



EST.

2021

# PORCINO

• COCINA & HUMO •

  @porcino\_mx  
Serapio Rendón 56 Col. San Rafael

## - TACOS -

Con 2 tortillas de maíz hechas a mano al momento

<b>NORTEÑO</b>	100 g	<b>55</b>
<i>Filete de cerdo, salchicha asada, longaniza y pimientos en reducción de chipotle con cerveza Porter.</i>		
<b>POCA MADRE</b>	100 g	<b>60</b>
<i>Mezcla de carnitas, longaniza y moronas de chicharrón crujiente, bañado con salsa Tlaquepaque, cebolla y cilantro.</i>		
<b>CARNOSO</b>	100 g	<b>50</b>
<i>Chicharrón carnudo en salsa verde sobre cama de frijoles refritos negros y cilantro.</i>		
<b>PLACERDO</b>	100 g	<b>55</b>
<i>Chicharrón prensado en chile guajillo, chicharrón crujiente, queso de hebra y aguacate.</i>		
<b>TATEMADO</b> 	100 g	<b>60</b>
<i>Boston Butt ahumado y horneado en leña de aguacate durante 10 hrs en salsa tatemada con verdolagas frescas.</i>		
<b>PIBIL</b> 	100 g	<b>50</b>
<i>Lomo y pierna adobado en achiote, ahumado y horneado en leña de manzano durante 8 hrs con cebolla morada encurtido.</i>		
<b>BARRIGÓN</b> 	100 g	<b>70</b>
<i>Pork Belly ahumado en leña de nogal durante 6 hrs, cebolla morada encurtido, puré de tomatillo y rebanadas de tomate fresco.</i>		
<b>NAVIDEÑO</b> 	100 g	<b>65</b>
<i>Lomo marinado en vino blanco y adobado en chile ancho. Horneado en leña de mezquite durante 10 hrs.</i>		
<b>SAMPLER COCINA &amp; HUMO</b>		<b>260</b>
<i>Los 8 tacos de nuestro menú en versión mini de 50g c/u</i>		
<b>SAMPLER COCINA &amp; HUMO + MARIDAJE</b>		<b>390</b>
<i>Los 8 tacos de nuestro menú en versión mini de 50g c/u maridado con 2 cervezas artesanales de nuestra selección.</i>		

## - TORTAS -

Con pan de masa madre

<b>PIBIL</b> 	150 g	<b>85</b>
<i>Lomo y pierna adobado en achiote, ahumado y horneado en leña de manzano durante 8 hrs sobre cama de frijoles refritos negros y cebolla morada encurtido.</i>		
<b>PIERNONA</b> 	150 g	<b>110</b>
<i>Pierna ahumada y horneada en leña de encino durante 10 horas sobre cama de frijoles refritos negros, aguacate, jitomate, chipotle y rajás.</i>		
<b>POCA MADRE</b>	150 g	<b>95</b>
<i>Mezcla de carnitas, longaniza y moronas de chicharrón crujiente, bañado con salsa Tlaquepaque, cebolla y cilantro.</i>		
<b>MEMPHIS</b> 	150 g	<b>110</b>
<i>Pulled Pork en salsa BBQ ahumado en leña de nogal durante 8 hrs y pepinillos en pan brioche.</i>		
<b>RECALENTADO</b> 	150 g	<b>95</b>
<i>Lomo marinado en vino blanco y adobado en chile ancho horneado en leña de mezquite durante 10 hrs, sobre una cama de puré de papa.</i>		
<b>BARRIGONA</b> 	150 g	<b>130</b>
<i>Pork Belly ahumado en leña de nogal durante 6 hrs, bañado en salsa de guajillo y cebolla blanca con habanero.</i>		

## - POSTRES -

<b>CHEESECAKE</b> <i>Con cobertura de fruta natural de temporada.</i>	<b>75</b>
<b>IMPOSIBLE</b> <i>Flan sobre pastel de chocolate con cobertura de dulce de leche y nuez quebrada.</i>	<b>85</b>

## - ADICIONALES -

<b>ORDEN DE AGUACATE</b> <i>Medio aguacate rebanado con sal y pimienta.</i>	<b>45</b>
<b>TORTILLA EXTRA</b> <i>1 tortilla de maíz hecha a mano al momento.</i>	<b>4</b>

## - BEBIDAS -

<b>AGUA DE SABORES</b>	450 ml	<b>32</b>
<b>AGUA EMBOTELLADA</b>	600 ml	<b>30</b>
<b>MINERAL TOPOCHICO</b>	355 ml	<b>42</b>
<b>BÚHO SODA</b> <i>Bebida gasificada de frutas Mango-Maracuyá, Guayaba-Cardamomo, Limón-Menta, Tamarindo-Chile, Naranja-Mandarina.</i>	355 ml	<b>49</b>
<b>GINGER BIRRA</b> <i>Bebida gasificada fermentada sin alcohol (gluten-free) Gengibre, Gengibre-Cúrcuma</i>	355 ml	<b>75</b>
<b>SIDRA STRONGBOW</b> <i>Sidra de manzana con alcohol</i>	330 ml	<b>49</b>
<b>REFRESCOS</b> <i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola sin azúcar.</i>	355 ml	<b>37</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b> <i>Nespresso.</i>	90 ml	<b>39</b>
<b>CAFÉ ESPRESSO</b> <i>Nespresso.</i>	40 ml	<b>39</b>
<b>CARAJILLO</b> <i>Espresso y Licor 43.</i>	230 ml	<b>120</b>

## - CERVEZAS -

<i>Bohemia Cristal, Bohemia Clara, Bohemia Oscura, Heineken, Amstel Ultra, XX Lager, XX Ambar.</i>	355 ml	<b>50</b>
--	--------	-----------

## - DIGESTIVOS -

<b>MEZCAL</b>	2 oz	<b>110</b>
<b>CHINCHON CAMPECHANO</b>	2 oz	<b>90</b>
<b>SAMBUCA NEGRO</b>	2 oz	<b>100</b>
<b>NIXTLA DE ELOTE</b>	2 oz	<b>95</b>
<b>BAILEYS</b>	3 oz	<b>100</b>
<b>LICOR 43</b>	2 oz	<b>90</b>
<b>LICORES DE TEMPORADA</b>	3 oz	<b>100</b>
<b>CHASER MINERAL</b>	237 ml	<b>20</b>

## - ÓRDENES SÓLO PARA LLEVAR -

Incluye 8 tortillas, salsas y complementos



<b>NAVIDEÑO</b>	500 g	<b>270</b>
<b>NORTEÑO</b>	500 g	<b>250</b>
<b>TATEMADO</b>	500 g	<b>270</b>
<b>PIBIL</b>	500 g	<b>250</b>
<b>MEMPHIS</b>	500 g	<b>280</b>
<b>POCA MADRE</b>	500 g	<b>270</b>
<b>BARRIGÓN</b>	500 g	<b>330</b>
<b>CARNOSO</b>	500 g	<b>260</b>

**ORDEN DE TORTILLAS EXTRA** **22**  
*6 tortillas de maíz hechas a mano al momento.*

## **¡CONOCE MÁS DE NOSOTROS!**

*Escanea el código QR*



  @porcino\_mx

Serapio Rendón 56 Col. San Rafael

55 6623 5415