

CARTA

PICA PICA

ALITAS DE POLLO

6 alitas ----- 6,00€ | 12 alitas ----- 12,00€ | 18 alitas ----- 18,00€

Elige tu salsa!!

- * **Quimchalas** - salsa Quimchi.
- * **Cahunudas** - salsa cahún con toque de moho picón rojo.
- * **Goonies** - Salteadas en cítricos.

Blooming Onion ----- 8,00€
Flor de cebolla rebozada acompañada con nuestra salsa especial de miel y mostaza elaborada por nuestros Chefs.

Coleslaw ----- 7,00€
Tradicional ensalada de col blanca y zanahoria cruda aliñada con especias y mayonesa.

Stanlee Totopo ----- 1/2 ración 7,00€ | entera 13,00€
Totopos con mix de quesos salsa secreta guacamole y picadillo de León, una delicia.

Killgrave Totopos ----- 1/2 ración 7,00€ | entera 13,50€
Totopos de maíz, crema de queso cheddar, guacamole, mix de quesos fundidos, chilli con carne.

Fingers de Pollo ----- 12,00€
Mini escalopines de pollo elaborados con panko y acompañados de nuestras patatas elaboradas de forma muy especial.

PIT-TATAS

Originales Pittatas ----- 6,00€
Nuestras pittatas con sal. Patata natural en gajo hecha al vapor y frita con sal. Al más puro sabor THE PIT

Bacon Cheese Fries ----- 1/2 ración 7,00€ | entera 12,00€
Cama de patatas fritas, salsa secreta y nuestra selección de quesos acompañadas de bacon.

Buffalo Cheese Fries ----- 1/2 ración 7,00€ | entera 12,00€
Patatas fritas al más estilo americano con nuestra selección de quesos y nuestra salsa Buffalo picante coronada por pollo picante Buffalo.

Jalapeño Cheese Fries ----- 1/2 ración 7,00€ | entera 13,00€
Nuestras patatas especiales Patatas fritas, mix de quesos fundidos, queso crema, mermelada de jalapeño y rodajas de jalapeño encurtido

Bravas Hawk Eye ----- 12,00€
Nuestras patatas especiales acompañada con dos salsas elaboradas por nuestros chefs para darle un toque muy mediterráneo y diferente.

Mushroom Cheese Fries ----- 11,00€
Cama de patatas fritas, queso azul y nuestra selección de quesos acompañadas de setas.

SANDWICHES

Acompañamiento de patatas

BBQ CHICKEN MIEL ----- 10,00€
Sándwich a la plancha con pollo a la cerveza, salsa BBQ con miel elaborada por nuestros chefs y queso gouda.

JALAPEÑO POPPER ----- 10,00€
Sándwich a la plancha con bacon, nuestra selección de quesos y confitura de jalapeño fresco.

FARMHOUSE ----- 10,00€
Sándwich a la plancha con bacon, cebolla frita crujiente, salsa de miel mostaza hecha por nuestros chefs, queso cheddar y huevo a la plancha.

MUSHROOM CHICKEN ----- 10,00€
Sándwich a la plancha con pollo a la cerveza, queso gouda y mushrooms.

PULLED PORK ----- 10,00€
Sándwich a la plancha con carne de cerdo mechada a baja temperatura, coleslaw y queso cheddar.

BUFFALO CHICKEN ----- 10,00€
Sándwich a la plancha con pollo a la cerveza, nuestra salsa buffalo picante, salsa de queso azul y queso cheddar.

PULLED BEEF ----- 11,00€
Sándwich a la plancha con ternera en baja temperatura al vino y la pimienta, coleslaw, queso gouda, coulis de arandano y frambuesa, acompañado de un ramequín de salsa de mayonesa pepinillo.

ORIGINALS

-  **- I'm Groot** ----- 11,00€
Ensalada César a nuestro estilo, lechuga, pollo guisado a la cerveza sin gluten, tomate, cebolla frita, queso parmesano y nuestra salsa miel mostaza.
-  **- Wakanda Cheese** ----- 12,00€
4 fajitas que podrás rellenar con un mix de queso con orégano y picadillo de nuestra tierra. Acercamos y fusionamos dos continentes con mucho sabor. Sólo para amantes del queso.
-  **- Gamora** ----- 12,00€
4 fajitas que podrás rellenar al gusto con un mix de quesos con orégano, mushrooms y mix de verduras.
-  **- Cobito Bryan** ----- 14,50€
Pollo y ternera cocinados a baja temperatura con pimiento verde y rojo mezclado con nuestra selección de quesos crema. Todo esto es el relleno de tres tacos presentados al estilo sureño. *TACO ADICIONAL - 5€

