

PORCO



ROSSO

MENÚ

COME BALANCEADO. HAZ DEPORTE



# ENTRADAS

## Hot Mess (300g) 285 Cal

\$222

Fantasia 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.

## 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.



# 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.

## ENSALADAS

 **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

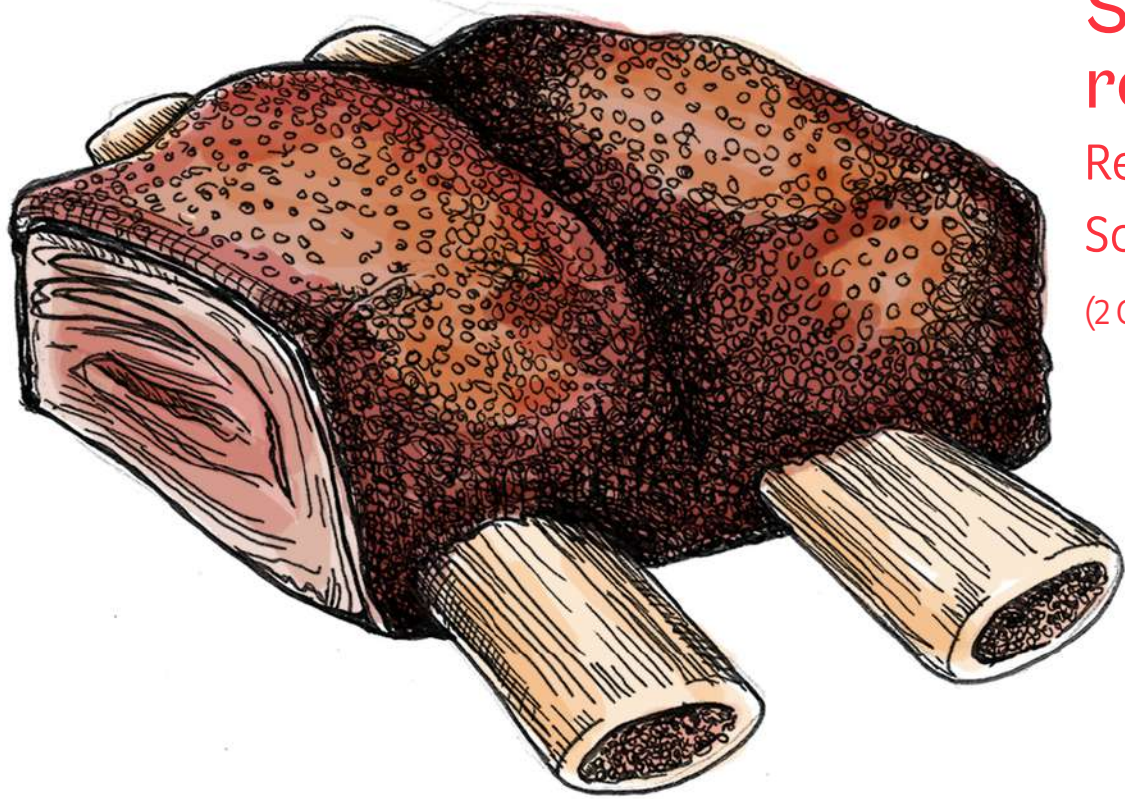


**VEGETARIANO** 

Precios incluyen IVA, expresados en moneda nacional.



# DELICIAS AHUMADAS



**Short Rib de res ahumado** \$210

Regresa por petición popular.

Solo fines de semana. Precio por gramo

(2 Cal. 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 Cantoneras** (400g) 1130 Cal \$225

Bocados de costilla salteados en una salsa Cantonera dulce y ligeramente picosita

**Camarones Louisiana** (450g) 1465 Cal \$305

Salteados con mantequilla cajún, salchicha ahumada, papas cambray 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 Tennessee** (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

