

The
JOHNBILL
★GRILL HOUSE★

★ENTRADAS★

JUGO DE CARNE

\$89

Delicioso jugo de carne elaborado lentamente, acompañado de salsas negras, cilantro, cebolla, chile serrano y unas gotas de limón.
(240 ml)



CHICHARRÓN DE PORK BELLY \$199 CON GUACAMOLE

Crocante chicharrón carnoso elaborado en casa con guacamole (se acompaña con tortillas).
(250 gramos)



PORK BELLY BITES \$199

Deliciosos trozos de chicharrón carnoso glaseados en nuestra salsa agridulce de la casa, acompañado de papas a la francesa.
(260 gramos)

RECOMENDACIÓN DEL CHEF



ALITAS \$199

Alitas de pollo fritas y bañadas en cualquiera de nuestras salsas (chimichurri, buffalo o bbq) servido con crudités de apio y zanahoria acompañados con salsa ranch.
(8 piezas)



BONELESS DE POLLO \$199

Trozos de pollo empanizados y bañados en cualquiera de nuestras salsas (chimichurri, bbq o buffalo) servido con crudités de apio y zanahoria, acompañados con salsa ranch.
(8 piezas)



CAMOTE FRIES \$99

El balance ideal entre dulce y salado: camote en corte recto, crujiente por fuera, suave por dentro.
(300 gramos)



CORN RIBS \$149

Deliciosos, crujientes y jugosos cortes de mazorca frita, acompañados con nuestra salsa de ajo y chipotle.
(2 mazorcas)



BONELESS DE COLIFLOR \$189

Una alternativa veggie llena de sabor: coliflor estilo boneless con toda la actitud grillera.
(300 gramos)
SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

PORK BELLY BITES



DEDO DE QUESO

\$159

Riquísimas tiras de queso mozzarella empanizadas, acompañadas con salsa marinara.
(6 piezas)

CÁSCARAS DE PAPA

\$169

RELLENAS DE PULLED PORK

Cáscaras de papa rellena de pulled pork bbq gratinadas con queso cheddar, crema agria y chives.
(3 piezas)

NACHOS DE LA CASA

\$199

Totopos de maíz bañados en salsa verde de aguacate, frijoles BBQ, crema, queso, pico de gallo y arrachera.
(230 gramos)

NACHOS JOHN BILL

\$179

Totopos de maíz cubiertos de frijoles BBQ, acompañados de queso derretido, pulled pork y jalapeños.
(280 gramos)

★★ENTRADA ESPECIAL DE LA CASA★★



CARPACCIO DE RES CURADO \$299

Deliciosas y finas láminas de res curadas y ahumadas por 10 días, acompañado de salsa mediterránea, ensalada de arugula y tomates baby bañados en vinagreta de la casa.
(150 gramos)

CARPACCIO DE RES CURADO

JALAPEÑO POPPERS



•TACOS•

 **TACOS DE PORK BELLY** **\$149**
Deliciosos trozos de pork belly braseado, montados en tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de pico de gallo y papas a la francesa.
(2 piezas)



 **TACOS DE PAPADA DE CERDO** **\$149**
Tacos de papada de cerdo ahumada, montados en tortillas de maíz hechas a mano, acompañados con cebolla encurtida y salsa verde.
(2 piezas)



TACOS DE LENGUA

 **TACOS DE BARBACOA DE PUERCO** **\$149**
Deliciosos tacos de barbacoa de cerdo a la leña, en tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de salsa roja tatemada y cebolla encurtida.
(2 piezas)

 **TACOS DE SHORT RIB** **\$169**
Short rib asado, pasado por la plancha, guacamole, papas fritas y tortillas de maíz hechas a mano.
(2 piezas)

 **TACOS DE LENGUA** **\$189**
Tacos de lengua ahumada con salsa verde tatemada en tortillas de maíz hechas a mano.
(2 piezas)



TOSTADA DE QUELITES

 **LECHUGA ASADA** **\$179**
Corazón de lechuga asada, aguacate, ejotes, semilla de calabaza, vinagreta de miel de agave.
(350 gramos)

 **LASÁÑA VEGETARIANA** **\$199**
Deliciosa lasaña vegetariana y cremosa elaborada en casa.
(350 gramos)

 **TOSTADA DE QUELITES** **\$89**
Tostada de quelites, cremoso de requesón, aguacate y vinagreta de cítricos.
(1 pieza)

 **SALMÓN** **\$389**
Delicioso salmón glaseado a la parrilla, acompañado con ensalada y vinagreta de la casa.
(250 gramos)

 **VEGETALES ASADOS** **\$149**
Zanahoria, calabaza, betabel, coliflor, brócoli, asados y bañados en vinagreta de ajo y limón.
(350 gramos)

