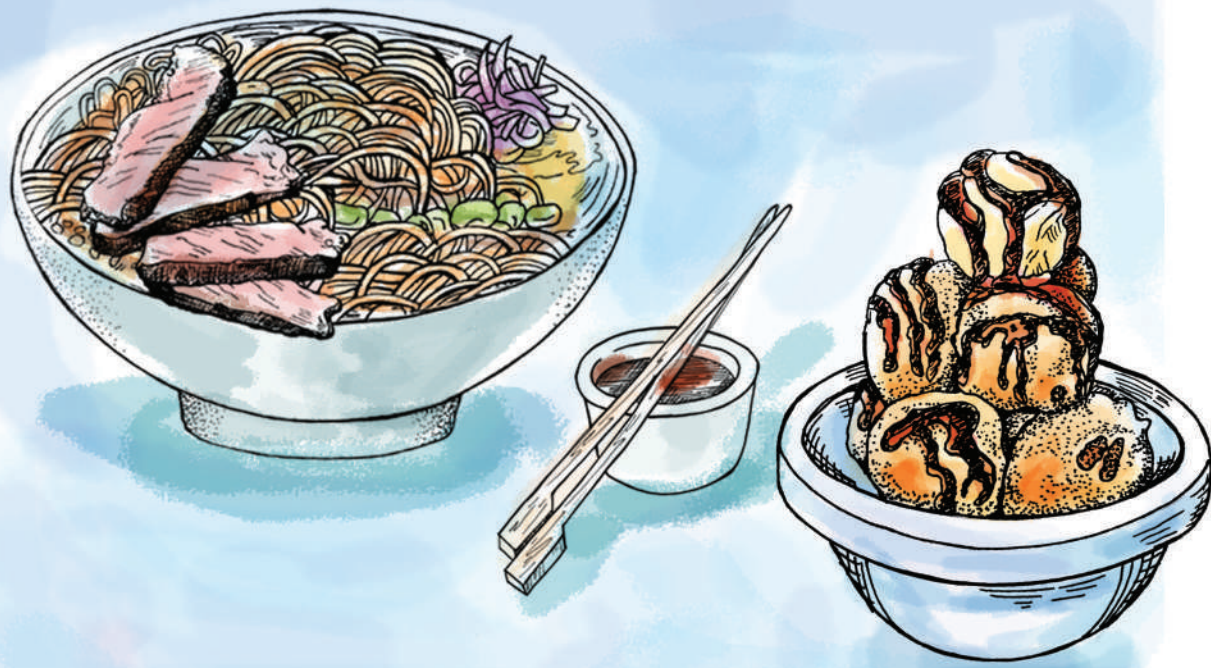
Ensalada César Chamuscada <sup>(80g)</sup> \$135  
Lechuga romana a la plancha, parmesano, aderezo César

con pollo \$140  
con camarón \$150



Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional.





## RAMEN Y FIDEOS

CON CARINO DESDE ORIENTE

**Fideo Tonkotsu** (450g) \$252  
Fideos salteados en salsa de chiles, pork belly, kimchi (plato tradicional coreano de verduras en escabeche) y ajonjolí

**Selección de Ramen** (500g)

**Dragon spicy** \$258  
Pork belly, huevo, col, fideos, en un caldo picante y atrevido

**Camarón Thai** \$254  
Camarón, elote, albahaca, hierba buena, en un caldo cítrico y perfumado

**Brisket** \$258  
Brisket, elote, cebollita encurtida, rabo de cebolla, jalapeño, en un confortante y delicioso caldo de res

**Cerdo** \$250  
Fiesta de cortes de cerdo, tomate cherry, aguacate, rábano, cilantro, jalapeño y cebolla encurtida en un caldo tradicional

## SANDWICHES

INCLUYEN (100G) DE PAPAS A LA FRANCESA

**Brisket cheese steak** (xoxg) \$185  
Brisket picado, sofrito de pimienta y cebolla, fondue de queso Gouda, jalapeño encurtido