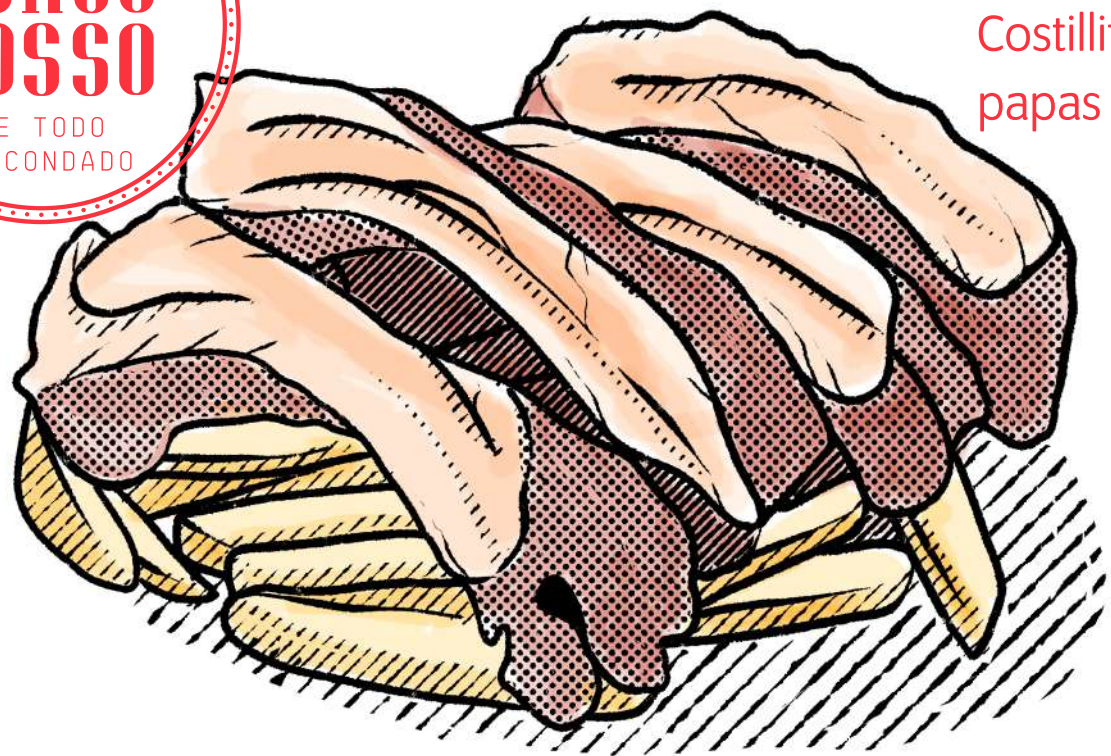


**Tocino Ahumado** (250g) 840 Cal  
Dulce y doble ahumado

\$225



**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

Una épica combinación de cada uno de nuestros afamados tacos: arrachera, picaña, costilla de res, campechanos y camarón.

**\$260**

### MARTES ALABAMA FRIED SAMPLER

(600g) 1820 Cal

Charola Botanera conformada por nuestros deliciosos boneless, rollitos Won-ton, toritos, papas a la francesa y costillitas de elote, ideal para compartir.

**\$359**

### MIÉRCOLES COSTILLAS SAMPLER

(380g) 1940 Cal

Sampler de nuestras costillas que nos hicieron famosos Tennessee, Baby back y Cantonesas, unidas para hacerte feliz. Acompañadas de papas a la francesa.

**\$385**

# GUARNICIONES

**Mac & Cheese** (200g) 295 Cal

Queso Cheddar, chipotle y tocino

\$74

**Papas a la francesa** (200g) 350 Cal

Con queso cheddar y tocino

\$60

\$90

**Coliflor Rostizada** (200g) 245 Cal

Con salsa de queso azul y aderezo spicy

\$80

**Brócoli frito con tocino** (180g) 290 Cal

Con vinagre balsámico

\$63

**Elote asado** (150g) 330 Cal

Con mantequilla, especias cajún, aderezo de siracha, queso parmesano y chile piquín

