

PORCO



ROSSO

MENÚ

COME BALANCEADO. HAZ DEPORTE

ENTRADAS

Hot Mess (300g) 285 Cal \$222
Fantasía de boneless y camarón salteado, elote, pepinillo con aderezo de pimienta con limón.

Boneless (240g) 230 Cal \$235
RED HOT | BBQ | ORIENTALES
Acompañadas de papas a la francesa

Papas Vaqueras K.C. (250g) 640 Cal \$170
Queso cheddar, carne ahumada, chile en vinagre y cebollín

Guacamole (140g) 185 Cal \$120
Acompañado de tortillas de maíz
Con chicharrón de Baby Back (120g) \$205
Con chicharrón de Pork Belly (120g) \$245

Papas Montana (250g) 710 Cal \$195
Papas a la francesa, brisket, queso mozzarella, aderezo ranch y chiles en vinagre.

Rollos Won Ton (200g) 610 Cal \$165
3 rollos crujientes de verduras y carne ahumada.

Toritos (220g) 660 Cal \$185
Jalapeños ahumados rellenos de queso, envueltos en tocino. Orden de 5

TACOS

Tacos de Arrachera (200g) 310 Cal \$225
En tortilla de maíz, chicharrón de Pork belly, salsa verde, cebolla encurtida y cilantro.

Tacos Picaña ahumada (200g) 325 Cal \$235
Con guacamole, chicharrón de chile, cebolla caramelizada, en tortilla de maíz. 3 pzas.

Tacos Costilla de res (250g) 345 Cal \$230
En tortilla de harina, queso en costra y guacamole. 3 pzas.

Tacos Campechanos (230g) 365 Cal \$215
Al estilo Tijuana, Brisket, salsa roja, chorizo, aguacate, cebolla y cilantro.
CON QUESO \$230

Tacos Isla del Padre (240g) 345 Cal \$198
De camarón capeado, en tortilla de harina 3 pzas. aderezo de mayonesa, ensaladilla de col y cilantro.

VEGETARIANO
Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional.

Queso fundido (160g) 690 Cal \$189
Fondue de queso gouda acompañado de tortillas mixtas.
Brisket (50g) +\$40
Salchicha ahumada (50g) +\$30
Pulled pork (50g) +\$30
Portobello (50g) +\$30

Doraditas de chicharrón prensado (150g) 522 Cal \$170
4 quesadillas crujientes con chicharrón prensado preparado



Esquites con brisket y tuétano (180g) 745 Cal \$210
Con mayonesa, queso, limón y tajín, acompañado con un hueso tuetanero y brisket picado.

Betabel rostizado (150g) 285 Cal \$140
Queso de cabra, arúgula, pepino Persa, semillas de girasol tostadas y vinagreta de soya.

