



• SMOKEHOUSE •



PALETA DE VERDES

ENSALADA SMOKED CHICKEN

Ensalada estilo César con cogollos de lechuga romana, contra muslo de pollo ahumado, tomatitos confitados, parmesano, salsa remoulade y crujiente de maíz.

13,50 €

ENSALADA COMO UNA “CABRA”

Espinacas baby, queso de cabra caramelizado, bacon ahumado, nueces y vinagreta de miel y mostaza dulce.

14 €

EXPLOSIÓN DE SABOR

TOTOPOS NIXTAMALIZADOS RUB A ELEGIR CON PULLED PORK O BRISKET

Todos nuestros nachos están fritos por nosotros y van con nuestra base de pico de gallo, guacamole y salsa cheddar.

16€ / 18€

ENSALADILLA RUBSA

Nuestra versión de rusa con mayonesa casera de pimienta rosa suave y un toque de lima coronada con nuestro brisket, granada y encurtidos.

Media ración	5,50€
ración	9,50€

DELICIAS FUNDIDAS

CROQUETAS CASERAS (OBLIGADAS)

Al humo de brisket con mayonesa de pimienta molida o de bacon ahumado cheddar y mermelada de bacon.

de bacon	2,80€/unid
de brisket	2,80€/unid

Sumérgete en un mundo de sabores ahumados y exóticos con nuestros irresistibles entrantes, donde cada bocado es una aventura culinaria única.

ENTRANTES



DEL SUROESTE

SMOKED CHICKEN “CHURRASCO”

Muslo de pollo de 350gr. marinado deshuesado y ahumado durante 6h y acompañado de arroz basmati aromatizado.

13 €

CRIOLLO RUB

Ahumado y acabado en parrilla con nuestra técnica secreta. Acompañado de chimichurri casero.

1 unidad 6,50€

SALCHICHEROS

CHORIPÁN

Chorizo criollo ahumado, pico de gallo, queso cheddar fundido y chimichurri casero.

15€/unid

SALCHICHA DE BUEY

By Emilio Mérida, 90 días de maduración y ahumada acompañada de coleslaw y encurtidos.

13,50€

SINFONIA A LA BARBACOA

BABY RIBS BY PROLONGO

Medio costillar de cerdo especiado ejecutado con la técnica 3,2,1 a elegir entre salsa 1888 con miel y tomillo o salsa Jack Daniel’s BBQ.

Media ración 18€
ración 29,50€

PULLED PORK BBQ BY PROLONGO

Paleta de cerdo ahumado durante 12h con salsa BBQ casera acompañada de brioche de mantequilla aromática y patatas crujientes.

14,50€

A FUEGO LENTO

BRISKET ESPECIALIDAD DE RUB

Pecho de vaca ahumado durante 18h.
A elegir entre salsas: *Jack Daniel’s BBQ, miel y mostaza o inari (mayonesa japonesa - recomendada).*

28€

PORK BELLY

Panceta de cerdo ahumada durante 12h con salsa mostaza y miel acompañada de coleslaw.

15€

MIX BBQ (2 PAX)

1/2 Baby Ribs, Brisket, Pork Belly y Criollo.
Incluye guarnición y dos salsas

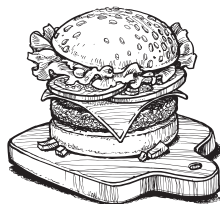
30€/persona

MEGAMIX BBQ (4 PAX)

1 Baby Ribs, Brisket, Pork Belly, Pulled Pork, Salchicha de Buey y Criollo. Incluye guarnición y dos salsas.

25€/persona

Explora los auténticos sabores del rancho con nuestra selección de platos Smoked BBQ, cocinados a la perfección en nuestro grill para ofrecerte una experiencia campestre inigualable.



NUESTRA PARRILLA & MÁS

BURGER CLÁSICA

250gr. de carne de Brisket ahumada, brioche de ILUSTRE, bacon ahumado, pepinillo encurtido, queso cheddar fundido, lechuga batavia viva y salsa Xbeef

16€

BURGER PECADO

250gr de carne de Brisket ahumada, cecina premium, mermelada de bacon, queso cheddar y salsa St. Louis.

17€

BURGER GRINGA

250gr de carne de Brisket ahumada, cheddar, salsa de tomatillo verde, mayonesa de pimienta negra, jalapeños encurtidos caseros y crujiente de maíz.

17€

BURGER "BRUTUS"

500 gr. de carne doble de Brisket ahumada, brioche de ILUSTRE, cebolla caramelizada con cerveza BRUTUS, 100gr. pulled pork, queso edam, salsa Huelintown.

32€

BRISKET SUBWAY

Brioche rock&roll ILUSTRE con 200g de nuestro brisket, cebolla encurtida, pepinillos caseros y mayonesa japonesa.

