

# PORK

Ahumamos lo que hacemos

## PITMASTER BREAKFAST

desayunos

- SMOKEHOUSE HASH & EGGS \$18.000  
HASHBROWN DE PAPA DORADA EN PLANCHA, PULLED PORK, TIRAS DE BACON DE LA CASA Y DOS HUEVOS FRITOS ENCIMA CON HILO DE SALSA BBQ.
- BUTTERMILK PANCAKE STACK \$17.000  
TORRE DE PANCAKES ESPONJOSOS, MANTEQUILLA, SYRUP MAPLE Y BACON DE LA CASA.
- BURRITO BREAKFAST BBQ \$18.000  
TORTILLA GRANDE CON HUEVOS REVUELTOS, HASHBROWN, PULLED PORK, QUESO AMERICANO Y PICO DE GALLO, SELLADA EN PLANCHA CON SOUR CREAM.
- ALL-AMERICAN PORK BREAKFAST \$23.000  
DOS HUEVOS FRITOS, STEAK DE BONDIOIA, BACON DE LA CASA, HASHBROWN Y MINI PANCAKES, CAFE INCLUIDO

## STARTERS & BAR BITES

entradas

- NACHOS PULLED PORK \$24.000  
TOTOPOS CON QUESOS FUNDIDOS, PULLED PORK, JALAPEÑOS, PICO DE GALLO, SOUR CREAM Y BBQ.
- CHORIZO AHUMADO \$15.000  
CHORIZOS DE CERDO AHUMADOS ACOMPAÑADO CON MOSTAZA CAROLINA Y CEBOLLAS ENCURTIDAS.
- SMOKE PORK GEVICHE \$26.000  
BONDIOIA AHUMADA CURADA EN LECHE DE TIGRE FRESCA CON CEBOLLA MORADA, MAIZ DULCE, AJÍ DE LA CASA.
- SHOULDER STEAK TACOS (3) \$21.000  
STEAK DE BONDIOIA LAMINADA EN TORTILLAS DE MAÍZ, COSTRA DE QUESO, CEBOLLA ENCURTIDA, PINA AHUMADA, CILANTRO, SALSA DE LA CASA Y LIMÓN.

## LOW & SLOW MAINS

cerdo por peso

- ST. LOUIS SMOKED RIBS  
COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS LOW & SLOW EN MADERA DE ACACIA Y GLASEADAS CON BBQ DE LA CASA, CORNBREAD, PAPA CAJUN, MX STREET CORN BOWL Y COLESLAW  
300gm \$48.000  
500gm \$68.000
- PORK SHOULDER STEAK  
BONDIOIA ENTERA AHUMADA TIPO STEAK, JUGOSA, CON BBQ DE LA CASA CORNBREAD, PAPA CAJUN, MX STREET CORN BOWL Y COLESLAW  
250gm \$39.000  
400gm \$57.000
- TEXAS PORK BRISKET  
PANCETA CERDO AHUMADO POR 16 HORAS, RECETA ORIGINAL, CORNBREAD, PAPA CAJUN, MX STREET CORN BOWL Y COLESLAW  
250gm \$53.000  
400gm \$69.000
- PULLED PORK  
PALETA DE CERDO DESMECHADA AHUMADA POR 18 HORAS, CON NUESTRA BBQ DE CERVEZA Y MIEL, CORNBREAD, PAPA CAJUN, MX STREET CORN BOWL Y COLESLAW  
150gm \$38.000  
250gm \$55.000

## PITMASTER SHARING TRAYS

bandejas pa compartir

- SMOKE SAMPLER FOR TWO \$98.000  
(200 G) DE ST. LOUIS RIBS, PORK SHOULDER STEAK (200 G), PULLED PORK (150 G) Y CHORIZO AHUMADO, CORNBREAD (INCLUYE 2 BBQ SIDES.)
- SMOKE FEAST FOR FOUR \$168.000  
(350 G) DE ST. LOUIS RIBS, PORK SHOULDER STEAK (300 G), TEXAS PORK BRISKET (200 G) PULLED PORK (200 G), CHORIZO AHUMADO, CORNBREAD (INCLUYE 3 BBQ SIDES.)
- SABANA PORK PIT FOR SIX \$248.000  
(500 G) DE ST. LOUIS RIBS, PORK SHOULDER STEAK (400 G), TEXAS PORK BRISKET (300 G), PULLED PORK (300 G) Y CHORIZO AHUMADO, CORNBREAD Y (INCLUYE 3 BBQ SIDES.)