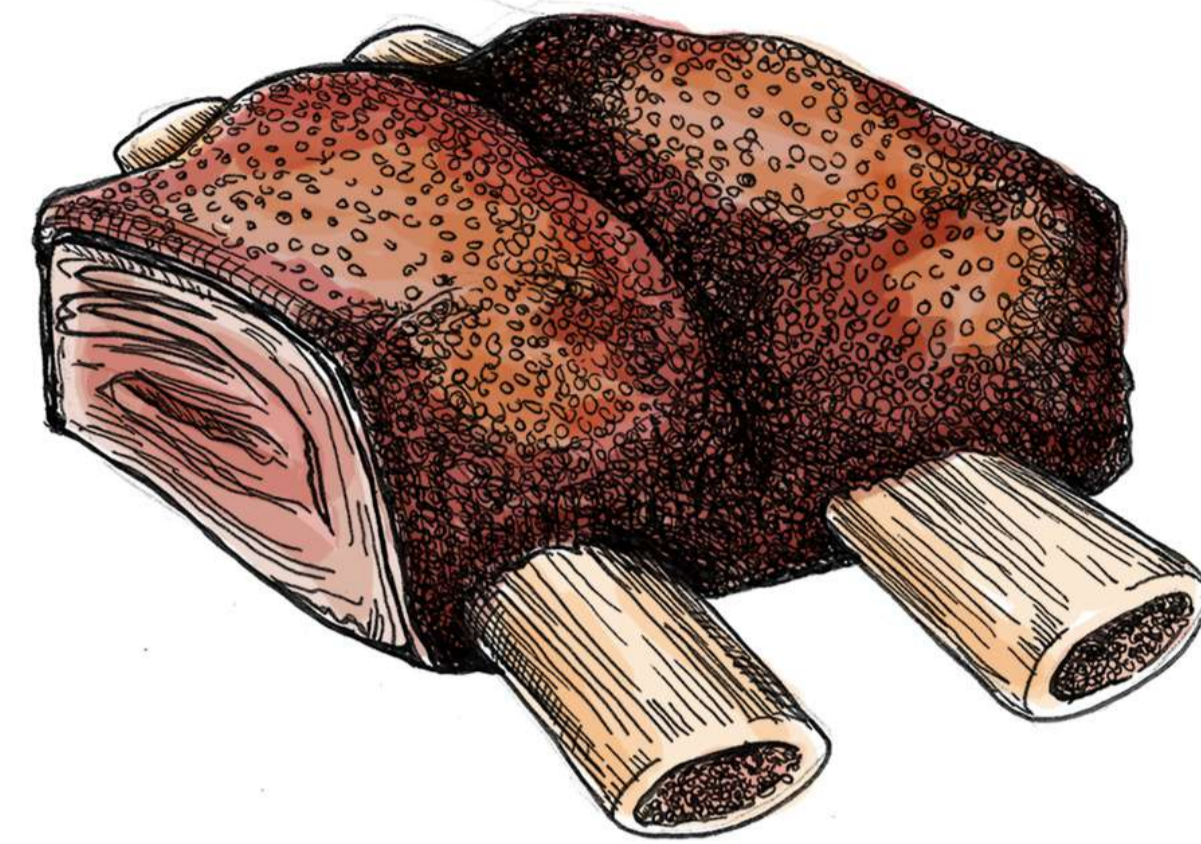
Lechugas del huerto (170g para compartir) 265 Cal \$70
Mezcla de lechugas, jitomate cherry, pepino Persa, queso parmesano y vinagreta soya limón.

Ensalada César Chamuscada (80g) 300 Cal \$140
Lechuga romana a la plancha, parmesano, aderezo César
con pollo \$145
con camarón \$155



ENSALADAS

DELICIAS AHUMADAS



Short Rib de res ahumado \$0.97 POR GRAMO 2 Cal
Regresa por petición popular. Solo fines de semana. Precio por gramo

Picaña (250g) 985 Cal \$315
Icono de los cortes brasileños en su versión ahumada con papas a la francesa

Arrachera del Pibe (250g) 945 Cal \$298
Ahumada lentamente, acompañada de papas y chimichurri Patagónico.

Costillitas Cantonesas (400g) 1130 Cal \$225
Bocados de costilla salteados en una salsa Cantonesa dulce y ligeramente picosita

Camarones Louisiana (450g) 1465 Cal \$305
Salteados con mantequilla cajún, salchicha ahumada, papas cambrey y elote.

Pork Belly (250g) 990 Cal \$249
Crujiente y delicioso corte de cerdo con salsa verde y tortillas.

Lomo pescado Ensenada (250g) 890 Cal \$238
Directo de la península, con un toque de limón amarillo, espárragos, jitomate cherry y albahaca.

Sampler (1,800g) 3225 Cal \$1,240
Un viaje de 8 destinos para conocer el mundo del ahumado

Tercia de Reyes (750g) 2235 Cal \$690
Los 3 ases del condado: pulled pork, brisket, baby back, acompañados de pan brioche y papas a la francesa.

Mar y Tierra/Surf & Turf (350g) 980 Cal \$485
Picaña y camarones salteados en mantequilla preparada, acompañado de elote dulce.