**NY Hot dog** (xoxg) \$165  
Pimiento, cebolla, mostaza y chile en vinagre

**Burrito Arizona Special** (xoxg) \$172  
Mac & cheese, boneless picantes, aderezo Ranch y apio

**Pulled Pork** (180g) \$142  
Coleslaw, pepino encurtido y salsa BBQ

**Brisket** (180g) \$142  
Cebolla frita, pepino encurtido y salsa BBQ

**Cubano** (180g) \$170  
Cerdo ahumado, tocino, queso, pepinillo y aderezo de mostaza

**Burrito Royal** (180g) \$152  
Carne ahumada, queso cheddar, aguacate, lechuga, frijoles, crema y chiles en vinagre

**Sandwich de Portobello** (180g) \$160  
Queso de cabra, pesto, cebolla frita y jitomate

**Fried Chicken** (230g) \$155  
Salsa Red Hot, Coleslaw, guacamole

## POSTRES

**Deep Fried Oreos** (orden 7) (250g) \$148  
Con helado de vainilla y chocolate líquido

**Flan de cajeta** (150g) \$110

**Funnel Cake** (150g) \$155  
Con plátano y helado

**Crumble de durazno** (150g) \$145  
Galleta, canela, caramelo y helado de vainilla

**Fresas con crema** (250g) \$158  
Fresas, crema batida, helado de vainilla y polvo de galleta Maria

**Pasón de chocolate** (150g) \$160  
Brownie de chocolate, nutella, helado de chocolate, crema batida.

**Cheesecake** (150g) \$160  
Con coulis de frutos rojos

**Helado** (170g) \$75  
Dos bolas de vainilla, fresa o chocolate

Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional.

Vegetariano

## BEBIDAS

Clericot	\$95	\$360	\$745
Clericot Blanco	\$95	\$360	\$745
Té helado	\$53	\$180	\$385
Con limón amarillo			
Limonada	\$53	\$180	\$385
Jengibre, hierbabuena			
Refrescos (355ml)			\$50
Coca-Cola / Sprite / Fanta / Sidral			
Agua mineral (312 ml) / Agua natural (312 ml)			
Topo Chico (355 ml)			\$62
Float (415ml)			\$85
Coca Cola con helado de vainilla			
Tecate 0.0 (355ml)			\$55
Heineken 0.0 (355ml)			\$60

## CAFE

Carajillo Ristretto	\$195
Capuccino Ristretto Baileys	\$150
Americano	\$50
Espresso	\$50
Espresso doble	\$85
Espresso doble cortado	\$80
Capuccino	\$65
Affogato	\$85

## VINOS

<b>BLANCO</b>		
Marques de Vizhoja	\$160	\$400
Albariño, Rias Baixas		
Sutter Home	\$130	\$670
Pinot Grigio, Napa Valley		
Sutter Home	\$130	\$670
Moscato, Napa Valley		
Monte Xanic	\$200	\$995
Chenin Colombard, V. de G.		

**ESPUMOSO**  
Pata negra Cava Brut \$100 \$520  
Tinta del país

**ROSADO**  
Bicicleta Rosado \$120 \$590  
Cono Sur  
Cordus Rosado \$160 \$780  
Valle de Santo Tomás

**TINTO**  
Cordus Selección \$220 \$560  
Ensamble, V de Santo Tomás  
La Danza (Altos las hormigas) \$110 \$570  
Ensamble, Mendoza  
Sutter Home \$130 \$670  
Cavernet S, Napa Valley  
Cordus Esencial \$160 \$800  
Ensamble, V de Santo Tomás  
Marques de Montalbo \$170 \$850  
Tempranillo, Rioja  
Fulanito \$200 \$1,000  
Tempranillo, Ribera del Duero  
Calixa \$220 \$1,090  
Ensamble, V. de Guadalupe

## CERVEZAS DE BARRIL

**TARRO DE LITRO \$119**  
UN DETALLE DEL SULTAN

Sólo aplica en XX Lager y XX Ambar

XX Lager	\$59	\$260	\$485
XX Ambar	\$59	\$260	\$485
Jabalí Bock	\$120	\$76	\$392
Jabalí Hellesbock	\$120	\$76	\$392

## EMBOTELLADAS **DUQUE AMISTOSO**

Tecate (325ml)	\$67	\$23
Tecate Light (325ml)	\$69	\$23
XX Lager (325ml)	\$69	\$23
XX Lager Ultra (325ml)	\$69	\$23
Indio (325ml)	\$69	\$23
Heineken (330ml)	\$89	\$35
Heineken Silver (330ml)	\$89	\$35
Amstel Ultra (355ml)	\$89	\$35
Bohemia Oscura (355ml)	\$75	\$29
Bohemia Cristal (355ml)	\$75	\$29

## ARTESANALES

Estrella de Galicia (355ml)	\$93
Tempus Doble Malta (355ml)	\$84
Tempus Dorada (355ml)	\$84
Jabalí Bock (330ml)	\$98
Jabalí Hellesbock (330ml)	\$98