18€

HOT&DOGS

HOT DOG CLÁSICO

Salchicha de buey madurada y ahumada, rock and roll de ILUSTRE, salsa cheddar, bacon ahumado, salsa St. Louis, mayonesa pimienta negra, pepinillos encurtidos y cebolla frita.

16€

PASTRAMI NEW YORK

Brioche de ILUSTRE con nuestro pastrami marinado 10 días, mostaza Savora, cheddar, chucrut y pepinillos.

22€

MEXICO CON PASIÓN

TACO 'LA PENDEJA'

Exquisito taco de brisket sobre carne de guacamole fresco, pico de gallo y toque de lima.

2 unidades

12€

TACO DE BIRRIA ESTILO JALISCO

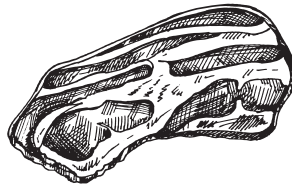
Carne de ternera marinada guisada en chiles y tomate con picada cilantro y cebolleta con su consomé.

2 unidades

11€

Descubre la auténtica esencia de nuestro estilo Street Smoked BBQ en cada uno de nuestros irresistibles platos principales, donde los sabores callejeros se encuentran con la tradición ahumada para una experiencia culinaria inolvidable.

STREET SMOKED BBQ



SOLO PARA PECADORES

COW BOY DE VACA SIMMENTAL

Corte procedente del costillar, parte alta del lomo. Corte grueso y sabroso; el puro corazón de chuletón con su hueso.

7€/100gramos (minimo 800gr)

PRESA DE VACA DE PASTO

Corte que se obtiene de la aguja de vaca; muy tierna, marmoleada y con gran infiltración de grasa.

24€/pieza

RIBEYE DE VACA NACIONAL

Corte extraído entre la sexta y la duodécima costilla del lomo alto. Parte central muy sabrosa, tierna y sin hueso.

35€/pieza

T-BONE DE VACA NACIONAL

Corte en lomo bajo de forma transversal a las costillas, que deja el hueso en forma de "T" uniendo el solomillo y el entrecot. Un corte succulento y exquisito.

7,50€/100gramos (minimo 800gr)

RIBEYE IBÉRICO BY DESIDERIO

Servido al punto menos, es mantequilla en boca.

Acompañamiento a elegir entre patatas fritas caseras o coleslaw.

22€/pieza

PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA EN SELECCIÓN DE CARNES.

GUARNICIONES

Patatas selección Ariza

Coleslaw

Pepinillo encurtido casero

Cebolla encurtida casera

Pimiento del padrón a la parrilla

Arroz basmati aromatizado

SALSAS

Verduras ahumadas

ST. Louis

Mostaza y miel

Mayonesa japonesa

Alioli

XBEEF

Chimichurri casero

Jack Daniel's BBQ

Mayonesa de pimienta negra

*Guarnición extra

3€

*Pan

1,50€

*Salsa extra

1,50€

EL PUNTITO DULCE

TARTA DE QUESO PAYOYO BY LA CHEESQUERÍA

6,50€

TORRIJA ILUSTRE con helado de leche merengada

6,50€

BROWNIE con helado de vainilla

6,50€

BOLA DE HELADO (vainilla o leche merengada)

3€

VINOS DULCES

COPA/BOTELLA

Nº2 VICTORIA

6€

22€

Jorge Ordóñez. D.O. Málaga

Moscatel de Alejandría

VALDEALTO VENDIMIA TARDÍA

5€

39€

V. T. Extremadura

Viognier Dulce

Carnes sabrosas, tiernas y jugosas que deleitan los paladares más exigentes. Acompañada de guarniciones y salsas, nuestras carnes a la parrilla se convierten en un festín para los amantes de la buena comida.

A LA PARRILLA Y POSTRES



BLANCO

COPA/BOTELLA

DOS DE INFANTES (QUIJOTE LAND)

Vino de autor
Premium Copuage Verdejo

3€ 18€

VIS A VIS

Bodega El Inicio, D.O. Castilla y León
Frizzante

18€

COSO VIEJO

Bodega Narbona Solís D.O. Rueda
100% Verdejo

4€ 20€

AZZULO

D.O. Campo de Borja
Viura y Chardonnay

4€ 22€

PERRO VERDE

Ángel Lorenzo Cachazo. D.O. Rueda
100% Verdejo

24€

HABLA DE TI

Bodegas Habla V.T. Extremadura
100% Sauvignon Blanc

24€

LA CAÑA

Bodega La Cana D.O. Rías Baixas
100% Albariño

29€

VALDEALTO VIOGNIER

V.T. Extremadura
100% Viogner

29€

ROSADO

COPA / BOTELLA

FLAMINGO ROSSÉ

D.O. Ribera del Duero
100% Tinta Fina

30€

ESPUMOSO

COPA / BOTELLA

FREIXENET ICE

Bodega Freixenet. D.O. Cava
Macabeo, Xarel-lo y Parellada

25€

FREIXENET ICE ROSÉ

Bodega Freixenet. D.O. Cava
Garnacha, Pinot Noir

27€

GRAMONA IMPERIAL

Gramona Mart D.O. Corpinnat
Xarel-lo, Parellada Macabeo, Chardonnay

38€

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL

Moët & Chandon D.O. Champagne
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

61€

VEUVE CLICQUOT BRUT

Veuve Clicquot Ponsardin D.O. Champagne
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

68€

TINTO

COPA/BOTELLA

DOS DE INFANTES (QUIJOTE LAND.)

