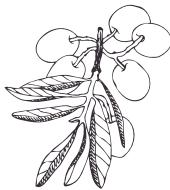


R&B

• 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€

### CRIOLO 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

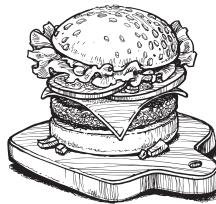
### MEGAMIX BBQ (4 PAX)

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.

# SMOKED BBQ



## 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 "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€

### BURGER PECADO

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

17€

### BRISKET SUBWAY

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

18€

### 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€

## 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 IUSTRE con nuestro pastrami marinado 10 días, monstaza 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€

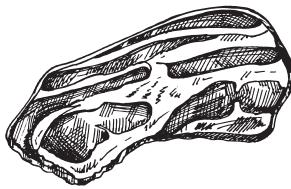
### TACO DE BIRRIA ESTILO JALISCO

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 chuleton 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 extraido 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 suculento 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

Cebolla encurtida casera

Coleslaw

Pimiento del padrón a la parrilla

Pepinillo encurtido casero

Arroz basmati aromatizado

\*Guarnición extra

3€

\*Pan

1,50€

### SALSAS

Verduras ahumadas

XBEEF

ST. Louis

Chimichurri casero

Mostaza y miel

Jack Daniel's BBQ

Mayonesa japonesa

Mayonesa de pimienta negra

Alioli

\*Salsa extra

1,50€

## EL PUNTITO DULCE

TARTA DE QUESO PAYOYO BY LA CHEESEQUERÍA

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€

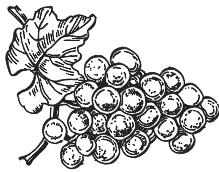
39€

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)	3€	18€
Vino de autor Premium Coupage Verdejo		
VIS A VIS		18€
Bodega El Inicio, D.O. Castilla y León Frizzante		
COSO VIEJO	4€	20€
Bodega Narbona Solís D.O. Rueda 100% Verdejo		
AZZULO	4€	22€
D.O. Campo de Borja Viura y Chardonnay		
PERRO VERDE		24€
Ángel Lorenzo Cachazo. D.O. Rueda 100% Verdejo		
HABLA DE TI		24€
Bodegas Habla V.T. Extremadura 100% Sauvignon Blanc		
LA CAÑA		29€
Bodega La Cana D.O. Rías Baixas 100% Albariño		
VALDEALTO VIOGNIER		29€
V.T. Extremadura 100% Viognier		

## ROSADO

### COPA / BOTELLA

FLAMINGO ROSSÉ	30€
D.O. Ribera del Duero 100% Tinta Fina	

## ESPUMOSO

### COPA / BOTELLA

FREIXENET ICE	25€
Bodega Freixenet. D.O. Cava Macabeo, Xarel-lo y Parellada	
FREIXENET ICE ROSÉ	27€
Bodega Freixenet. D.O. Cava Garnacha, Pinot Noir	
GRAMONA IMPERIAL	38€
Gramona Mart D.O. Corpinnat Xarel-lo, Parellada Macabeo, Chardonnay	
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	61€
Moët & Chandon D.O. Champagne Chardonnay, Meunier, Pinot Noir	
VEUVE CLICQUOT BRUT	68€
Veuve Clicquot Ponsardin D.O. Champagne Chardonnay, Meunier, Pinot Noir	

## TINTO

### COPA/BOTELLA

DOS DE INFANTES (QUIJOTE LAND.)	3,50€	19€
Vino de autor Parcelas seleccionadas		
AZPILICUETA	4€	22€
D.O. Rioja. Tempranillo, graciano y mazuelo		
COSO VIEJO COSECHA	4€	24€
Bodega Narbona Solís. D.O. Ribera del Duero		
HABLA DEL SILENCIO 2021		27€
Bodega Habla V.T. Extremadura Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc.		
COSO VIEJO ROBLE	5€	28€
Bodegas Narbona Solís. D.O. Ribera del Duero. 4-6 meses en barrica de roble.		
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA		28€
D.O Rioja. 100% Tempranillo. 15 meses en barrica de roble + afinado en botella		
VENTA LAS VACAS		30€
Juan Carlos Vizcarra D.O. Ribera del Duero 100% Tinto Fino.		
VATÁN		46€
Jorge Ordóñez D.O. Toro Tinta del país, Tempranillo 100%		
PAGO DE CARRAOVEJAS		54€
Pedro Ruiz aragoneses D.O. Ribera del Duero Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot		
VALDEALTO SUPREMUM		59€
V.T. Extremadura 100% Syrah		
PSI		62€
Peter Sisseck D.O. Ribera del Duero Tempranillo y Garnacha		
FLOR DE PINGUS 2016		245€
Peter Sisseck D.O. Ribera del Duero 100% Tempranillo		
VATÁN ARENA		480€
Jorge Ordóñez. D.O. Toro Tinta del país, Tempranillo 100%. Viñas de 1905.		



<b>REFRESCOS</b>	2,50€	<b>RON</b>	
AQUARIUS	3€	BRUGAL AÑEJO	6,50€
NESTEÀ	3€	BRUGAL EXTRA VIEJO	8€
ENERGÉTICA	3,50€	BRUGAL 1888	10€
TINTO VERANO / LIMÓN	4€	BARCELÓ	7€
		BARCELÓ IMPERIAL	11€

## CERVEZAS

<b>BRUTUS GRIFO</b>	3€	<b>WHISKY</b>	
BRUTUS	3€	DYC 8	6,50€
ALHAMBRA RESERVA	3,50€	JIN BEAN	6,50€
ALHAMBRA ROJA	4€	LAPHROAIG 10	12€
BUDWEISER	3€	THE MACALLAN 12	14€
SM 0,0 TOSTADA	2,50€	HIBIKI	18€
SM YAKIMA VALLEY IPA	3,50€	SOUTHERN COMFORT	7€
CORONITA	3€	J WALKER RED	7€
MODELO NEGRA	4€	JACK DANIEL'S	8€
SAN MIGUEL SIN GLUTEN	4€	J WALKER BLACK	12€
		GLENFIDDICH 12	12€

## CAFES E INFUSIONES

<b>SOLO O CORTADO</b>	1,50€	<b>VODKA</b>	
CON LECHE	2,50€	SMIRNOFF	7€
INFUSIONES	2€	SALINE	9€
		BELVEDERE	12€

## AGUA

<b>SOLÁN DE CABRAS</b>	2,50€	<b>TEQUILA</b>	
VILAS DEL TURBON	2€	1800 REPOSADO	10€ / 4€ CHUPITO
SOLÁN DE CABRAS CON GAS	2,50€	1800 CRISTALINO	14€ / 5€ CHUPITO
		400 CONEJOS	13€ / 5€ CHUPITO

## GIN

<b>LARIOS DRY</b>	6€	<b>LICORES</b>	
LARIOS 12	7€	MALAVITA	6,50€
LARIOS ROSE	6,50€	PACHARÁN	6,50€
ISDDHARTA	8€	LICOS DE HIERBAS	6,50€
ROKU	8€	LIMONCELLO	6,50€
MACARONESIAN	8€	CHUPITO LICORES	2€
MARTÍN MILLER	11€	<b>COCKTAIL</b>	
G'VINE	11€	MICHELADA	7€
HENDRICKS	11€	CLAMATADA	7€
		MARGARITA FROZEN	6€
		LOLEA (SANGRÍA)	25€

# BEBIDAS

R&B

· SMOKEHOUSE ·