



# NEXO

PASIÓN POR EL HUMO. DEVOCIÓN POR EL FUEGO

## BBQ



### • DESAYUNOS • BREAKFAST •

#### TEXAS HOT CAKES

Esponjosos hot cakes con mantequilla saborizada y miel. Acompañados de chorizo artesanal ahumado, tocino y huevos revueltos.

Fluffy hot cakes with flavored butter and honey, served with smoked artisan sausage, bacon, and scrambled eggs.

#### GRILLED CHEESE PULLED PORK

Sándwich clásico de pulled pork ahumado y queso cheddar fundido, acompañado de huevos revueltos y salsa BBQ.

Classic smoked pulled pork grilled cheese with melted cheddar, served with scrambled eggs and BBQ sauce.

#### HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados sobre salsa ranchera, frijoles BBQ, pulled pork, queso mozzarella y pan tostado.

Fried eggs over ranch-style sauce with BBQ beans, pulled pork, mozzarella, and toast.

#### DESAYUNO DEL SHERIFF

Tortilla de verde sobre salsa de maní de la casa, montada con pulled pork y huevo frito.

Green plantain tortilla over house-made peanut sauce, topped with pulled pork and a fried egg. Includes juice and fruit.

#### ADICIONALES

Café americano \$ 2.50

Mix de frutas \$ 2.50

Jugo de frutas \$ 2.00

### • ENTRADAS • STASTERS •

#### NACHOS CON PULLED PORK

Totopos crujientes con pulled pork ahumado, queso fundido y frijoles texanos. Servidos con guacamole, pico de gallo, crema agria y salsa BBQ.

Crispy corn chips topped with smoked pulled pork, melted cheese, and Texas beans. Served with guacamole, pico de gallo, sour cream, and BBQ sauce.

#### ENSALADA FRESCA

Lechuga fresca, tomate cherry, zanahoria, fresas, zucchini, frutos secos y vinagreta de la casa.

Crisp lettuce, cherry tomatoes, shredded carrots, strawberries, zucchini ribbons, mixed nuts and house-made vinaigrette.

#### EMPANADAS DE PULLED PORK

Empanadas rellenas de jugoso pulled pork ahumado.

Empanadas filled with juicy smoked pulled pork.

### • PLATOS FUERTES • MAINS •

#### HAMBURGUESA DE BRISKET

Hamburguesa de brisket ahumado lentamente, mermelada de tocino. Acompañada de papas fritas. Slow-smoked brisket burger, bacon jam. served with fries.

#### HAMBURGUESA DEL VAQUERO

Hamburguesa de brisket y costilla de cerdo ahumados. Con papas fritas. Smoked brisket and pork rib burger, served with fries.

#### HAMBURGUESA RODEO

Hamburguesa de brisket, frijoles, Salsa de aguacate, cebolla crocante y tocino ahumado. Con papas fritas. Brisket burger with beans, Avocado sauce, Crispy onion and smoked bacon. Served with fries.

#### LONE STAR BURGER

Hamburguesa con pulled pork ahumado, queso a las finas hierbas, coleslaw y salsa BBQ. Pulled pork burger with herb cheese, coleslaw, and BBQ sauce.

#### ALITAS AHUMADAS

6 Unidades \$ 6.50

12 Unidades \$ 10.00

24 Unidades \$ 20.00

Alitas ahumadas bañadas en la salsa de tu elección, servidas con papas fritas. Salsas: BBQ, Buffalo, Miel y Sésamo, Miel y Mostaza.

Smoked wings tossed in your sauce of choice, served with fries. Salsas: BBQ, Buffalo, Honey Sesame, Honey Mustard.

#### SÁNDWICH DE PASTRAMI

Pastrami ahumado, queso mozzarella, pepinillos caseros y salsa honey mustard. Con papas fritas. Smoked pastrami with mozzarella, homemade pickles, and honey mustard. Served with fries.

#### MORO CHICLOSO & PROTEÍNA

Moro de frejol o lenteja con mozzarella fundida y proteína a elección (pollo o pulled pork). Sticky bean or lentil rice with melted mozzarella and your choice of protein.

#### LASAÑA DE PULLED PORK

Lasaña de cerdo ahumado a baja temperatura acompañado de rodajas de pan de ajo. Slow-smoked pulled pork lasagna served with toasted onion bread.

#### FESTÍN NEXO BBQ (4 PERSONAS)

½ pollo ahumado, costillas BBQ, brisket 18h, pulled pork, chorizo artesanal y alitas. Con papas fritas, coleslaw, mac & cheese y frijoles texanos. Half smoked chicken, BBQ ribs, 18h brisket, pulled pork, artisan sausage, and wings. Served with fries, coleslaw, mac & cheese, and Texas beans.

#### MEDIO FESTÍN (2 PERSONAS)

Brisket, pulled pork, costillas BBQ y chorizo ahumado. Con papas fritas y un side a elección. Brisket, pulled pork, BBQ ribs, and smoked sausage. Served with fries and one side of your choice.

#### BRISKET ½ LIBRA

Jugoso brisket ahumado por mas de 18 horas. Juicy brisket smoked for 18 hours.

#### COSTILLAS AHUMADAS ½ LIBRA

Tierna y jugosa costilla ahumada. Tender and juicy smoked ribs.

#### PULLED PORK AHUMADO ½ LIBRA

Juicy pulled pork

### MENU INFANTIL

#### PEQUEÑO COWBOY

Papas fritas, pulled pork, Queso derretido y tocino crocante.

French fries, pulled pork, melted cheese, and crispy bacon.

#### BACON FRIES

Papas fritas bañadas con queso de la casa y tocino crocante.

French fries topped with our house cheese sauce and crispy bacon.

### • POSTRES • DESSERTS •

#### BANANA PUDDING

\$ 4.50

#### CHEESECAKE

\$ 4.50

#### BROWNIE CON HELADO

\$ 5.50

### • SIDES •

#### MAC & CHEESE

\$ 2.50

#### FRIJOLES AHUMADOS

\$ 3.00

#### PAPAS FRITAS

\$ 1.75

#### CHORIZO CHEDDAR

\$ 2.50

#### CHORIZO JALAPEÑO CHEDDAR

\$ 2.50

#### COLESLAW

\$ 2.50

### • BEBIDAS •

#### JUGOS NATURALES

\$ 2.00

#### LIMONADA DE JAMAICA

\$ 2.60

#### LIMONADA TRADICIONAL

\$ 2.60

#### TÉ HELADO NEXO

\$ 4.00

#### AGUA SIN GAS

\$ 1.00

#### AGUA MINERAL

\$ 1.20

#### GASEOSAS

\$ 1.20

### • BEBIDAS CALIENTES •

#### CAFÉ AMERICANO

\$ 2.10

#### ESPRESSO

\$ 1.80

#### ESPRESSO DOBLE

\$ 2.10

#### CAPUCCINO

\$ 2.50

#### MOCACCINO

\$ 3.00

#### CHOCOLATE CALIENTE

\$ 3.25

#### INFUSIONES

\$ 1.75

### • BEBIDAS CON ALCOHOL •

#### CERVEZA DE BARRIL 330 ML

\$ 4.80

#### CERVEZA DE BARRIL 500 ML

\$ 7.50