



PA EMPEZAR



- PAPAS A LA FRANCESA \$40
- PAPAS GAJO \$50
- VEGETALES \$25
- ELOTE AL CARBÓN \$25
- AROS DE CEBOLLA \$55

★ PAPAS GRANERO \$65

Deliciosas papas cambray, prepradas con la receta secreta del chef.

★ PAPAS REDNECK \$79

Papas a la francesa bañadas en delicioso queso amarillo, con trocitos de tocino y queso de pizza.

★ TORITOS \$65

Cuatro deliciosos jalapeños, rellenos de nuestra mezcla de quesos envueltos en tocino y directo al carbón

★ QESILLOS EMPANIZADOS \$75

6 deliciosos y gruesos dedos de queso empanizados y fritos, servidos con un aderezo o salsa de la casa

★ BACON \$65

Deliciosas tiras de tocino al carbón bañadas en maple o nuestro BBQ casero.

★ NACHOS REDNECK \$89

Deliciosos nachos caseros acompañados con queso amarillo, queso de pizza y chili.

★ PUERQUERO \$180

Una probadita de nuestras entradas. Papas francesa o gajo, dedos de queso, aros de cebolla, toritos, papas granero, tocino maple y 3 alitas.



ENSALADAS



HILLBILLY \$115

Base de lechuga con elote amarillo, aguacate, jitomate, cebolla morada, chile jalapeño, tiras de tortilla doradita y pollo empanizado bañado en salsa clásica.

LA PARRILLONA \$95

Una deliciosa ensalada de la casa con lechuga, verduras a la parrilla y sazonada con Lemon Pepper. Con tiras de pollo pal' que no le gusta tanto el pasto o si eres vegetariano, puede ser con un hongo portobello sazonado a la parrilla, ya sea con un aderezo o salsa de la casa.



WINGS



MEDIA ORDEN DE ALITAS \$70

5 alitas completamente al carbón sazonadas con cualquiera de nuestras salsas 100% caseras.

ORDEN DE ALITAS \$105

10 alitas completamente al carbón sazonadas con cualquiera de nuestras salsas 100% caseras.

POLLO DESHUESADO \$125

Si no eres amante de las alitas, ésta es tu opción ideal, trocitos de pechuga de pollo empanizados y fritos al momento, bañados en cualquiera de nuestras salsas. Incluye un aderezo.

WINGS & RIBS \$160

Si no te decides entre alitas o costillitas, ¡elije ambos!, date el gusto probar nuestras exquisitas alitas y costillas de cerdo en un solo plato, 5 alitas y 200 grs de costilla, incluye dos guarniciones.

NUESTRAS SALSAS

Parmesano

Clásica (búfalo) 🔥

Bourbon Chipotle 🔥

Lemon Pepper

Clásica Habanero 🔥🔥

Pastor

BBQ

La receta de mi jefa 🔥🔥🔥

Salsa de temporada

Pantano 🔥🔥🔥🔥



RIBS



COSTILLITAS PARA DOS RES \$270 CERDO \$230

800 grs de costillitas cocidas lentamente en ahumador y terminadas al carbón, acompañadas de tres guarniciones a elegir y bañadas en cualquiera de nuestras salsas caseras.

COSTILLITAS RES \$220 CERDO \$190

600 grs de costillitas cocidas lentamente en ahumador y terminadas al carbón, acompañadas de dos guarniciones a elegir y bañadas en cualquiera de nuestras salsas caseras.

*Porción de aderezo \$10

GUARNICIONES A ELEGIR:

Papas francesa, elote al carbón, puré de papa, mac&cheese, ensalada de col, ensalada verde o chili beans. **Guarnición extra \$20 pesos.**

Recomendación de la casa:

Prueba tus costillas en salsa BBQ, Bourbon chipotle o Receta de mi jefa.



PIZZAS



¡Que no te digan como debe ir tu pizza! Arma tu pizza en 3 pasos

1 ELIGE EL TAMAÑO Y CANTIDAD DE INGREDIENTES

	INDIVIDUAL 25CMS	FAMILIAR 35CMS
1-2 Ingredientes	\$80	\$125
3-4 Ingredientes	\$90	\$135
5-6 Ingredientes	N/A	\$155

2 ELIGE EL SABOR DE LA MASA

Clásica

La tradicional masa para pizzas sazonada con especias de la casa.

Hillbilly

Nuestra masa está sazonada con espinaca y especias de la casa para darle un color verde y un sabor único e inigualable.

Redneck

Ésta masa picosita te dejará con antojo de más. Sazonada con paprika, chile quebrado y las especias de la casa que le dan un toque de color rojo y un sabor especial.

3 ELIGE LOS INGREDIENTES

- Pepperoni
- Chorizo
- Piña
- Pimiento
- Aceituna
- Albahaca
- Tocino
- Jamón
- Jalapeño
- Champiñón
- Cebolla
- Salami

Ingredientes premium

	Familiar	Individual
Carne de hamburguesa	\$35	\$25
Pollo	\$30	\$20
Queso extra	\$25	\$20
Queso de cabra	\$25	\$20

★ ESPECIALIDADES ★

PIZZA MEXA

Deliciosa Pizza en masa clásica con Carne asada, salchicha para asar, cebolla y guacamole en la orilla.

\$210

PIZZA DE PASTOR

Deliciosa Pizza en masa Redneck con extra queso, deliciosa carne de pastor al carbón, tu decides si con cilantro y cebolla. Incluye salsa al pastor.

\$180

PIZZA CHIDA

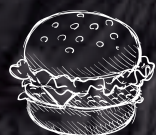
Deliciosa Pizza en masa Hillbilly con salsa BBQ en vez de pomodoro con Pepperoni, champiñones, pollo deshuesado y la deliciosa salsa de mi jefa.

\$169

PULLED PIZZA

Deliciosa Pizza en masa clásica con pulled pork ahumado y bañado en salsa BBQ, elote desgranado, chile jalapeño y ensalada de col.

\$180



GRUESAS

¡Elige la base de tu hamburguesa: Res, Pollo o Portobello!

GRUESA CH \$89 GDE \$105

La sencillita, carne, queso gouda en un delicioso pan artesanal y su porción de papas a la francesa.

★ **GRUESA MEXICANA** CH \$98 GDE \$125

La base de la gruesa con un extra de cebolla morada, pimienta morrón y chorizo, todo al carbón en un delicioso pan artesanal.

GRUESA ITALIANA CH \$98 GDE \$125

Carne, queso gouda, champiñones, pepperoni, salsa pomodoro (salsa de tomate para pizza) en un delicioso pan artesanal y su porción de papas a la francesa.

★ **GRUESA BBQ** CH \$98 GDE \$125

Carne, queso gouda, aros de cebolla caseros, tocino en tiras, salsa BBQ en un delicioso pan artesanal y su porción de papas a la francesa.

GRUESA HAWAIANA CH \$98 GDE \$125

Carne, queso gouda, jamón, deliciosa piña al carbón, irresistible tocino y su porción de papas a la francesa.

★ **KARNIVAL** \$145

Carne, tocino, pepperoni, jamón, chorizo, queso gouda, queso mozzarella y su porción de papas a la francesa.

VEGGIE \$98

Hongo portobello, champiñones, cebolla, pimienta, calabacita en tiras y su respectiva porción de papas a la francesa.

★ **PULLED PORK** \$145

Nuestra deliciosa y original receta casera sazonada en un delicioso BBQ y cubierto con nuestra ensalada de col, sobre un delicioso pan artesanal acompañado de un elote al carbón y papas gajo.

★ **GRUESA DEL PATRÓN** \$160

Carne, salchicha para asar, queso gouda, guacamole, tocino y su porción de papas a la francesa.



¡PREGUNTA POR LA GRUESA DE TEMPORADA!

¡EXTRAS!

Carne Extra CH \$25 GDE \$35

Queso extra \$25

Tocino o Chorizo \$20

Aros de cebolla (2 pzas) \$20

Guacamole \$25

Papas a la francesa \$20



BEBIDAS

BOTELLA DE AGUA	\$15
BÚHO SODA	\$35
AGUA MINERAL	\$20
AGUA DE MAZAPÁN	\$30
TÉ HELADO	\$30
ROOT BEER	\$25
LIMONADA REFILL	\$40
NARANJADA (NATURAL O MINERAL)	\$30 / LT \$50
CHESKO	\$25
CAFÉ	\$30
FURÑIKAS	
(AGUAS DE FRUTAS NATURALES GASIFICADAS).....	\$30
FURÑIKAS VINTO TINTO	\$40
RUSAS (CHESKO + LIMÓN Y SAL CON TAJÍN).....	\$30
CHELA NACIONAL	\$25
BOHEMIA	\$29
CHELA IMPORTADA	\$32
STRONGBOW	\$32
JARRA DE CHELA (1.75 LTS)	\$80
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1.7LTS)	\$79
CHELA DE BARRIL	\$23 / LT \$50
CARTA BLANCA	\$50
CAWAMON	\$55 / PREMIUM \$65
CHELADA (SAL Y LIMÓN)	LT \$53
MICHELADA (SAL, LIMÓN Y PETRÓLEO)	LT \$58
CLAMACHELA (MICHELADA + CLAMATO)	LT \$62
VASO CHELADA	\$20
VASO MICHELADA	\$25
VASO CLAMACHELA	\$30

CHELAS

ARTESANALES

ANIMA DE SAYULA	\$70
CERVECERÍA BARRIO CHICO	\$80
DUENDE ROJO	\$65
DUQUE BLONDE ALE	\$50
DUQUE PORTER	\$55
HIDROMIEL	\$65
LIBERTAD VARIEDAD.....	\$75
MINERVA VARIEDAD	\$55
LOBA VARIEDAD	\$60
MACHO IPA	\$55
ZORRA	\$65

POSTRE

NIEVE	\$30
POSTRE DE TEMPORADA	\$65
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$75



ALITAS | COSTILLAS | HAMBURGUESAS | PIZZAS

“Todos nuestros alimentos son preparados al momento, sabemos que tienes un hambre feroz pero lo bueno tarda un poco más”

José Guadalupe Montenegro 2028
Col. Americana, entre Chapultepec y Marsella
Tel: 19836317



@RedneckGDL

www.redneck.mx