Vino de autor
Parcelas seleccionadas

3,50€ 19€

AZPILICUETA

D.O. Rioja.
Tempranillo, graciano y mazuelo

4€ 22€

COSO VIEJO COSECHA

Bodega Narbona Solís.
D.O. Ribera del Duero

4€ 24€

HABLA DEL SILENCIO 2021

Bodega Habla V.T. Extremadura
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo,
Cabernet Franc.

27€

COSO VIEJO ROBLE

Bodegas Narbona Solís.
D.O. Ribera del Duero.
4-6 meses en barrica de roble.

5€ 28€

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

D.O. Rioja.
100% Tempranillo.
15 meses en barrica de roble + afinado en botella

28€

VENTA LAS VACAS

Juan Carlos Vizcarra D.O. Ribera del Duero
100% Tinto Fino.

30€

VATÁN

Jorge Ordóñez D.O. Toro
Tinta del país, Tempranillo 100%

46€

PAGO DE CARRAOVEJAS

Pedro Ruiz aragoneses D.O. Ribera del Duero
Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

54€

VALDEALTO SUPREMUM

V.T. Extremadura
100% Syrah

59€

PSI

Peter Sisseck D.O. Ribera del Duero
Tempranillo y Garnacha

62€

FLOR DE PINGUS 2016

Peter Sisseck D.O. Ribera del Duero
100% Tempranillo

245€

VATÁN ARENA

Jorge Ordóñez. D.O. Toro
Tinta del país, Tempranillo 100%. Viñas de 1905.

480€



REFRESCOS	2,50€
AQUARIUS	3€
NESTEA	3€
ENERGÉTICA	3,50€
TINTO VERANO / LIMÓN	4€

CERVEZAS

BRUTUS GRIFO	3€
BRUTUS	3€
ALHAMBRA RESERVA	3,50€
ALHAMBRA ROJA	4€
BUDWEISER	3€
SM 0,0 TOSTADA	2,50€
SM YAKIMA VALLEY IPA	3,50€
CORONITA	3€
MODELO NEGRA	4€
SAN MIGUEL SIN GLUTEN	4€

CAFES E INFUSIONES

SOLO O CORTADO	1,50€
CON LECHE	2,50€
INFUSIONES	2€

AGUA

SOLÁN DE CABRAS	2,50€
VILAS DEL TURBON	2€
SOLÁN DE CABRAS CON GAS	2,50€

GIN

LARIOS DRY	6€
LARIOS 12	7€
LARIOS ROSE	6,50€
ISDDHARTA	8€
ROKU	8€
MACARONESIAN	8€
MARTÍN MILLER	11€
G'VINE	11€
HENDRICKS	11€

RON

BRUGAL AÑEJO	6,50€
BRUGAL EXTRA VIEJO	8€
BRUGAL 1888	10€
BARCELÓ	7€
BARCELÓ IMPERIAL	11€

WHISKY

DYC 8	6,50€
JIN BEAN	6,50€
LAPHROAIG 10	12€
THE MACALLAN 12	14€
HIBIKI	18€
SOUTHERN COMFORT	7€
J WALKER RED	7€
JACK DANIEL'S	8€
J WALKER BLACK	12€
GLENFIDDICH 12	12€

VODKA

SMIRNOFF	7€
SALINE	9€
BELVEDERE	12€

TEQUILA

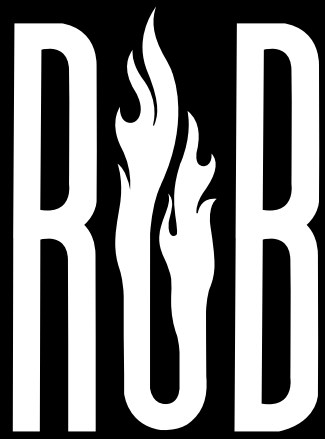
1800 REPOSADO	10€ / 4€ CHUPITO
1800 CRISTALINO	14€ / 5€ CHUPITO
400 CONEJOS	13€ / 5€ CHUPITO

LICORES

MALAVITA	6,50€
PACHARÁN	6,50€
LICOS DE HIERBAS	6,50€
LIMONCELLO	6,50€
CHUPITO LICORES	2€

COCKTAIL

MICHELADA	7€
CLAMATADA	7€
MARGARITA FROZEN	6€
LOLEA (SANGRÍA)	25€



• SMOKEHOUSE •