
Pit
Masters
TEXAS Smoke BBQ

En PIT MASTERS, el fuego no es solo un ingrediente, es nuestra esencia. Nacimos de la pasión por el humo, la paciencia del ahumado y el respeto por la carne bien hecha. Aquí no hay atajos, solo brasas encendidas, leña ardiendo y horas de dedicación para lograr el verdadero sabor del Texas Smoke BBQ.

Cada corte que sale de nuestras parrillas lleva consigo el sello de la tradición: una costra perfecta, jugos intensos y un ahumado profundo que despierta los sentidos. Porque en PIT MASTERS, el BBQ no es solo comida, es un ritual, una experiencia que comienza con el fuego y termina con el mejor bocado de tu vida.

ESCANEAR

MENÚ

ACOMPAÑAMIENTOS

GUACAMOLE	¢2.500,00
PICO DE GALLO	¢2.500,00
ENSALADA DE BROCOLI	¢2.500,00
SMOKED BAKED BEANS	¢2.500,00
COLE SLAW	¢2.500,00
COWBOY MC-N-CHEESE	¢2.500,00
COWBOW CHILI POT	¢2.500,00



ENTRADAS



CACHETEADA SAN ANTONIO

Una tortilla crunch sobre una tortilla de harina rellena de frijoles, guacamole, pico de gallo, salsa de queso chedar, cebollino, pecanas , cebollita morada texana y tu proteína favorita(pulled pork, pulled brisket, pollo al grill, camarones al ajillo o vegetariana) aderezada con la salsa de la casa.

¢5.450,00



RANCHERO ROLLS

2 egg rolls rellenos de nuestra deliciosa mezcla de brocoli, maíz, hongos y tocineta estilo pit masters acompañado con salsa chipotle de la casa .

¢6.450,00



PIGGY POPPERS

4 jalapeños rellenos de una mezcla de 3 quesos envueltos en nuestra tocineta ahumada estilo pit masters acompañados con salsa alioli de la casa.

¢7.200,00

TEXAS Smoke BBQ



PULLED PORK

o Brisket

GOLD NUGGETS

5 croquetas rellenas de brisket ahumado mechado y queso aderezado con honey siracha

¢6.450,00

DOGS



SMOKE HOUSE PUPPY

Hot dog con pan Brioche, salchicha bañada en nuestra salsa bbq de la casa, abundante guacamole texano estilo Pit Masters y bacon beats de nuestra tocineta ahumada.

¢8.975,00



RODEO CHILLI DOG

Hot dog con nuestro pan Brioche relleno con salchicha, salsa de queso chedar, bañado de Chili con carne estilo pit masters, jalapeños crispy y salsa bbq de la casa.

¢8.350,00



PIT MASTERS PIGGY DAWG

Hot dog con pan Brioche, salchicha bañada en salsa de queso chedar y abundante pulled pork y ensalada coles law

¢8.750,00



PITMASTER´S PRIDE

Hot dog con pan Brioche, salchicha, brisket mechado, salsa chipotle y cebollitas crispy.

¢8.590,00



HAMBURGUESAS



SMOKIN´ CHICKEN ROOST

Pechuga de pollo crispy, bañada en nuestra salsa búfalo de la casa y bluecheese, queso fundido, tocineta, coleslaw y pepinillos en pan

CRISPY - PARRILLA

¢9.900,00



CLASSIC TEXAS DELUXE

Torta de 150g con queso chedar fundido y tocineta ahumada estilo pit masters tostada, Lechugas, tomate, cebolla morada, pepinillos de la casa y nuestro alioli de ajo rostizado.

¢8.975,00



AUSTIN MELT

Torta de 150g con queso chedar fundido cobijado con unos hongos y cebolla morada salteadas en nuestro chimichurri texano y queso pepper jack, pepinillos y alioli texano. Pan brioche

¢8.850,00



SWEET JALAPEÑO

Torta de 150g ,queso chedar derretido, coles las, pepinillos estilo pit masters, jalapeños crispy, tocineta de la casa y nuestro delicioso pan Brioche .

¢8.750,00



AMERICAN CHEESE BURGUER

¢7.500,00

DOUBLE CHEESE BURGUER

¢8.750,00

HAMBURGUESAS



ARLINGTON BACON JAM

Torta de 150g con queso fundido bañada con nuestra deliciosa jalea de tocineta texana al estilo pit masters, pan brioche y mayonesa de culantro de la casa.