## CLASSIC BBQ SIDES

acompañantes

- CORNBREAD \$9.000  
PAN DE MAÍZ TIPO CORNBREAD, HORNEADO Y SERVIDO TIBIO CON MANTEQUILLA
- COLESLAW \$7.000  
ENSALADA TRADICIONAL DE REPOLLO, CREMOSA CON TOQUE DULCE Y ÁCIDO
- CAJUN WEDGE FRIES \$10.000  
PAPAS EN CASCO SAZONADAS CAJUN, FRITAS, CON AJOLI.
- MX STREET CORN BOWL \$10.000  
MAIZ DULCE CREMOSO ACOMPAÑADO DE LIMÓN, TAJIN Y QUESO COSTEÑO
- PIT MAG & CHEESE \$12.000  
MACARRONES EN SALSA DE QUESOS AL HORNO, BACON AHUMADO.
- PLATANO MADURO \$12.000  
PLATANO MADURO FRITO CON DULCE DE GUAYABA Y QUESO COSTEÑO.

## SMOKE STREET FOOD

callejero con pedigree

- SMOKEHOUSE PIZZAS (12") \$38.000  
PULLED BBQ: PULLED PORK, MEZCLA DE QUESOS Y BBQ.  
BERRY BACON: PANCETA AHUMADA, ARÁNDANOS Y QUESO CREMA.  
APPLE BOURBON: MANZANA AL BOURBON Y BACON CROCANTE.
- PORK SANDWICH CON PAPAS CAJUN \$36.000  
CLASSIC: PULLED PORK, COLESLAW, PEPINILLOS, MOSTAZA AMERICANA  
HAWAII: BONDIOIA AHUMADA, PANCETA AHUMADA, PINA, JALAPENO, QUESO  
JABALI: PULLED PORK, CEBOLLA CROCANTE, PANCETA AHUMADA, CHORIZO AHUMADO
- BOSTON BUTT BURGER CON PAPAS CAJUN \$38.000  
160 GM BOSTON BUTT, QUESO GOUDA, BACON AHUMADO, CEBOLLA CROCANTE, MAYO SPICY Y PEPINILLOS, BBQ

## DESSERTS FROM THE PIT

Pastres

- WAFFLE CARAMEL DREAM \$22.000  
WAFFLE ESPONJOSO CORONADO CON HELADO CREMOSO DERRETIDO, SALSA CARAMELO, BACON CRUMBLE Y CHANTILLY.
- ICE CREAM \$19.000  
COPA CON 3 SCOOPS DE HELADO (CHOCOLATE - MOKA - VAINILLA), SALSA DE CHOCOLATE Y CARAMELO, CRUMBLE DE GALLETA Y CHANTILLY.
- S'MORES BACON SKILLET \$24.000  
GALLETA HORNEADA EN SARTÉN DE HIERRO, CON CAPAS DE CHOCOLATE DERRETIDO, MALVAVISCOS TOSTADOS Y CRUMBLE DE BACON CROCANTE POR ENCIMA.