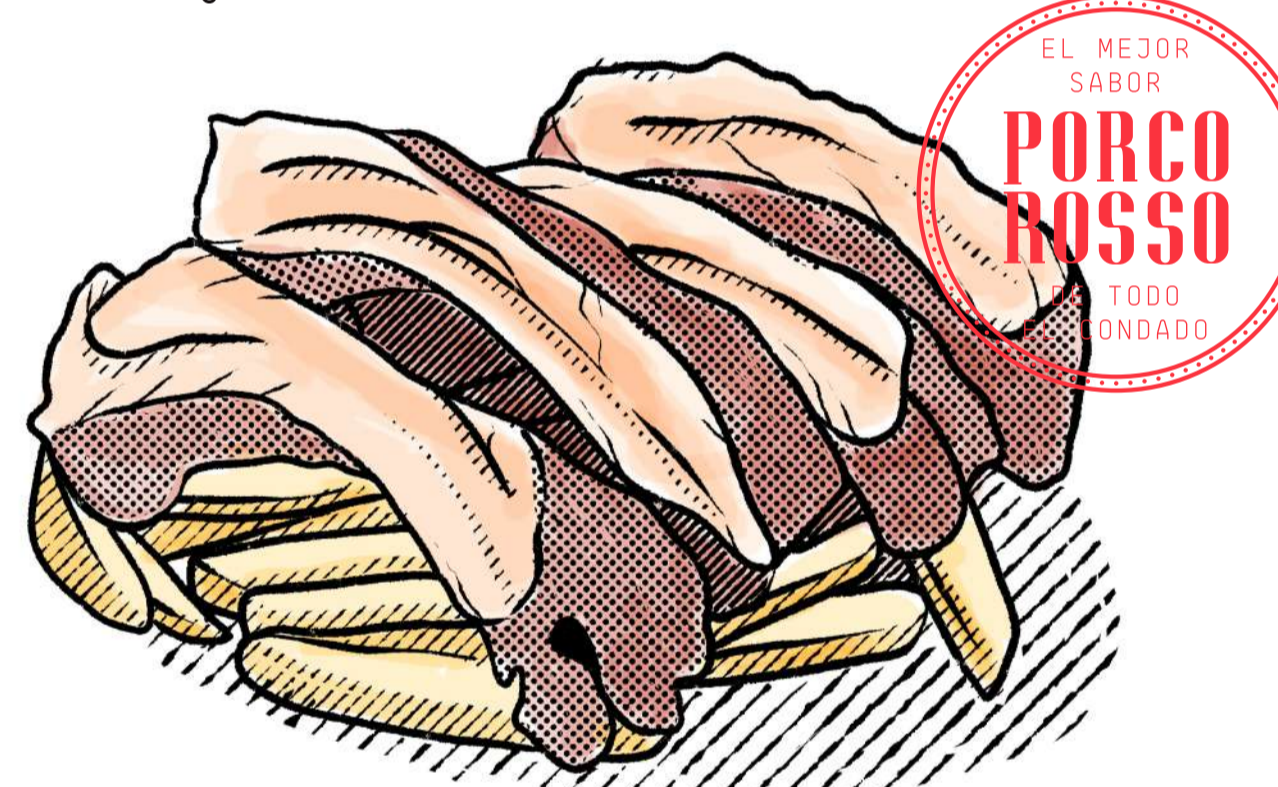
Costillas Tennesse (380g) 705 Cal \$285
Ahumadas en salsa BBQ blanca, con papas a la francesa

Brisket (250g) 846 Cal \$260
Carne ahumada y deliciosa

Salchicha Ahumada (250g) 745 Cal \$182
Papas a la francesa, mostaza, pepinillos.

Pulled Pork (250g) 749 Cal \$198
Cerdo ahumado y deshebrado. Un clásico

Tocino Ahumado (250g) 840 Cal \$225
Dulce y doble ahumado



Costillas Baby Back (400g) 640 Cal \$225
Costillitas de cerdo ahumadas con papas a la francesa

ESPECIALES DEL DÍA

LUNES TACOS SAMPLER (5 pzas.) 570 Cal \$260
Una épica combinación de cada uno de nuestros afamados tacos: arrachera, picaña, costilla de res, campechanos y camarón.

MARTES ALABAMA FRIED SAMPLER (600g) 1820 Cal \$359
Charola Botanera conformada por nuestros deliciosos boneless, rollitos Won-ton, toritos, papas a la francesa y costillitas de elote, ideal para compartir.

MIÉRCOLES COSTILLAS SAMPLER (380g) 1940 Cal \$385
Sampler de nuestras costillas que nos hicieron famosos Tennesse, Baby back y Cantonesas, unidas para hacerte feliz. Acompañadas de papas a la francesa.

GUARNICIONES

Mac & Cheese (200g) 295 Cal \$74
Queso Cheddar, chipotle y tocino

Papas a la francesa (200g) 350 Cal \$60
Con queso cheddar y tocino \$90

Coliflor Rostizada (200g) 245 Cal \$80
Con salsa de queso azul y aderezo spicy

Brócoli frito con tocino (180g) 290 Cal \$63
Con vinagre balsámico

Elote asado (150g) 330 Cal \$70
Con mantequilla, especias cajún, aderezo de siracha, queso parmesano y chile piquín

Papa al horno (220g) 765 Cal \$160
Tocino, crema, queso fundido, cebollín, mantequilla, sal ahumada.