¢8.590,00



BRISKET SANDWICH

Hamburguesa 200g de brisket ahumado , queso chedar y pepperjack fundido, Piña rostizada, cebollitas crispy estilo Pit Masters Bañada con nuestra salsa bbq especial de Jack Daniels, coronada con un twinkie de 3 quesos.

¢10.250,00



HOUSTON GULF FUSIÓN

Torta de 150g, queso fundido, camarones crispy, cebollitas de la casa, guacamole texano, coleslaw, pan Brioche y salsa de honey siracha.

¢10.290,00



PULLED PORK SANDWICH

Delicioso Sándwich de nuestro Dr. Pepper pulled pork, acompañado de coleslaw y pepinillos de la casa y bacon beats estilo pit masters, aderezado con mayo culantro y bbq de la casa.

¢10.250,00



DALLAS COWBOY CAP

Torta de 150g cobijada de un queso chedar fundido, tocineta estilo pit masters
Y cebolla caramelizada bañada en salsa bbq de la casa.

¢8.750,00



TEXAS CHEESY CRUST

Doble quesadilla con la orilla de queso crocante rellena de chili pot, guacamole, pico de gallo, bacon beats, cebollitas, salsa de queso y queso mozarella y tu proteína favorita (pulled pork, brisket, churrasco, pollo grill o crispy, camarones ajillo o crispy, vegetariano)

¢9.100,00



PLANO FRIES -N- CHIPS

Una cama de papas fritas o chips con natilla, salsa de chedar, tu proteína favorita(pulled pork, pulled brisket, pollo grill, camarones o veggie), pico de gallo, guacamole texano, cebollita morada, bacon beats y huevito frito.

¢8.900,00

DELICIOUS TEXAS Smoke BBQ



PORK BELLY BITES

300g de cubos de pork belly previamente ahumados en nuestra locomotora durante 3 horas. Caramelizados en salsa bbq de la casa y maple servidos sobre una cama de guacamole texano, trocitos de piña rostizada,bacon beats, semillas de ajonjolí, cebollitas y chips.

¢7.450,00

CAFE-PECANAS-GUAYABO

PARRILLADAS TEXANAS



PERSONAL GRILL SAMPLER

Parrillada al estilo texano con 120 g de pechuga de pollo, 120 g de chorizo texano, 120 g de churrasco y acompañado con elote, ensalada verde y papas fritas o dos acompañamientos a elegir

Personal	(2-3 personas)	(4-6 personas)
¢10.250,00	¢18.950,00	¢35.000,00
2 acompañamiento	3 acompañamiento	4 acompañamiento





GRILLED SALMÓN

250g de Salmón cocinado al término que más te guste. Con acompañamientos a elegir chimichurri texano y ensalada verde.

¢9.375,00

GRILLED TUNA

250g de Atún cocinado al término que más te guste. Con acompañamientos a elegir chimichurri texano y ensalada verde.

¢8.650,00

GRILLED RIB EYE

250g de Rib Eye cocinado al término que más te guste. Con acompañamientos a elegir chimichurri texano y ensalada verde.

¢9.850,00



GRILLED CHURRASCO

250g de Churrasco cocinado al término que más te guste. Con acompañamientos a elegir chimochurri texano y ensalada verde.

¢9.650,00



GRILLED ENTRAÑA 250g

¢9.850,00

GRILLED CHICKEN

¢7.100,00

ENSALADAS



SEARED TUNA SALAD

Cama de mezcla de Lechugas acompañada con piña rostizada, pico de gallo, guacamole, cebollitas, pecanas, bacon beats, chips y 120g de atún sellado a la parrilla.

¢6.690,00

CHICKEN SALAD

Cama de mezcla de Lechugas acompañada con piña rostizada, pico de gallo, guacamole, cebollitas, pecanas, bacon beats, chips y 120g de pechuga de pollo.

¢6.690,00



RANCHERO SALAD

Cama de mezcla de Lechugas acompañada con piña rostizada, pico de gallo, guacamole, cebollitas, pecanas, bacon beats, chips y 120g de fajitas a elegir (Churrasco - Rib eye - Brisket) salteados en chimichurri texano

¢7.500,00



GULF SHRIMP SALAD

Cama de mezcla de Lechugas acompañada con piña rostizada, pico de gallo, guacamole, cebollitas, pecanas, bacon beats, chips y 120g de camarones crispy o al ajillo.