\$70



**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

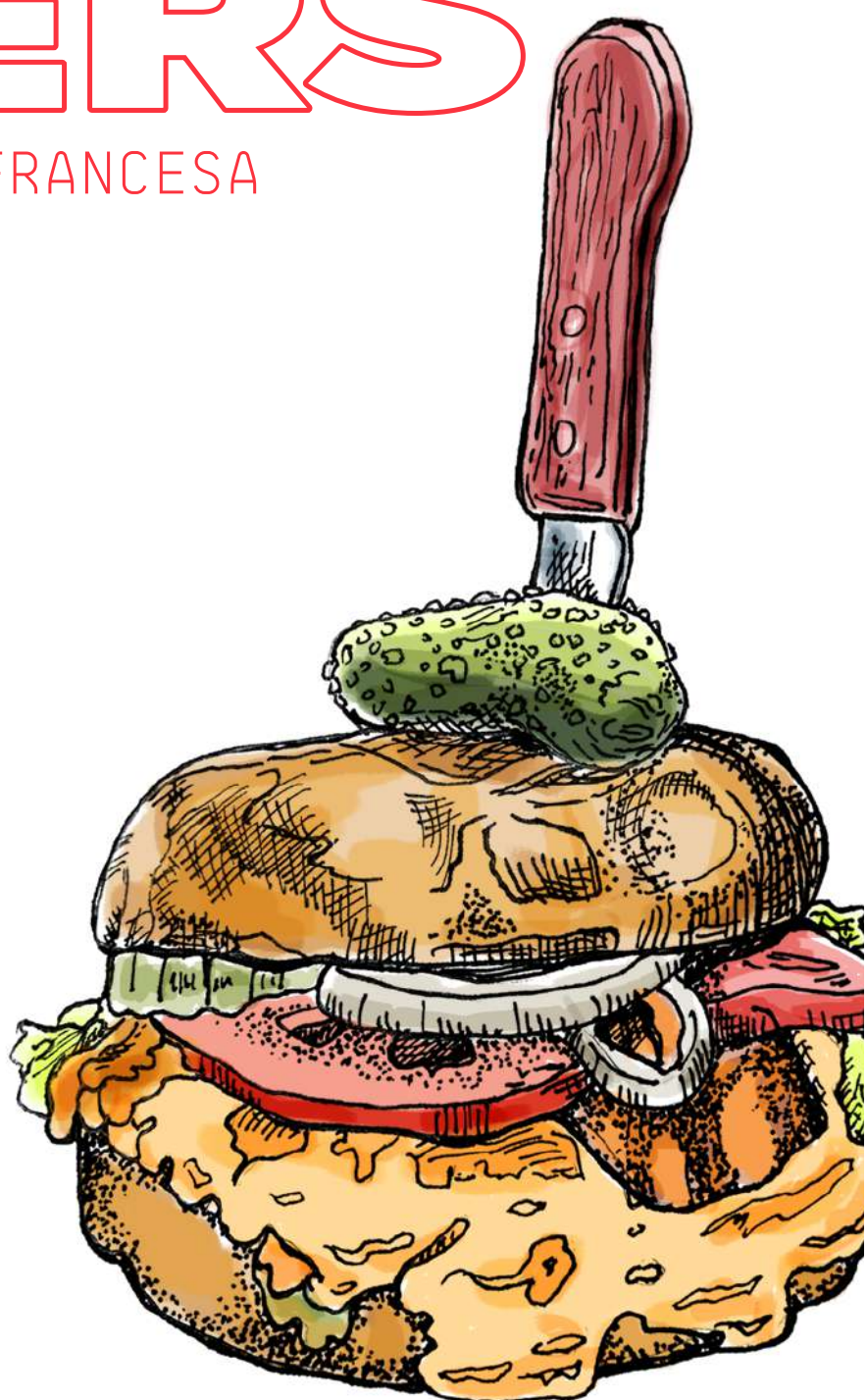
INCLUYEN (100g) DE PAPAS A LA FRANCESA

**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.



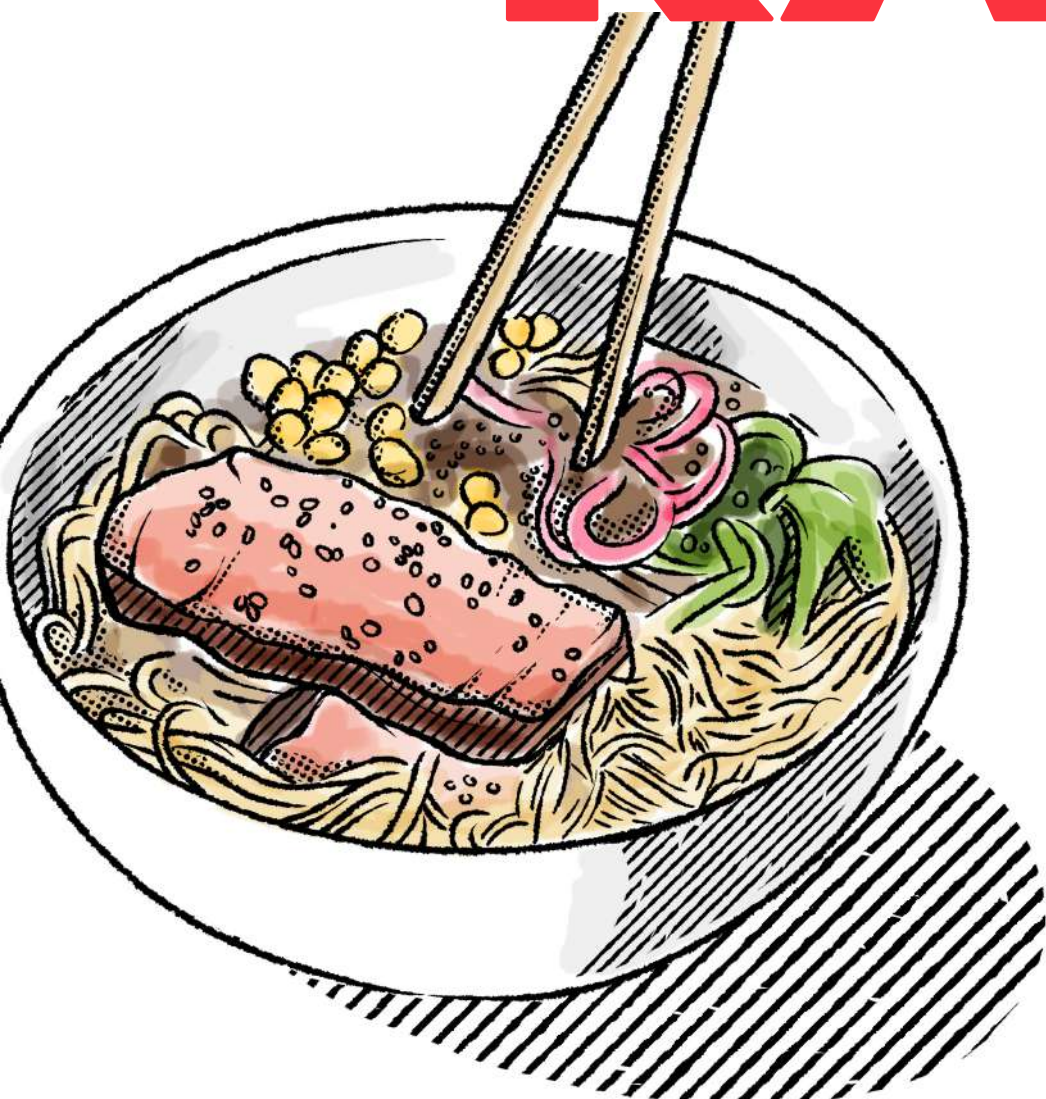