CON PICAÑA (80g) +\$89
CON ARRACHERA (80g) +\$79
CON BRISKET (80g) +\$65

Espárragos plancha con tocino (180g) 520 Cal \$150
Con vinagre balsámico y parmesano

Chiles toreados 190 Cal \$52

Bollo (80g) 90 Cal \$18
Tortillas de harina o maíz (5 pzas) 95 Cal \$15

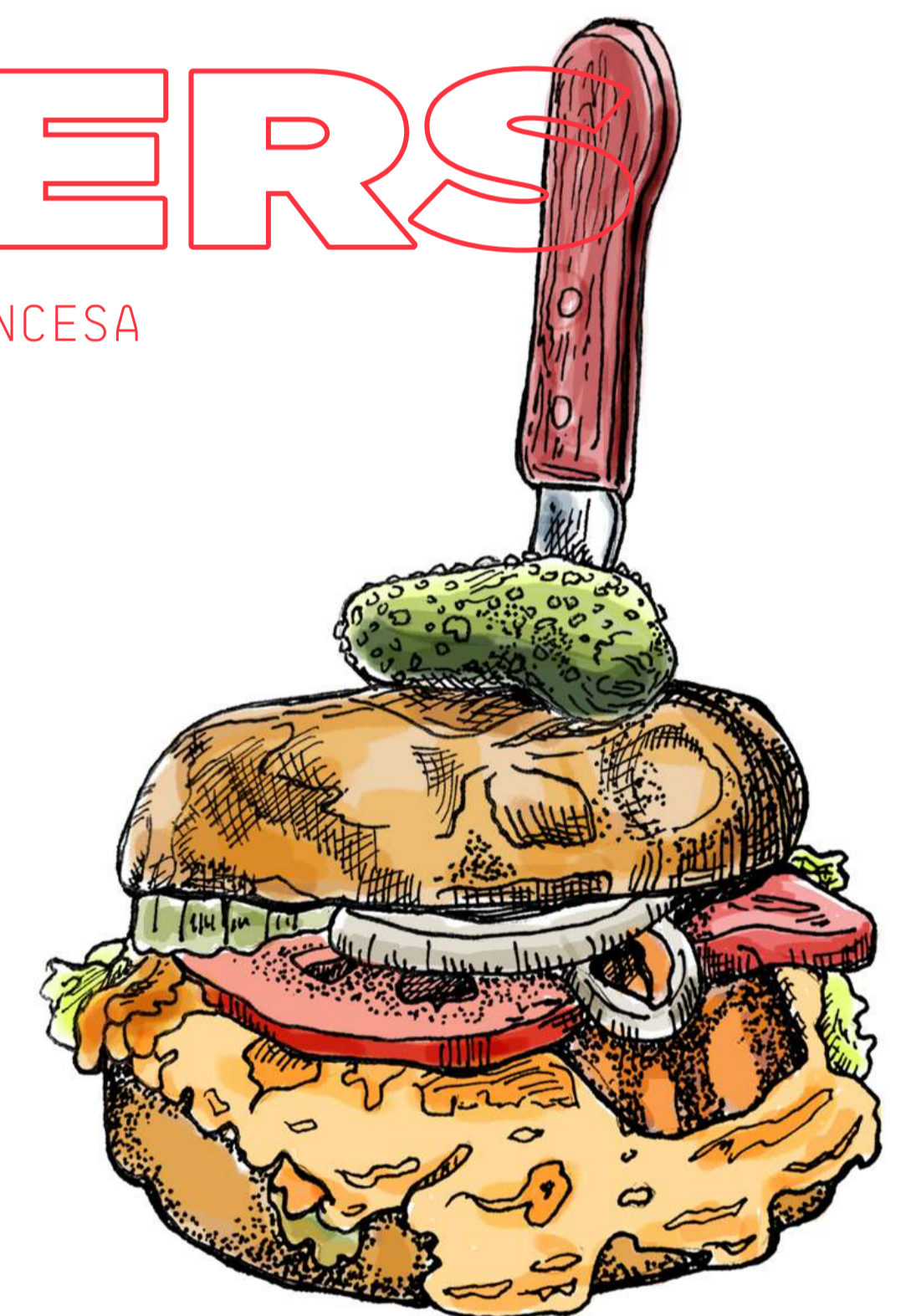
PR BURGERS

INCLUYEN (100g) DE PAPAS A LA FRANCESA

Brisket & Cheese Burger (180g) 1120 Cal \$238
Brisket, queso gouda, cebolla caramelizada, mostaza y caldo de costilla. Papas a la francesa

Angus BBQ Burger (180g) 830 Cal \$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 960 Cal

Burger Libre de karma (220g) 650 Cal \$180
Costra de queso, pepinillos, aderezo rosa, lechuga y cebolla caramelizada.