¢7.475,00

AHUMADOS TEXANOS

RANCHERO PLATTER

MANZANO-CEREZO-GUAYABO
PECANAS- HICKORY- CAFE

Nuestro platillo estrella.
Un sampler texano con todas nuestras especialidades previamente ahumadas en la locomotora con 300g de pulled pork, 300g de chorizo texano, 400g de brisket, 300g de costilla de res, un rack de 1kg además con papas fritas, aros de cebolla, pepinillos, cebollitas, chimichurri texano y elote.

Acompañamientos a elegir



(personal)	(2-3 personas)	(4-6 personas)
¢14.500,00	¢28.000,00	¢52.000,00
1 acompañamiento	2 acompañamiento	3 acompañamiento

TEXAS Smoke BBQ

OUTLAW PORK

RIBS — MANZANO-CEREZO-GUAYABO

300g de costilla de cerdo previamente ahumada en nuestra locomotora durante 8 horas, con pepinillos y cebollitas moradas estilo pit masters, y un acompañamiento a escoger.

¢11.290,00

LEGEND BEEF

RIBS — PECANAS- HICKORY- CAFE

300g de costilla de res previamente ahumada en nuestra locomotora durante 8 horas, con pepinillos y cebollitas moradas estilo pit masters, y un acompañamiento a escoger.

¢10.950,00



TEXANOS



LONE STAR BRISKET

250g de Brisket previamente ahumado en nuestra locomotora durante 8 horas, con pepinillos y cebollitas moradas estilo pit masters, papas y ensalada o dos acompañamiento a escoger.

¢11.200,00

HICKORY-CAFE-GUAYABO

TOMAHAWK STEAK

Tomahawk de 1.200g además con papas fritas, aros de cebolla, pepinillos, cebollitas, chimichurri texano y elote.
3 acompañamiento a elegir

¢28.000,00

TEXAS Smoke BBQ





EL PASO CHICKEN WINGS

400g de Ala entera con corte profundo previamente ahumadas durante 4 horas en nuestra locomotora acompañadas de papas fritas y con tu salsa favorita. (Bbq, honey siracha, búfalo, teriyaki...

¢9.990,00

CEREZO- CAFE- GUAYABO

MENÚ NIÑOS

CHEESE BURGUER



Hamburguesa con carne jugosa, queso derretido y pan suave, servidas con papas. ¡Tamaño perfecto para los más pequeños!

¢5.000,00



CHIKEN CRISPERS

Tiritas de pollo crujiente hechas en casa. Doraditas, suaves por dentro y servidas con papas.

¢5.000,00



QUESADILLA

Tortilla dorada con queso fundido. Sencilla, deliciosa y siempre favorita

¢5.000,00

POSTRES

BROWNIE VOLCANO

Un brownie de chocolate amargo con chips, con una bola de helado de Vainilla bañada en cobertura de chocolate y bañado con nuestro caramelo salado estilo Pit Masters

¢3.250,00



PECAN PIE

Un postre justo y necesario para terminar nuestra comida. El crocante de las pecanas caramelizadas con lo cremoso de la miel en su relleno nos regala un sabor único, agregado a la baja temperatura del helado y lo caliente del pie para generar una explosión de texturas y sabores únicos en Pit Masters

¢4.100,00



CHERRY PIE

Un relleno cremoso de cerezas ahumadas y Ron con una capa superior de una borona crocante acompañado con una bola de helado Y bañado con nuestro caramelo salado estilo Pit Masters.

¢3.600,00



APPLE PIE

Un relleno de una mezcla de manzanas verdes y rojas caramelizadas con canela y cubierto por una borona crocante, acompañado de una bola de helado y bañado con nuestro caramelo salado estilo Pit Masters.

¢3.400,00

NATURALES ¢2.500,00

FRESA
MORA
MARACUYA
FRESA MORA
SANDIA LIMÓN
LIMÓN HIERBA BUENA
PIÑA ALBAHACA
FRESA ALBAHACA
PIÑA YERBABUENA
FRESA YERBABUENA

GASEOSAS ¢1.500,00





En PIT MASTERS, no cocinamos con prisa.
Ahumamos con respeto, como manda la tradición del verdadero Texas Smoke BBQ.
Cada corte pasa horas al calor del fuego lento y al aroma profundo de maderas seleccionadas:
Hickory, Cerezo, Manzano, Pecan, Roble, Guayabo y más.

Cada madera aporta un carácter distinto.
Cada plato cuenta una historia.
Esto no es solo carne.
Es fuego, sabor y alma.

SÍGUENOS

EN NUESTRAS REDES SOCIALES