ACÁ LO QUE SE HACE ES

CERDO  
A PUNTA DE LEÑA  
SIN PAUSA PERO SIN PRISA

SÍGUENOS



f @SMOKINGPORK

\*TODOS LOS PESOS DE NUESTRAS PROTEINAS SON DESPUES DE COCCION, TODOS NUESTROS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS DE PEPINILLOS Y CEBOLLAS ENCURTIDAS, ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALERGENO, EN NUESTRA COCINA MANEJAMOS INGREDIENTES COMO GLUTEN, LÁCTEOS, HUEVO, SOYA, MOSTAZA, FRUTOS SECOS Y SÉSAMO ENTRE OTROS. SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR INFORMA A NUESTRO EQUIPO ANTES DE ORDENAR PARA ORIENTARTE SOBRE LOS PLATOS MÁS SEGUROS PARA TI.

Ahumamos lo que hacemos

# DRINKS

- AGUA HATSU  
NATURAL - GAS
- SODA Bretaña  
300 ML
- CANADA DRY  
300 ML
- TE HATSU  
400 ML
- GASEOSA PERSONAL  
REGULAR - ZERO 330 ML
- RED BULL  
REGULAR - ZERO

- BOTELLA \$6.500
- \$6.500
- \$6.500
- \$8.500
- \$6.500
- \$9.500

# HOUSE CRAFT SODAS Bretaña

- FRESH GARDEN TONIC  
PEPINO-MENTA, LIMA FRESCA Y HIELO.
- SWEET PEACH TONIC  
DURAZNO-FRAMBUESA, LIMÓN FRESCO
- LULO SABANA TONIC  
MARACUYÁ-AGAVE, HIERBABUENA MACHACADA Y SEMILLA LULO
- MANGO TE VERDE TONIC  
MANGO, TÉ VERDE FRÍO INFUSIONADO, HIERBABUENA MACHACADA Y LIMA.

- \$16.000
- \$16.000
- \$16.000
- \$16.000

# SLUSHIES Jugos granizados

- SANDÍA SMASH  
SANDIA- LIMON - MENTA.
- MINT LEMON SLUSH  
MENTA -LIMON - HIERBABUENA
- MANDARINA FREEZE  
MANDARINA
- PINEAPPLE MANGO BLIZZARD  
PINA - MANGO - JENGIBRE

- \$10.500
- \$10.500
- \$10.500
- \$10.500

# MILKSHAKES Malteadas

- DOUBLE CHOCOLATE DECADENCE  
MALTEADA DOBLE CHOCOLATE CON HELADO ARTESANAL INTENSO, SWIRL DE CHOCOLATE FUNDIDO Y CRUMBLE DE BACON DULCE CROCANTE ENCIMA.
- CARAMEL CAPPUCCINO FLOAT  
MALTEADA CAPUCHINO CARAMELO CON ESPRESSO DOBLE, CARAMELO SALADO CASERO Y CHANTILLI
- VANILLA BACON DREAM  
HELADO VAINILLA PREMIUM CON SWIRL DE CARAMELO SALADO, BACON CARAMELIZADO TRITURADO Y GALLETA DESMENUZADA.

- \$14.000
- \$14.000
- \$14.000

SMOKE YOUR DRINK  
UN SHOT DE POWER PA LA SODA O EL GRANIZADO

AGUARDIENTE \$12.000 RUM \$15.000 WHISKY \$15.000  
SHOT SHOT SHOT  
DESQUITE TRADICIONAL SAILOR JERRY JACK DANIELS 07

# BEEERS

- PALE ALE CON MANGO
- RED ALE
- EXTRA STOUT



- PINTA 16oz \$18.000
- JARRA 500ml \$52.000
- \$18.000
- \$52.000
- \$18.000
- \$52.000

- 3 GORDILLERAS  
ROSADA - NEGRA
- CLUB COLOMBIA  
DORADA - ROJA - VERDE
- CORONA EXTRA
- REFAJO JARRA  
PALE ALE - COLOMBIANA Y DESQUITE
- POLITA MICHELADAS?

