

*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 CON GUACAMOLE

\$199

Crocante chicharrón carnosos elaborados en casa con guacamole (se acompaña con tortillas).  
(250 gramos)



## PORK BELLY BITES

\$199

Deliciosos trozos de chicharrón carnosos glaseados en nuestra salsa agri dulce 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)

## JALAPEÑO POPPERS

\$179

Jalapeños rellenos de pulled pork bbq con queso cheddar, envueltos en tocino acompañados de papas a la francesa.  
(3 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

## DEDOS DE QUESO

\$159

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

## CÁSCARAS DE PAPA RELLENAS DE PULLED PORK

\$169

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 JOHNBILL

\$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 arúgula y tomates baby bañados en vinagreta de la casa.  
(150 gramos)



JALAPEÑO POPPERS



CARPACCIO DE RES CURADO



# ★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 PORK BELLY



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)



## LASAÑA 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



## 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)

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 <sup>RANCHO</sup> 17 \$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

TORTA DE CARNITAS DE PUERCO



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



## ★★ 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

**PAPA RELLENA DE CARNE ASADA** **\$199**  
Sartén de papa rellena de carne asada y gratinada con queso cheddar.  
*(350 gramos)*

**BROCHETA A LAS BRASAS DE RES Y TOCINO** **\$199**  
 Acompañada de nuestra salsa chimichurri estilo argentino de pimientos asados, montada sobre puré de papa de la casa, incluye tortillas.  
*(1 pieza de 280 gramos)*

**PULLED PORK** **\$249**  
Jugosa y tierna carne de cerdo condimentada, ahumada con madera de encino, desmenuzada y bañada en salsa BBQ. Incluye una guarnición de coleslaw.  
*(250 gramos)*

**SUPREMA DE POLLO A LAS BRASAS CON CHIMICHURRI DE LA CASA** **\$249**  
 Bañada con nuestra versión de chimichurri de la casa, puré de papa y esquites salteados.  
*(320 gramos)*

**BARBACOA DE PUERCO** **\$286**  
Para taqurear, nuestra deliciosa barbacoa de puerco ahumada, elaborada por varias horas, acompañada de tortillas hechas a mano en casa, salsa verde y roja.  
*(350 gramos)*

**COSTILLAS BBQ** **\$369**  
Extraordinarias costillas de cerdo ahumadas con madera de encino por seis horas, condimentadas con nuestro rub de especias y bañadas en nuestra salsa BBQ. (Incluye una pieza de elote amarillo)  
*(350 gramos)*

## 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 CON PURÉ DE PAPA Y ELOTE** **\$429**  
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

CORN RIBS

**PAPAS A LA FRANCESA** **\$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)

**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 agri dulce.  
(150 gramos)

**FRIJOLE 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)

DE TODO Y  
PARA TODOS

## ARMA TU CHAROLA

### PROTEÍNAS A ELEGIR

- ★ Salchicha
- ★ Pulled Pork
- ★ Brisket
- ★ Pollo
- ★ Costillas



**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)

### GUARNICIONES A ELEGIR

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







VOLCÁN CHOCOAJETA

# ★ POSTRES ★

**PAN DE ELOTE** **\$149**  
Pan de elote bañado con cajeta, cacahuete y helado de mazapán.  
(150 gramos)

**VOLCÁN CHOCOAJETA** **\$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

**CHEESECAKE** **\$159**  
Queso suave y cremoso ahumado a la perfección, coronado con un crumble aromático de cardamomo y pimienta.  
(180 gramos)

**BROWNIE CON HELADO** **\$180**  
Un postre muy monchoso, clásico de la repostería, brownie húmedo y rico, cubierto con nieve de vainilla cremosa.  
(350 gramos)

**PASTEL DE MAZAPÁN** **\$180**  
Delicioso pastel de helado cremoso, en un tamaño individual e irresistible, coronado con un toque de mazapán, perfecto para la sobremesa.  
(150 gramos)

**HELADOS** **\$149**  
Delicioso helado de chocolate, fresa o vainilla, bañado en jarabe de chocolate.  
(180 gramos)



PAN DE ELOTE

## 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 CON 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\*