HAMBURGUESAS

SIN acompañamiento de patatas

-  **- Princesa Leia** ----- 13,50€
180g de nuestra BLACK ANGUS, sobrasada, miel, huevo, todo eso entre dos ensaimadas.
-  **- La Retinta** ----- 15,00€
210 g de ternera RETINTA, cama de lechuguita troceada, crema de queso azul, bacon crujiente, cebolla caramelizada en kas de naranja y red velvet.
-  **- Bender Chicken Nasville** ----- 14,00€
Pan de patata brioche, lechuga troceada, tomate, pollo empanado, nuestra salsa Cahún, confitura de jalapeño, bacon crujiente y queso cheddar.
-  **- Iron Burger** ----- 13,50€
El resultado de reunir profesionales de la hostelería y decidir hacer las cosas bien. Black Angus, bacon, crema de cheddar, queso gouda cebolla y nuestro pan mas especial, ¡te dejará sin palabras!.
-  **- Burger Escarlata** ----- 13,50€
La magia de nuestra bruja favorita, la hamburguesa, mix de quesos y pollo Búfalo hacen que esta hamburguesa sea una creación muy bestia. *Picante opcional.
-  **- Final Fantasy** ----- 14,00€
180gr de nuestra BLACK ANGUS, crema de campurrianas al curry, cebolla caramelizada en cítricos y coronada en chips de boniato. ¡Una fantasía para pasarse el juego!
-  **- Tortrufa Ninja** ----- 17,00€
180gr de black angus, pan de patata brioche, salsa de trufa negra, cebolla morada cruda, setas al ajillo y lechuga.
-  **- Double Dragon** ----- 17,50€
Doble disco Retinto total de 220gr, pan artesanal rústico, salsa bbq ahumada, doble de queso cheddar en lonchas, salsa creamy bacon, doble loncheado de bacon crujiente y cebolla frita.
-  **- Death Note** ----- 17,00€
Black angus 180gr, pan brioche de tinta de calamar, salsa creamy bacon, cebolla morada cruda, gouda sopleteado, bacon crujiente, guacamole, jalapeños encurtidos y lechuga.

BOCADILLOS Y HOT DOGS

SIN acompañamiento de patatas

-  **- Boom Shaquille** ----- 14,00€
Igual que Shaquille O'neil ¡este es el rey de la cancha! bocadillo con pulled pork hecho a baja temperatura con queso cheddar un toque de especias equilibradas para que cuando coloquemos el pepinillo laminado disfrutes de una fusión de sabores que te harán disfrutar de un auténtico Titán.
-  **- Philly Cheesesteak** ----- 14,00€
Bocadillo a la plancha con carne mechada de ternera elaborada a baja temperatura, mix de verduras y queso gouda. El bocadillo más vendido de Philladelphia y el favorito de nuestro Spiderman.
-  **- The G.O.A.T** ----- 15,50€
Pan artesanal fuensanta, cama de escarola aderezada con una vinagreta de ajo, Chivo I.G.P de vegacervera guisado mas de 16 horas a fuego muy lento, crema de yogurth de coladilla con confitura de flor de saúco y hierbas de la zona de vegacervera, coronado con mermelada de vino Prieto Picudo de León.
-  **- Hulk Dog** ----- 14,00€
NUESTRO NEWYORKER DOG, 120gr de salchicha Viena, salsa miel mostaza, bacon crujiente, mix verduras, cheddar crema y cebolla crujiente.
-  **- Plopper HOTDOG** ----- 14,00€
Bollo brioche, 120gr de salchicha Viena, bacon, pulled pork, queso gouda, salsa francesinha y cebolla fresca picada.

SANDWICHES TRIPLES

SIN acompañamiento de patatas

-  **- Monkey Island** ----- 14,50€
Sandwich triple relleno de Black angus, lechuga, tomate, cebolla, bacon crujiente, queso crema Americano y nuestra salsa MANGO HABANERO, acompañado de nuestros triángulos de maíz.
-  **- Peaky Blinders** ----- 14,50€
Sandwich triple relleno de Black angus, pulled pork, aderezado con nuestra salsa de queso azul, queso crema Americano y un toque especial de AJO PARMESANO.
-  **- Avenger SANDWICH** ----- 14,50€
Sandwich triple de pavo asado a la naranja, mayonesa de kimchi y maracuyá, lechuga, tomate a la plancha y bacon.

COSTILLAS

-  **- Marvel Ribs** ----- 28,00€
Costillas elaboradas a baja temperatura acompañadas de nuestra coleslaw y una camita de nuestras patatas. Un auténtico festival al mas auténtico estilo Americano.
-  **- Naranja Goxanica** ----- 24,00€
Costillas elaboradas a baja temperatura salteadas en nuestra salsa barbacoa y reducción de confitura de naranja sobre una cama de patatas.

POSTRES

CHEESE CAKE
CARROT CAKE
JAMES BROWNIE (brownie chocolate)

7.0€

STAR FIRE (red velvet)
DARKNIGHT (muerte por chocolate)

7.5€



NOTA DEL EQUIPO THE PIT RIBS & WINGS - Deseamos que disfruten de una experiencia gastronómica única y especial, todos nuestros artículos están cuidadosamente elaborados con el máximo respeto y pensados para que disfrutéis de todos y cada uno de ellos, por ese motivo aconsejamos que valoren si merece la pena retirar algún complemento de nuestros platos o añadir algún otro. El maridaje que realizamos es para obtener un sabor rico y original.