•HEALTHY• Veggie

 **ENSALADA JOHN** **\$179**
Mix de lechugas, zanahoria, jugosa piña, arándanos y nuez pecana, con delicioso aderezo dulce de la casa, con un toque picante, coronado con queso de cabra.
(350 gramos)

 **CON POQUITA culpa** **\$99**
El balance ideal entre dulce y salado: camote en corte recto, crujiente por fuera, suave por dentro.
(300 gramos)

 **CORN RIBS** **\$149**
Deliciosos, crujientes y jugosos cortes de mazorca frita, acompañados con nuestra salsa de ajo y chipotle.
(2 mazorcas)



SALMÓN

SÁNDWICH & HAMBURGUESAS

BURGER DE PULLED PORK \$189

Clásica burger de pulled pork ahumado, bañado en salsa bbq, en pan brioche, coronado con coleslaw, acompañado de papas a la francesa.
(350 gramos)

TORTA DE CARNITAS DE PUERCO \$179

Deliciosa torta de carnitas de puerco con queso, guacamole y pico de gallo, a la plancha, acompañada de papas a la francesa.
(320 gramos)

HAMBURGUESA CLÁSICA E17 \$199

La clásica de res con la calidad de Rancho El 17, con tocino, queso americano, lechuga, jitomate y cebolla, servida en pan brioche acompañada de papas a la francesa.
(350 gramos)

BURGER DE BRISKET \$199

Brisket ahumado coronado con queso americano en delicioso pan brioche, acompañado de papas a la francesa.
(320 gramos)

DE TODO Y
PARA TODOS

SÁNDWICH DE CORNED BEEF
CURADO Y AHUMADO ESTILO NEW YORK CON JUGO DE CARNE

HAMBURGUESA CLÁSICA



TORTA DE CARNITAS DE PUERCO



★★ESTELAR★★

SÁNDWICH DE CORNED BEEF CURADO Y AHUMADO ESTILO NEW YORK CON JUGO DE CARNE \$389

Deliciosas láminas de corned beef curado y ahumado por 10 días, pan casero, acompañado de jugo de carne y pepinillos de la casa, (puedes agregar queso a tu elección + \$29.00)
(320 gramos)



RECOMENDACIÓN DEL CHEF



NEW YORK

★ FUERTES ★

PASTA



LASAÑA DE CARNE

\$229

Deliciosa lasaña de carne de cerdo y res ahumado muy cremosa elaborada en casa.
(300 gramos)

CORTES



ARRACHERA



Arrachera calidad STERLING SILVER asada a las brasas acompañado de papas a la francesa, chiles y cebollas toreadas.

350 gramos

\$379

500 gramos

\$529



NEW YORK



500g de New York calidad Sterling Silver asado a las brasas acompañado de papas a la francesa, chiles y cebollas toreadas.
(500 gramos)



RIB EYE



500g de Rib Eye calidad Sterling Silver asada a las brasas acompañado de papas a la francesa, chiles y cebollas toreadas.
(500 gramos)



BRISKET

\$299

Nuestro platillo estrella. Pecho de res un clásico de la comida americana, sazonado con un rub especial de casa, ahumado con madera de encino por más de doce horas a fuego lento para lograr un sabor y suavidad únicos. Incluye una guarnición de puré de papa.
(220 gramos)



COSTILLAS ASADAS

\$89

Costillar de res asado lentamente seleccionado y cortado en su mesa, acompañado de tortillas elaboradas en casa, salsas, chiles y cebollita toreadas (Viernes, sábado y domingo) sujeto a disponibilidad.
(Costo por cada 100 gramos)

★★ESTELAR★★



SÁNDWICH DE CORNED BEEF

\$389

CURADO Y AHUMADO ESTILO NEW YORK CON JUGO DE CARNE

Deliciosas láminas de corned beef curado y ahumado por 10 días, pan casero, acompañado de jugo de carne y pepinillos de la casa, (puedes agregar queso a tu elección + \$29.00)
(320 gramos)



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

PESCADOS Y MARISCOS



SALMÓN

\$389

Delicioso salmón a la parrilla, glaseado acompañado con ensalada y vinagreta de la casa.
(250 gramos)



PULPO ASADO A LAS BRASAS

\$429

CON PURÉ DE PAPA Y ELOTE

Delicioso pulpo asado a la leña con aceite de chiles, puré de papa y granos de elote salteados.
(350 gramos)

BROCHETA A LAS BRASAS

COSTILLAS ASADAS



★ACOMPAÑAMIENTOS★ PARA COMPARTIR



PAPAS A LA FRANCESAS \$89

Crujientes papas a la francesa con un toque de sal.
(150 gramos)

PAPAS GAJO \$89

Crujientes papas gajo con un toque de sal.
(150 gramos)

PURÉ DE PLÁTANO \$89

Orden de puré de plátano.
(250 gramos)

PURÉ DE PAPA \$89

Orden de puré de papa rústico.
(250 gramos)