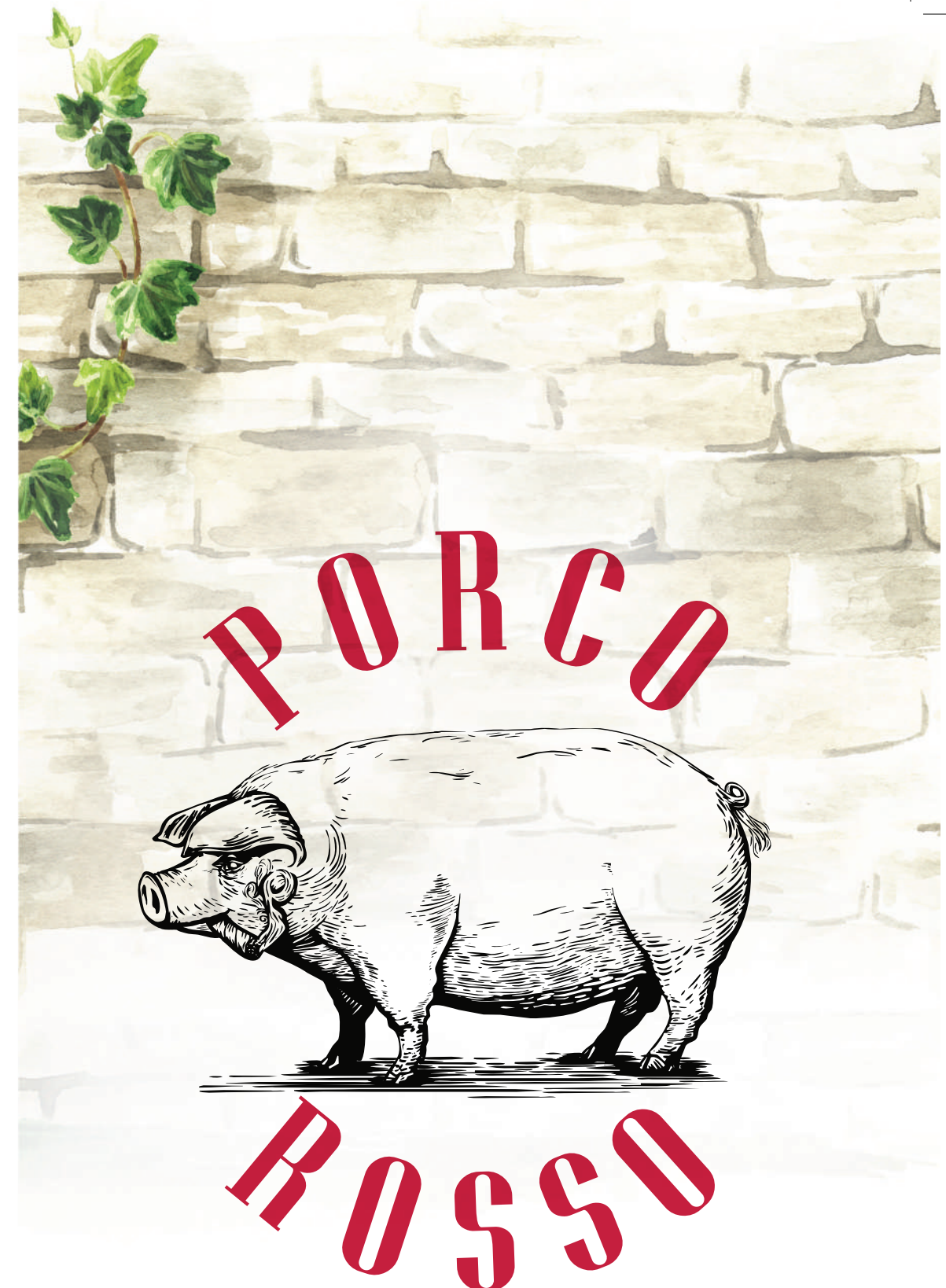
## PREPARACIONES

Michelada Guasaveña (1000ml)	\$185
Con camarones y chamoy	
Clamato preparado (355ml)	\$83
Medio Clamato (236ml)	\$40
Servicio Cubano (120ml)	\$23
Servicio Michelado (30ml)	\$19
Clamato preparado con cerveza de barril XX Lager o XX Ambar (355ml)	\$90

## SODAS Y SIDRAS

Soda de gengibre (Ginger beer) (355ml)	\$95
Sidra Strongbow (330ml)	\$95

El duque amistoso solo aplica en la compra de dos cervezas.\*Cervezas participantes: XX Lager, XX Ambar, Sol, Tecate Light, Heineken, Bohemia Oscura. Pintas participantes: XX Lager, XX Ambar, Heineken. Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional. Teléfono para quejas del menú 0311 Localtel.



**ROSSO**



CONVIÉRTETE EN LA ESTRELLA DEL PORCO

Haz check in en cada visita y disfruta de las recompensas para ti.

@porcorossobbq porcorossobbq.mx



# PORCO ROSSO MIXOLOGÍA



## MIXOLOGIA (420ml)



**Negroni Clásico** \$220  
Campari, Cinzano dulce, ginebra  
Beefeater, Bitter de naranja

**Bacanora Gold** \$225  
Bacanora 100 pueblos, Miel de abeja,  
limón amarillo, Ginger Ale



**Aperol Spritz** \$165  
Aperol, Prosecco, rodaja de naranja

**Margaritas (290ml)** \$140  
Tequila Cazadores blanco, licor de  
naranja, pulpa natural de mango,  
tamarindo, maracuya o limón

**Mezcalitas (290ml)** \$165  
Mezcal 400 conejos, mango, tamarindo,  
maracuya, pepino o jamaica




**Gin Pasión** \$205  
Ginebra Bombay Sapphire, zarzamora,  
fresa, frambuesa y agua tónica

**Tama Ringo** \$175  
Pulpa de tamarindo, Vodka Smirnoff,  
limón, jugo de piña, ceniza de chile

**Mojito Rosso (290ml)** \$137  
Ron Bacardi carta blanca, hierbabuena,  
frutos rojos macerados y azúcar

**Jarrito del Amor** \$230  
Tequila Patrón silver, jugo de toronja,  
limón, naranja, chamoy y Tajín

**Carajillo**  \$195  
Licor 43 y café espresso

**Coctel del mes** \$185  
Pregunta por nuestro coctel del mes

## COCTELES

SIN ALCOHOL (473ml)

**Fresh Berries Soda** \$110  
Fresa, zarzamora, frambuesa  
y agua mineral

**Fresco Tropical** \$105  
Crema de Coco, jugo de piña,  
hierbabuena

**Elixir** \$98  
Jugo de naranja, albahaca  
y Ginger Ale

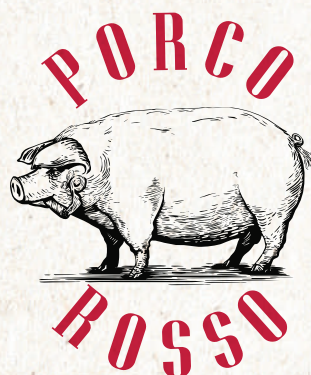
**Maracumango** \$110  
Mango, maracuyá y agua mineral



**Toronjada Spice** \$110  
Toronja, cardamomo y agua mineral

**Coco Lemon** \$110  
Limón, crema de coco y toronja

**Naranja Cucú** \$105  
Limón, naranja, pepino y jarabe

**Isla Bonita** \$98  
Piña, naranja, toronja y granadina



  @porcorossobbq  
[porcorossobbq.mx](http://porcorossobbq.mx)

Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional.



# PORCO ROSSO

## DESTILADOS

### APERITIVOS

(copa 60 ml )

Cinzano Rosso	115
Aperol	129
Campari	139

### MEZCAL / BACANORA

(copa 60 ml / naranja 50 ml)

400 Conejos Espadin	150
Amarás Espadin Joven	175
400 Conejos Tosalá	180
Bacanora 100 Pueblos	185
Montelobos espadin	185

### TEQUILA

(copa 60 ml / sangrita 50 ml )

Centenario plata	102
Tradicional Reposado	115
Cazadores Blanco	115
Patron Silver	160
Herradura reposado	175
Maestro Dobel Diamante	185
Don Julio reposado	185
Herradura ultra	200
Don Julio 70 Añejo	220

### RON

(copa 60 ml / 235 ml)

Bacardi carta blanca	117
Flor de caña 4 extra dry	117
Bacardi mango chile	118
Bacardi raspberry	118
Matusalem clásico	125
Bacardi limón verde	125
Havana club 7 años	140

### BRANDY

(copa 60 ml / 235 ml)

Torres 10 años	145
----------------	-----

### GINEBRA

(copa 60 ml / 235 ml)

Beefeater	145
Tanqueray	155
Bombay Sapphire	160
Hendricks	240

### VODKA

(copa 60 ml / 235 ml)

Smirnoff Tamarindo	115
Absolut azul	120
Stolichnaya	125

### WHISKY

(copa 60 ml / 235 ml)

William Lawson's	110
Johnnie walker roja	135
Jack Daniels No.7	157
Jack Honey	165
Buchanan's 12 años	215
Johnnie walker negra	215

### ANIS

(copa 60 ml )

Chinchón Campechano	125
Sambuca Negro Vaccari	135

### LICORES

(copa 60 ml )

Baileys	140
Licor 43	159