# RAMEN

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





# 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

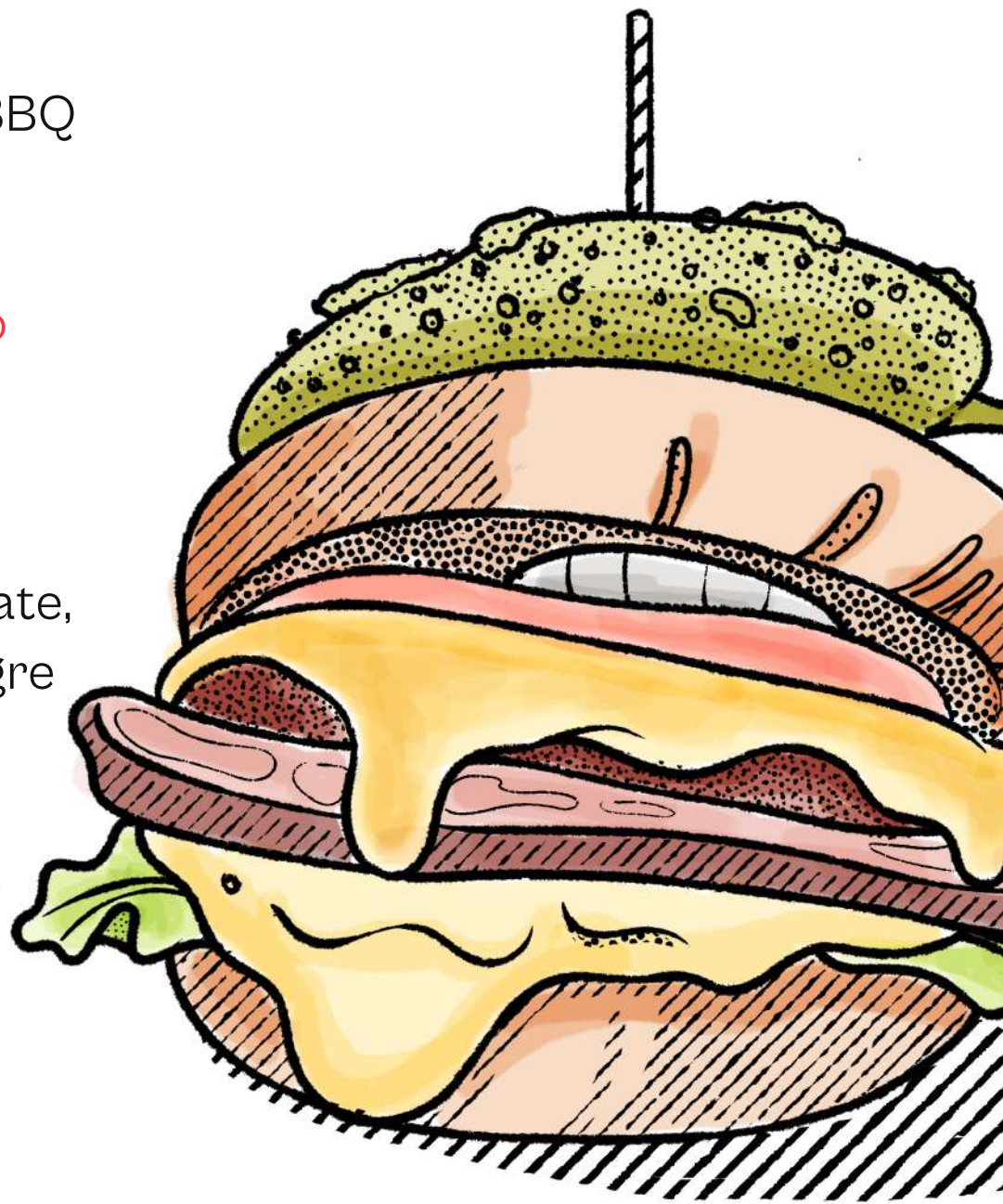
**Fried Chicken** (230g) 825 Cal \$165  
Salsa Red Hot, Coleslaw, guacamole

