

— ★ —

RACK

Smokehouse

MENÚ

BBQ

ENTRADAS - ENSALADAS

ENSALADA VERDE

GREEN SALAD

MIX DE LECHUGAS FRESCAS, ZANAHORIA, CEBOLLA MORADA, PIMIENTO AMARILLO Y TOMATE CHERRY. ADEREZOS A ELEGIR : MOSTAZA-MIEL O BALSAMICO & OLIVA

CLASSIC MIX OF FRESH LETTUCE, CARROTS, PURPLE ONION, YELLOW BELL PEPPERS AND CHERRY TOMATOES.

DRESSING CHOICE: HOUSEMADE HONEY MUSTARD OR OLIVE OIL AND VINEGAR.

\$80

BASTONES DE CAMOTE

SWEET POTATO STICKS

CAMOTE CRUJIENTE CUBIERTO CON KATAKURICO Y SAZONADOS CON PAPIRIKA Y PIMIENTA NEGRA CON UN ADEREZO DE JENGIBRE.

SWEET POTATO STICKS DIPPED IN KATAKURICO SAUCE AND LIGHTLY FRIED. LIGHTLY SEASONED WITH PAPIRIKA AND SERVED WITH A SIDE OR OUR HOUSE MADE GINGER DIPPING SAUCE.

\$145

GUACAMOLE RACK

GUACAMOLE RACK

AGUACATE, SAL DE GRANO, PUNTAS DE BRISKET Y TOSTADAS AL HORNO.

GUACAMOLE TOPPED WITH BRISKET BURNT ENDS. SERVED WITH HOUSEMADE BAKED TOSTADA CHIPS.

\$115

COLIFLOR A LA LEÑA

WOOD-FIRED CAULIFLOWER

COLIFLOR COCINADA EN EL HORNO DE LEÑA CON ADEREZO DE JENGIBRE.

CAULIFLOWER COOKED IN OUR WOOD FIRE OVEN. SERVED WITH SIDE OF OUR HOUSEMADE GINGER DIPPING SAUCE.

\$85

MAC & CHEESE

MAC & CHEESE

PASTA CON SALSA DE 3 QUESOS, GRATINADA EN EL HORNO DE LEÑA CON QUESO PARMESANO.

ELBOW PASTA COOKED WITH THREE DIFFERENT CHEESES, THEN TOPED WITH A LAYER OF PARMESAN AND BAKED UNTIL CRISPY.

\$145

FUERTES

PULLED PORK SANDWICH

SANDWICH DE PULLED PORK COCINADO EN AHUMADOR DE LEÑA DURANTE 5 HORAS. SERVIDO SOBRE PAN ARTESANAL, ACOMPAÑADO DE SALSA BBQ CASERA, ENSALADA DE COL Y VINAGRETA DE AJONJOLI.

OUR PORK IS MASSAGED AND WHISPERED SWEET NOTHINGS BEFORE BEING PUT IN THE SMOKER FOR OVER 5 HOURS. SERVED ON AN ARTISANAL ROLL, WITH COLESLAW AND BBQ SAUCE.

\$129

FRIED CHICKEN SANDWICH

POLLO CRUJIENTE CON HARINA DE TRIGO Y ESPECIES. SERVIDO SOBRE PAN ARTESANAL, ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE PEPINILLOS, ENSALADA DE COL Y PEPINILLOS CURTIDOS.

FRIED CHICKEN SANDWICH SERVED ON AN ARTISANAL ROLL. TOPPED WITH COLE SLAW AND HOUSEMADE PICKLE SLICES.

\$118

BABY BACK RIBS

1 LIBRA DE COSTILLITAS DE CERDO COCINADAS EN AHUMADOR DE LEÑA DURANTE 5 HRS, CON SALSA BBQ CASERA.

1 POUND OF PORK BABY BACK RIBS. SMOKED FOR OVER 5 HOURS... LOW AND SLOW BABY! SERVED WITH OUR HOUSE BBQ SAUCES.

\$311

BRISKET

300 GRS. BRISKET DE RES COCINADO A FUEGO LENTO EN EL AHUMADOR DE LEÑA 10 HORAS, ACOMPAÑADO DE SALSA BBQ CASERA.

300 GRAMS OF BRISKET THAT'S BEEN IN OUR SMOKER OVER 10 HOURS. SERVED WITH OUR HOUSE BBQ SAUCES.

\$210

BEEF RIBS

500 GRS. COSTILLAS DE RES COCINADAS A FUEGO LENTO EN EL AHUMADOR DE LEÑA DURANTE 5 HORAS CON SALSA BBQ CASERA.

500 GRAMS OF BEEF RIB. SMOKED FOR OVER 5 HOURS AND SERVED WITH OUR HOUSE BBQ SAUCES.

\$290



SIDES

<p>COLE SLAW COL BLANCA Y COL MORADA MARINADA EN VINAGRETA DE AJONJOLI CON APIO, ZANAHORIA, CACAHUATE Y ADEREZO DE AJONJOLI. RED AND WHITE CABBAGE, PEANUTS AND CELERY ALL MIXED TOGETHER WITH OUR HOUSE MADE VINAIGRETTE.</p>	<p>\$50</p>
<p>BETABEL ENCURTIDO PICKLED BEETS BETABEL ENCURTIDO EN SALMOERA , ACEITE DE OLIVA , SAL DE GRANO Y MENTA FRESCA. LIGHTLY PICKLED AND CUBED BEETS. SERVED IN OLIVE OIL, FRESH MINT AND A TOUCH OF SALT.</p>	<p>\$50</p>
<p>ELOTE AMARILLO ROASTED CORN ELOTE AMARILLO COCINADO A LA LEÑA CON MANTEQUILLA, PAPRIKA Y CEBOLLÍN. CORN ON THE COB SPLIT INTO PIECES, BAKED WITH BUTTER AND THEN SEASONED WITH PAPRIKA AND CHIVES.</p>	<p>\$50</p>
<p>GREEN BEENS GREEN BEANS EJOTES SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVA, SAL DE GRANO Y QUESO PARMESANO. SAUTEED GREEN BEANS WITH OLIVE OIL AND TOUCH OF SALT, TOPPED WITH PARMESAN CHEESE.</p>	<p>\$50</p>
<p>CAMOTE ROSTIZADO ROASTED SWEET POTATO CAMOTE AMARILLO COCINADO EN EL HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVA , SAL GRANO , MANTEQUILLA Y CEBOLLÍN . A WHOLE SWEET POTATO BAKED UNTIL PERFECT... TOPPED WITH OLIVE OIL, SALT, AND CHIVES.</p>	<p>\$60</p>
<p>PAPAS FRITAS FRENCH FRIES PAPAS A LA FRANCESA CON PAPRIKA Y CEBOLLÍN. SEASONED WITH PAPRIKA AND CHIVES.</p>	<p>\$60</p>
<p>BASTONES DE CAMOTE SWEET POTATO STICKS CAMOTE CRUJIENTE CUBIERTO CON KATAKURICO Y SAZONADOS CON PAPRIKA Y PIMIENTA NEGRA CON UN ADEREZO DE JENGIBRE. CRISPY SWEET POTATO COVERED WITH KATAKURICO AND SEASONED WITH PAPRIKA AND BLACK PEPPER WITH A GINGER DRESSING.</p>	<p>\$60</p>
<p>MAC & CHEESE PASTA CON SALSA DE 3 QUESOS, GRATINADA EN EL HORNO DE LEÑA CON QUESO PARMESANO. ELBOW PASTA COOKED WITH THREE DIFFERENT CHEESES. THEN TOPPED WITH A LAYER OF PARMESAN AND BAKED UNTIL CRISPY.</p>	<p>\$80</p>
<p>PEPINO ENCURTIDO HOUSE MADE PICKLES PEPINOS PERSA CURTIDOS EN SALMOERA Y SAL DE GRANO . OUR OWN HOUSEMADE PICKLES. THINLY SLICED WITH A TOUCH OF SALT.</p>	<p>\$23</p>

COMBOS

COMBO PONY

200 grs DE BRISKET.
 200 grs DE BABY BACK RIBS.
 200 grs DE PULLED PORK.
 2 PANES / **2 BREADS.**
 3 SIDES A ESCOJER / **3 SIDES OF YOUR CHOICE.**

\$560

COMBO CABALLO BLANCO

300 grs DE BRISKET.
 1 Libra DE BABY BACK RIBS.
 300 grs DE PULLED PORK.
 1 COSTILLA DE RES.
 2 PANES / **2 BREADS.**
 5 SIDES A ESCOJER / **5 SIDES OF YOUR CHOICE.**

\$1,200

BEBIDAS

AGUA STA MARIA	\$35
AGUA PERRIER	\$55
PEÑAFIEL	\$35
FELIX	\$55
COCA COLA	\$35
COCA COLA LIGHT	\$35
SPRITE	\$35
FRESCA	\$35
ICED TEA	\$45
PINK LEMONADE	\$45
ARNOLD PALMER	\$45
JUGO DE MANZANA	\$30



DELIVERY

SERVICIO A DOMICILIO



Whatsapp

+52 984 152 5777



MENÚ DE BEBIDAS



CERVEZAS DE BARRIL

PESCADORES BLONDE BARRIL	\$79
PESCADORES IPA BARRIL	\$79
PESCADORES ÁMBAR BARRIL	\$79

CERVEZAS

MINERVA COLONIAL 355 ML	\$79
MINERVA STOUT 355 ML	\$79
COLIMITA LAGER 355 ML	\$79
PIEDRA LISA 355 ML	\$79
PESCADORES BLONDE BOTELLA 355 ML	\$79
PESCADORES PALE ALE BOTELLA 355 ML	\$79
PESCADORES ÁMBAR BOTELLA 355 ML	\$79
VICTORIA 355 ML	\$48
CORONA EXTRA 355 ML	\$48
CORONA EXTRA 1 L	
MODELO ESPECIAL 355 ML	\$55
NEGRA MODELO 355 ML	\$55
VASO MICHELADO	\$25
VASO CHELADO	\$30
VASO OJO ROJO	\$38
CLAMATO PREPARADO	\$45

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
GINEBRA HENDRICKS	\$115	\$1,360
GINEBRA TANQUERAY	\$105	\$1,020
BOODLES	\$110	

COCTELES

MARGARITA TRADICIONAL	\$130
MOJITO BACARDI	\$120
PALOMA TRADICIONAL	\$130
BLOODY MARY	\$120
BLOODY CAESAR	\$130
APEROL SPRITZ	\$140
CAMPARI SPRITZ	\$145
MEZCALITA	\$120
CARAJILLO	\$120
CAIPIRIÑA	\$140
CAIPIROSKA	\$130

LICORES

	COPA	BOTELLA
LICOR 43	\$95	
BAILEYS	\$75	
AMARETO	\$89	
SAMBUCA BLANCO	\$85	
SAMBUCA NERO	\$90	
GRAND MARNIER	\$85	
FRANGELICO	\$85	
CAMPARI	\$85	
APEROL	\$90	
CACHAZA	\$95	

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
MEZCAL 400 CONEJOS REPOSADO	\$105	
MEZCAL 400CONEJOS BLANCO	\$110	\$1,320
MEZCAL CREYENTE	\$110	\$1,320
MEZCAL PAPÁ DIABLO ESPECIAL	\$110	\$1,320
MEZCAL PAPÁ DIABLO ESPADÍN	\$100	\$1,200
MEZCAL AMORES CUPREATA	\$110	\$1,260
MEZCAL AMORES REPOSADO	\$110	
MEZCAL AMORES ESPADÍN	\$105	\$1,320
MEZCAL VERDE		

VODKA

	COPA	BOTELLA
VODKA GOTLAND	\$80	\$960
VODKA BELVEDERE	\$90	\$1,080
TITOS	\$90	
KETEL ONE	\$85	
ABSOLUT	\$85	

RON

	COPA	BOTELLA
RON MATUSALEM CLÁSICO	\$85	
RON MATUSALEM PLATINO	\$70	\$840
RON BACARDI BLANCO	\$85	\$840
RON CAPITAN MORGAN	\$75	\$900

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
TEQUILA CUERVO TRADICIONAL	\$95	\$1,260
TEQUILA MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$110	\$1,320
TEQUILA MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$125	\$1,500
TEQUILA MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$150	\$1,600
TEQUILA DON JULIO 70	\$120	\$1,440

FITZER

MANGO 355 ML	\$60
CÍTRICOS 355 ML	\$60
FRUTOS ROJOS 355 ML	\$60

VINOS

		COPA	BOTELLA
TINTO	FINCAS TINTO		
	GIOTTONINI TINTO		\$1,090
	INVIERNO TINTO	\$150	
BLANCO	FINCAS BLANCO		\$980
	VERANO BLANCO	\$120	
	PRIMAVERA ROSADO	\$130	
	LA CETTO ESPUMOSO	\$120	

REFRESCOS

COCA COLA LATA 355 ML	\$35
COCA COLA LIGHT LATA 355 ML	\$35
COCA COLA VIDRIO 355 ML	\$35
FRESCA LATA 355 ML	\$35
SPRITE LATA 355 ML	\$35
AGUA MINERAL PEÑAFIEL 296 ML	\$35
FÉLIX 355 ML (MANDARINA, MARACUYA, FRAMBUESA, MANZANA Y GUAYABA)	\$55
AGUA PERRIER 330 ML	\$55
AGUA SANTA MARÍA 400 ML	\$35

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA NATURAL	\$45
LIMONADA MINERAL	\$45
PINK LEMONADE	\$45
ICED TEA	\$45
ARNOLD PALMER	\$45
SUERO	\$38