- \$11.000
- \$9.000
- \$11.000
- \$26.000
- \$4.000

# COCKTELES

- JAGER SMOKE RIOT  
JÄGERMEISTER HELADO + LIMA Y CANADA DRY.
- DESQUITE PIT REBEL  
AGUARDIENTE ARTESANAL + NARANJA MADURA Y SODA
- JACK BLACKTOP BURN  
JACK DANIELS FIRE + COCA COLA Y LIMA AHUMADO
- HONEY DEVIL GLAZE  
JACK DANIEL HONEY + GINGER BEER Y LIMON
- SAILOR SKULL FIRE  
RON PIRATA + PIÑA + GINGER COCO LIQZE
- ABSOLUT PIT MULE KICK  
VODKA PURO HELADO, + GINGER PICANTE Y LIMA

- \$28.000
- \$24.000
- \$29.000
- \$29.000
- \$29.000
- \$27.000

# PIT POURS

- JACK 07
- JACK HONEY
- JACK FIRE
- JACK SINGLE
- SAILOR JERRY
- JÄGERMEISTER
- DESQUITE
- ABSOLUT

- SHOT / ROCKS \$18.000
- BOTELLA \$210.000
- \$18.000
- \$210.000
- \$18.000
- \$210.000
- \$34.000
- \$410.000
- \$17.000
- \$190.000
- \$18.000
- \$210.000
- \$14.000
- \$180.000
- \$15.000
- \$190.000

GLOW UP YOUR DRINK  
PRIMASTER UPGRADE

MIXER \$4.000 SMOKE \$5.000  
GINGER/COCA/SODA NARANJA Y CANELA

# ICE COFFE DRINKS

- ICE LATTE BBQ  
ESPRESSO + LECHE + VAINILLA + CHANTILLI
- FRAPPE MOGA  
ESPRESSO + CHOCOLATE + LECHE + CHANTILLI
- AFOGATO  
ESPRESSO CALIENTE + HELADO DE VAINILLA + CARAMELO
- ICE CARAMEL MACCHIATO  
ESPRESSO + LECHE + CARAMELO + CHANTILLI
- ORANGE PIT ESPRESSO  
ESPRESSO DOBLE FRÍO + JUGO DE NARANJA + HIELO + CARAMELO
- ORANGE JUICE  
JUGO DE NARANJA

- \$13.000
- \$14.000
- \$13.500
- \$13.500
- \$12.500
- \$9.500

# HOT DRINKS Cafe de origen

- AMERICANO \$4.500
- AMERICANO DOBLE \$5.000
- EXPRESO \$4.500
- EXPRESO DOBLE \$5.000
- GAMPESINO CON PANEIA Y CANELA \$6.500
- CARAJILLO CON DESQUITE \$10.500
- LATE \$7.000
- CAPUCHINO \$7.000
- FLAT WHITE \$7.500
- CARAMEL MACCHIATO \$9.000
- MOCACHINO \$8.000
- CHOCOLATE \$7.500
- CHOCOLATE CON MASMELOS \$9.500
- INFUSION DE FRUTAS \$6.500
- CHAI \$7.500

TODAS NUESTRAS PREPARACIONES DE CAFE SE HACEN CON CAFE DE ORIGEN DE LA FINCA LAS MARIAS DE SUATENZA (BOYACA) TAMBIEN PUEDES COMPRAR NUESTRO CAFE POR LIBRAS EN GRANO O MOLIDO.

## advertencia de propina

EN ESTE SMOKEHOUSE SUGERIMOS A TODOS NUESTROS COMENSALES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, NO TE PREOCUPES PUEDES ACEPTARLO, CANCELARLO, O AJUSTARLO A TU MANERA Y DEPENDIENDO COMO TE SENTISTE ATENDIDO! AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA DILE A NUESTRA MESERA SI QUIERES O NO AGREGAR EL VALOR EN TU FACTURA, RECUERDA, QUE EL DINERO DE LAS PROPINAS, SON PARA TODO NUESTRO EQUIPO DE TRABAJO (COCINA, BARRA Y SERVICIO) DONDE TODOS NUESTROS CLIENTES RECONOCEN QUE ACA AHUMAMOS LO QUE HACEMOS!

Ahumamos lo que hacemos