**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

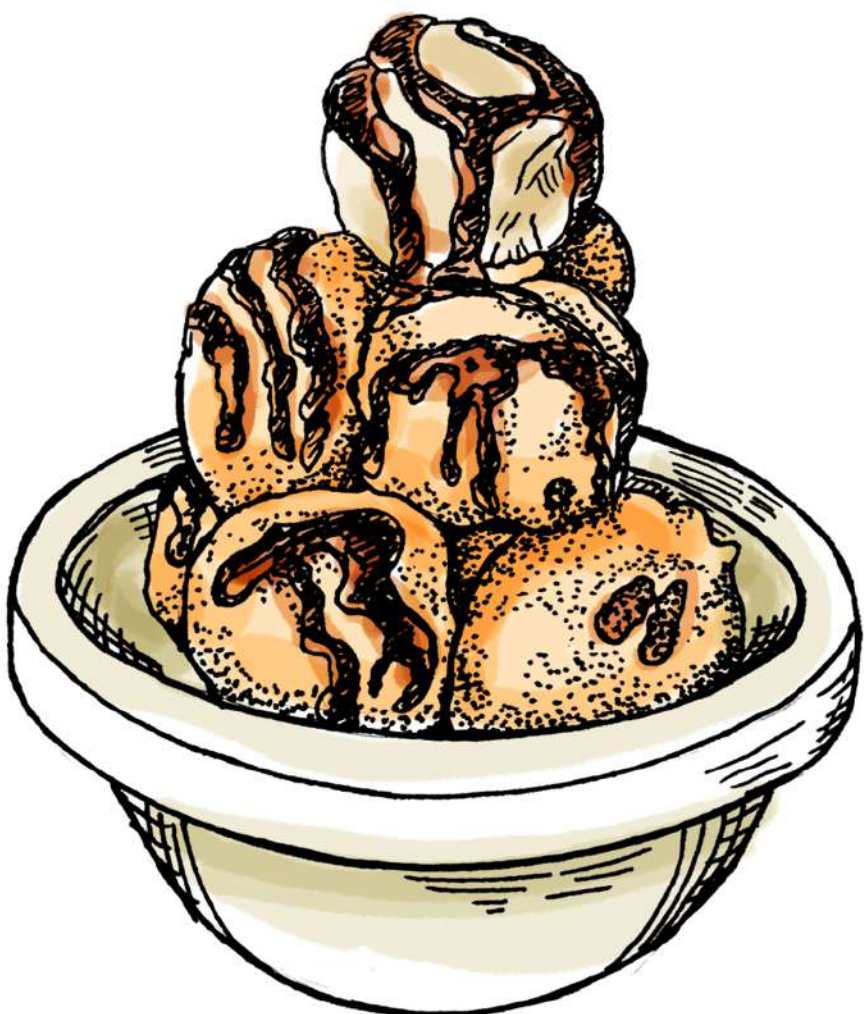
**Burrito Texas Special** (180g) 840 Cal \$189  
Arrachera, pico de gallo, frijoles, queso cheddar, lechuga y guacamole

**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 Maria

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

<b>Flan de cajeta</b> (150g) 790 Cal	\$110
<b>Funnel Cake</b> (150g) 989 Cal Con plátano y helado	\$155
<b>Cheesecake</b> (150g) 1010 Cal Con coulis de frutos rojos	\$160
<b>Helado</b> (170g) 620 Cal Dos bolas de vainilla, fresa o chocolate	\$80
<b>Sorbete</b> (170g) 510 Cal Dos bolas de limón o mango	\$80

# CAFÉ

Carajillo Ristretto	\$195
Capuccino Ristretto Baileys	\$130
Capuccino	\$65
Affogato	\$85
Americano	\$50
Espresso	\$50
Espresso doble	\$85
Espresso doble cortado	\$80

# BEBIDAS

<b>Refrescos</b> (355ml) Coca-Cola/Sprite/Fanta/Sidral Agua mineral (312 ml)/Agua natural (312 ml)	\$50
<b>Topo Chico</b> (355 ml)	\$62
<b>Float</b> (415ml) Coca Cola con helado de vainilla	\$85
<b>Tecate 0.0</b> (355ml)	\$55
<b>Heineken 0.0</b> (355ml)	\$60

	473 ml	1892 ml	3785 ml
Clericot	\$95	\$360	\$745
Clericot Blanco	\$95	\$360	\$745
Té helado Con limón amarillo	\$53	\$180	\$385
Limonada Jengibre, hierbabuena	\$53	\$180	\$385





# VINOS

## BLANCO

Marques de Vizhoja  
Albariño, Rias Baixas

Sutter Home  
Pinot Grigio, Napa Valley

Sutter Home  
Moscato, Napa Valley

Monte Xanic  
Chenin Colombard, V. de G.

## ROSADO

Bicicleta Rosado  
Cono Sur

Cordus Rosado  
Valle de Santo Tomás

## TINTO

La Danza (Altos las hormigas)  
Ensamble, Mendoza

Sutter Home  
Cavernet S, Napa Valley

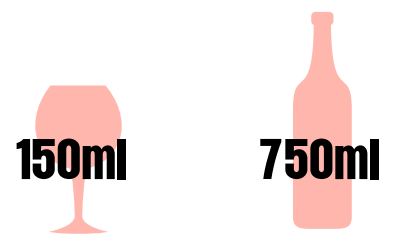
Marques de Montalbo  
Tempranillo, Rioja

Fulanito  
Tempranillo, Ribera del Duero

Calixa  
Ensamble, V. de Guadalupe

## ESPUMOSO

Pata negra Cava Brut  
Tinta del país



\$160 \$400  
375ml

\$130 \$670

\$130 \$670

\$200 \$995

\$120 \$590

\$160 \$780

\$110 \$570

\$130 \$670

\$170 \$850

\$200 \$1,000

\$220 \$1,090

\$100 \$520

# CERVEZAS

## DE BARRIL



XX Lager

\$62

\$289

\$498

XX Ambar

\$62

\$289

\$498

**Jabalí**

**DUQUE AMISTOSO**

Bock

\$120 \$76

\$392

\$779

Hellesbock

\$120 \$76

\$392

\$779

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.

# 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) Con camarones y chamoy	\$185
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