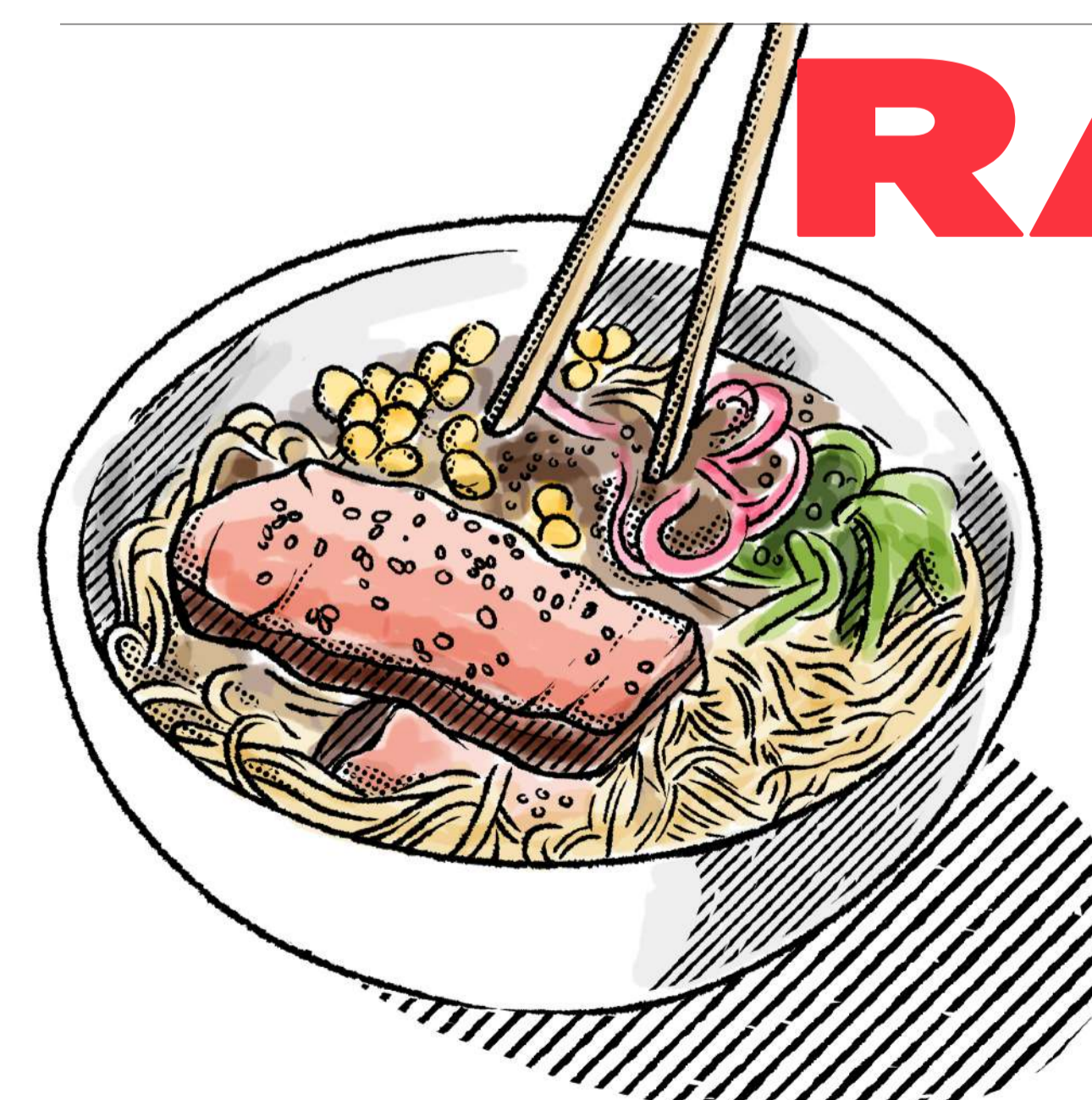
RAMEN

CON CARIÑO DESDE ORIENTE

Dragon spicy (500g) 1750 Cal \$258
Pork belly, huevo, col, fideos, en un caldo picante y atrevido