ENSALADA DE LA CASA \$89

Hojas de lechuga, gajos de jitomate, rebanadas de cebolla, pepino con vinagreta de la casa.
(100 gramos)

DE TODO Y
PARA TODOS

MAC AND CHEESE \$89

Nuestra versión de este famoso plato icónico, combina pasta suave y cremosa con una salsa de quesos y elote.
(150 gramos)

ENSALADA DE COL \$89

Refrescante ensalada de col, crujiente y sabrosa mezcla perfecta de col blanca, col morada y zanahoria bañada con una ligera salsa con un toque de vinagre agrio dulce.
(150 gramos)

FRIJOLES DULCES \$89

Receta de la casa a base de frijoles bayos, ahumados 8 horas acompañados de tocino, pimientos y chile poblano, con un toque de BBQ, un clásico Texano.
(150 gramos)

GUACAMOLE CON TOTOPOS \$89

Clásico complemento mexicano hecho con aguacate fresco, cebolla, jitomate y un toque de limón, acompañado de totopos.
(100 gramos)

ELOTE ENTERO \$49

Nuestra mazorca es una deliciosa explosión de sabor y textura, cocinado a la perfección con un toque de mantequilla para realzar su dulzura.
(1 mazorca)

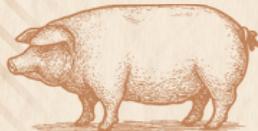
CHILES Y CEBOLLAS TOREADAS \$49

Orden de chiles y cebollas toreadas.
(100 gramos)

ARMA TU CHAROLA

PROTEÍNAS A ELEGIR

- ★ Salchicha
- ★ Pulled Pork
- ★ Brisket
- ★ Frijoles dulces
- ★ Costillas
- ★ Mac and cheese



GUARNICIONES A ELEGIR

- ★ Puré de papa
- ★ Ensalada de col
- ★ Puré de plátano
- ★ Frijoles dulces
- ★ Mac and cheese
- ★ Guacamole con totopos



PARA 3 PERSONAS \$990
(3 PROTEÍNAS, 3 GUARNICIONES)

PARA 4 PERSONAS \$1,290
(4 PROTEÍNAS, 4 GUARNICIONES)

PARA 6 PERSONAS \$1,590
(5 PROTEÍNAS, 5 GUARNICIONES)

★ POSTRES ★



VOLCÁN CHOCOCAJETA

PAN DE ELOTE \$149

Pan de elote bañado con cajeta, cacahuate y helado de mazapán.
(150 gramos)

VOLCÁN CHOCOCAJETA \$149

Volcán de chococajeta con obleas de colores.
(150 gramos)

FLAN NAPOLITANO \$149

Bañado de caramelo, coronado con fresas y berries.
(150 gramos)



FLAN NAPOLITANO



\$159

CHEESECAKE

Queso suave y cremoso ahumado a la perfección, coronado con un crumble aromático de cardamomo y pimienta.
(180 gramos)

\$180

BROWNIE CON HELADO

Un postre muy monchoso, clásico de la repostería, brownie húmedo y rico, cubierto con nieve de vainilla cremosa.
(350 gramos)

\$180

PASTEL DE MAZAPÁN

Delicioso pastel de helado cremoso, en un tamaño individual e irresistible, coronado con un toque de mazapán, perfecto para la sobremesa.
(150 gramos)

\$149

HELADOS

Delicioso helado de chocolate, fresa o vainilla, bañado en jarabe de chocolate.
(180 gramos)

kids' menu \$149

INCLUYE:



PLATO FUERTE



GUARNICIÓN



BEBIDA

+\$39

AGREGA UN HELADO

ESCOGE TUS FAVORITOS:

PLATO FUERTE: MINI SLIDER DE RES, NUGGETS DE POLLO, TACOS DE ARRACHERA, PAPAS HAPPY O DEDOS DE QUESO.

GUARNICIÓN: PAPITAS A LA FRANCESA, ELOTE, GUACAMOLE, BRÓCOLIS AL VAPOR O MAC AND CHEESE.

BEBIDA: LIMONADA O NARANJADA.

ESTOS PRECIOS SON ÚNICAMENTE VÁLIDOS PARA LA UNIDAD JOHNBILL GRILL HOUSE, CASA DE PIEDRA.

The
JOHNBILL
★GRILL HOUSE★

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES



@johnbillgrillhouse



@johnbillbbq



ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS PUEDEN INCLUIR CARNE POCO COCIDA O INGREDIENTES COMO HUEVO. SI TIENES ALGUNA ALERGIA O CONDICIÓN ESPECIAL, TE RECOMENDAMOS COMENTARLO CON NUESTRO EQUIPO ANTES DE ORDENAR.

¡QUEREMOS QUE DISFRUTES TU EXPERIENCIA CON TODA CONFIANZA!

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA