



# West Baja BBQ

## CARNES

### COSTILLAS BABY BACK - \$640.00

1 KG. DE COSTILLAS BABY BACK AHUMADAS DURANTE HORAS HASTA LOGRAR UNA TEXTURA TIERNA Y CAMELIZADA. CUBIERTAS CON NUESTRA SALSA BBQ ARTESANAL. - \*

### POLLO AHUMADO - \$570.00

POLLO MARINADO CON LIMÓN Y ESPECIAS AHUMADO A BAJA TEMPERATURA HASTA QUEDAR TIERNO Y LLENO DE SABOR. UNA RECETA ÚNICA, CAMPESINA Y RÚSTICA. - \*

### PULLED PORK -\$620.00

1/2 KG. DE CABEZA DE LOMO DE CERDO AHUMADO A BAJA TEMPERATURA POR MÁS DE 8 HORAS, DESHEBRADO A MANO Y MEZCLADO CON SALSA BBQ PARA UNA EXPERIENCIA AHUMADA, SUAVE Y LLENA DE SABOR. - \*

### PORK BELLY BURNT ENDS - \$660.00

1/2 KG. DE PANCETA DE CERDO CORTADA EN PEQUEÑOS TROZOS, SAZONADOS CON NUESTRO RUB DE LA CASA, AHUMADOS POR VARIAS HORAS Y GLASEADOS HASTA LOGRAR UN ACABADO AHUMADO Y CAMELIZADO QUE SE DESHACE EN LA BOCA. - \*

### BRISKET ENTERO - \$4,300.00

PIEZA COMPLETA DE 4 - 5 KG DE BRISKET USDA PRIME, CUBIERTO CON NUESTRO RUB DE LA CASA, AHUMADO DURANTE 12 HORAS, FORMANDO UN BARK SABROSO Y UNA TEXTURA INTERNA JUGOSA Y TIERNA. IDEAL PARA COMPARTIR CON FAMILIA Y AMIGOS. - \*\*

### BRISKET POR 1/2KG- \$740.00

DISFRUTA DE NUESTRO DELICIOSO BRISKET AHUMADO, PERO POR ORDEN DE MEDIO KILO. IDEAL PARA UNA O DOS PERSONAS - \*

## COMPLEMENTOS

### TEXAS TWINKIES - \$465.00

6 CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE BRISKET Y QUESO CREMA, ENVUELTOS EN TOCINO Y AHUMADOS A LA PERFECCIÓN. TERMINADOS CON UN TOQUE DE SALSA BBQ.

### PURÉ DE PAPA - \$160.00

1/2 KG DE PURÉ DE PAPA CREMOSO CON UN LIGERO TOQUE DE AJO.

### ENSALADA DE COL - \$120.00

1/2 KG DE MEZCLA DE COL BLANCA Y MORADA, ZANAHORIA RALLADA Y ADEREZO CREMOSO CON UN TOQUE DULCE Y ÁCIDO.

\* - INCLUYE 2 PIEZAS DE ELOTE DULCE Y UNA GUARNICIÓN A ELEGIR ENTRE PURÉ DE PAPA Y COLESLAW (250GR).

\*\* - INCLUYE 4 PIEZAS DE ELOTE DULCE, UNA GUARNICIÓN DE COLESLAW Y UNA DE PURÉ DE PAPA (500GR CADA UNA).