Camarón Thai (500g) 1490 Cal \$254
Camarón, elote, albahaca, hierba buena, en un caldo cítrico y perfumado

Brisket (500g) 1670 Cal \$258
Brisket, elote, cebollita encurtida, rabo de cebolla, jalapeño, en un confortante y delicioso caldo de res



BRUTUS

SÁNDWICHES

INCLUYEN (100G) DE PAPAS A LA FRANCESA

Brisket (180g) 690 Cal \$145
Cebolla frita, pepino encurtido y salsa BBQ

Cubano (180g) 720 Cal \$185
Cerdo ahumado, tocino, queso, pepinillo y aderezo de mostaza

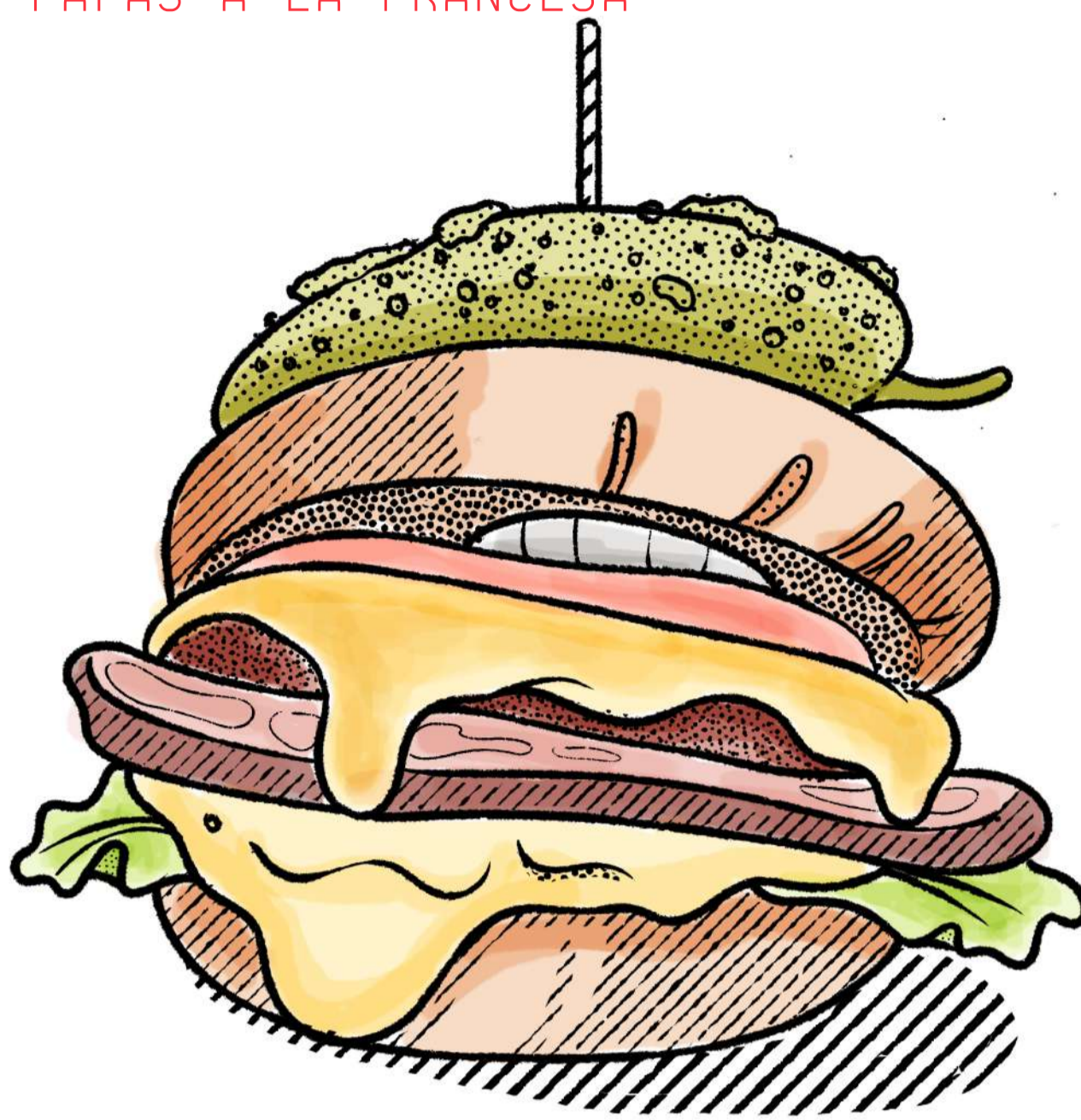
Burrito Royal (180g) 610 Cal \$178
Carne ahumada, queso cheddar, aguacate, lechuga, frijoles, crema y chiles en vinagre

Sándwich de Portobello (180g) 600 Cal \$165
Queso de cabra, pesto, cebolla frita y jitomate

Fried Chicken (230g) 825 Cal \$165
Salsa Red Hot, Coleslaw, guacamole

Mexa cheese steak (180g) 815 Cal \$195
Arrachera, guacamole, chiles en vinagre y fondue de queso Gouda

NY Hot dog (180g) 890 Cal \$178
Pimiento, cebolla, mostaza y chile en vinagre

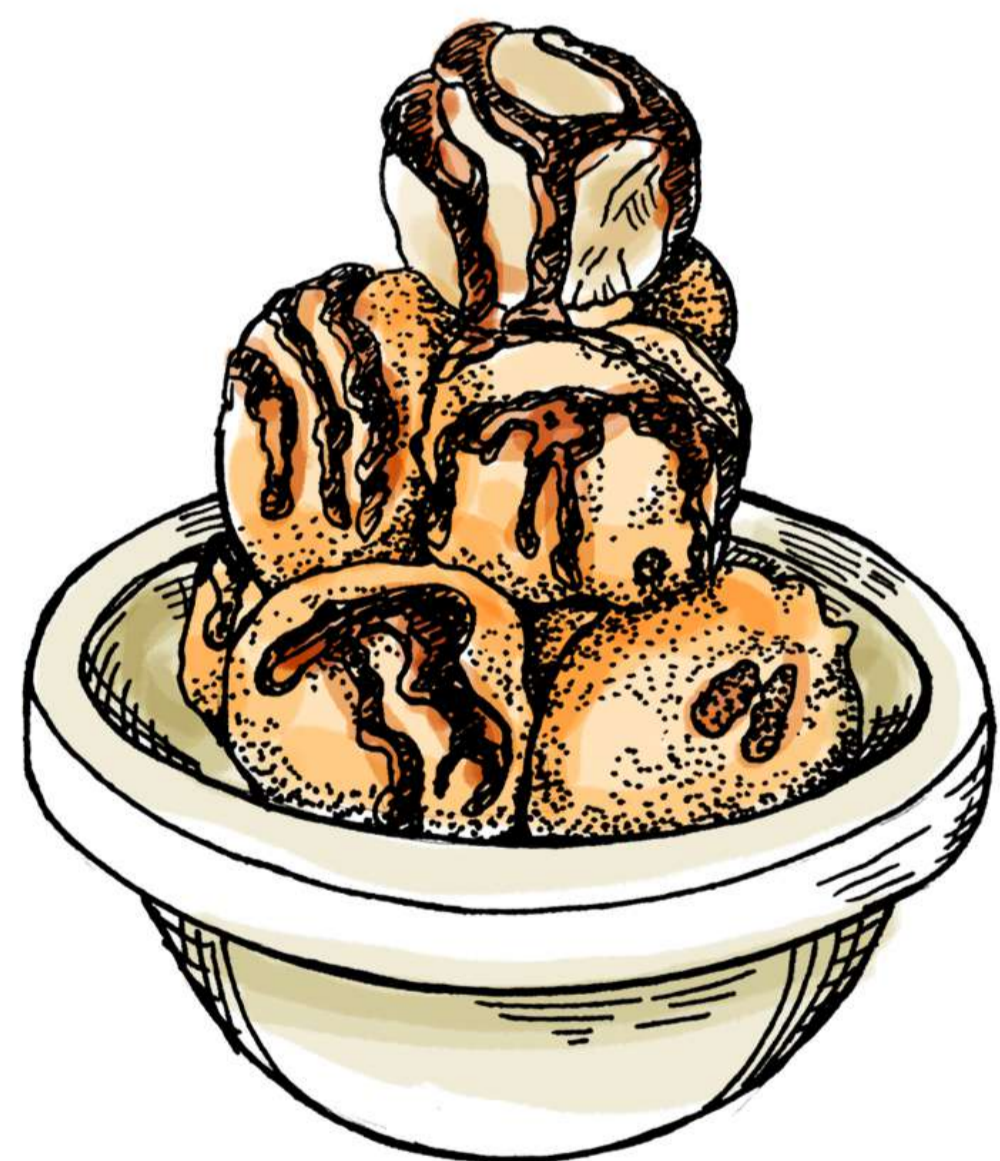


Burrito Texas Special (180g) 840 Cal \$189
Arrachera, pico de gallo, frijoles, queso cheddar, lechuga y guacamole

Pulled Pork (180g) 710 Cal \$142
Coleslaw, pepino encurtido y salsa BBQ

POSTRES

Deep Fried Oreos (250g) (orden 7/300 Cal) \$148
Con helado de vainilla y chocolate líquido



Crumble de durazno (150g) 740 Cal \$145
Galleta, canela, caramelo y helado de vainilla

Fresas con crema (250g) 845 Cal \$158
Fresas, crema batida, helado de vainilla y polvo de galleta María

Pasón de chocolate (150g) 960 Cal \$160
Brownie de chocolate, nutella, helado de chocolate, crema batida.

Flan de cajeta (150g) 790 Cal \$110

Funnel Cake (150g) 989 Cal \$155
Con plátano y helado

Cheesecake (150g) 1010 Cal \$160
Con coulis de frutos rojos

Helado (170g) 620 Cal \$80
Dos bolas de vainilla, fresa o chocolate

Sorbete (170g) 510 Cal \$80
Dos bolas de limón o mango

CAFÉ

Carajillo Ristretto \$195
Capuccino Ristretto Baileys \$130
Capuccino \$65
Affogato \$85

Americano \$50
Espresso \$50
Espresso doble \$85
Espresso doble cortado \$80

VEGETARIANO

Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional.

BEBIDAS

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

VINOS 150ml 750ml
BLANCO

Marques de Vizhoja \$160 \$400
Albariño, Rias Baixas 375ml

Sutter Home \$130 \$670
Pinot Grigio, Napa Valley

Sutter Home \$130 \$670
Moscato, Napa Valley

Monte Xanic \$200 \$995
Chenin Colombard, V. de G.

ROSADO
Bicicleta Rosado \$120 \$590
Cono Sur

Cordus Rosado \$160 \$780
Valle de Santo Tomás

Clericot \$95 \$360 \$745

Clericot Blanco \$95 \$360 \$745

Té helado \$53 \$180 \$385
Con limón amarillo

Limonada \$53 \$180 \$385
Jengibre, hierbabuena



TINTO 150ml 750ml

La Danza (Altos las hormigas) \$110 \$570
Ensamble, Mendoza

Sutter Home \$130 \$670
Cavernet S, Napa Valley

Marques de Montalbo \$170 \$850
Tempranillo, Rioja

Fulanito \$200 \$1,000
Tempranillo, Ribera del Duero

Calixa \$220 \$1,090
Ensamble, V. de Guadalupe

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

CERVEZAS

DE BARRIL 355 ml 1892 ml 3765 ml

XX Lager \$62 \$289 \$498
XX Ambar \$62 \$289 \$498

Jabalí DUQUE AMISTOSO

Bock \$120 \$76 \$392 \$779
Hellesbock \$120 \$76 \$392 \$779

TARRO DE LITRO
UN DETALLE DEL SULTÁN \$125
Sólo aplica en XX Lager y XX Ambar



EMBOTELLADAS DUQUE AMISTOSO

Tecate (325ml) \$67 \$33

Tecate Light (325ml) \$69 \$33

XX Lager (325ml) \$69 \$33

XX Lager Ultra (325ml) \$69 \$33

Indio (325ml) \$69 \$33

Heineken (330ml) \$89 \$45

Heineken Silver (330ml) \$89 \$45

Amstel Ultra (355ml) \$89 \$45

Bohemia Oscura (355ml) \$75 \$39

Bohemia Cristal (355ml) \$75 \$39

SIDRA
Sidra Strongbow (330ml) \$95

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 XXLager o XX Ambar(355ml) \$90

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 Locatel.

