

# ESTACIÓN 19

PIGWINGS & BEER



# PROMOCIONES

\*Promociones no acumulables\*

**- LUNES -**  
**2X1**  
**EN CERVEZA NACIONAL DE VIDRIO**  
\* Corona, Victoria, Modelo especial, Negra modelo, Corona light.



**MARTES**  
**PIGWINGS**  
**COSTILLAS**  
**50% OFF**  
**DURANTE TODO EL DÍA**



**LUNES Y MIÉRCOLES**  
**BUFFET DE PIZZAS**  
**TODO EL DÍA**  
**ADULTOS: \$129 NIÑOS: \$79**



**JUEVES**  
**TARROS DE CERVEZA**  
**\$19**



**VIERNES**  
**BOTELLAS \$550**  
**Incuye 4 servicios**  
\*válido en botellas participantes\*



## TODOS LOS DÍAS

**MICHELADAS DE LITRO**  
**\$100**



**TARROS DE CERVEZA**  
**\$25** **\$80**  
Medio litro Litro



**COPEO**  
**\$25 - \$50 y \$70**

\*Consulta los precios de tus destilados favoritos en la carta\*



**40 + 4 = \$549**  
40 alitas más 4 litros de cerveza  
TODOS LOS DÍAS.

**20 + 2 + 4 = \$549**  
20 alitas, 2 Pigwings y 4 litros de cerveza. TODOS LOS DÍAS.

### BOTELLA GRATIS CUMPLEAÑERO

Visítanos el **sábado** de la semana de tu cumpleaños, compra una botella y te regalamos la segunda.

Válido en botellas participantes. Aplica restricciones.

\*Aplican restricciones.

# ESPECIALIDADES DE LA CASA

## PIGWINGS



Chamorro de cerdo al horno bañado con tu salsa favorita.

**\$210**

## COSTILLAS



Costillar de cerdo con salsa a elegir acompañado con puré de papa y elote.

**\$199**

## COMBO DEL HÉROE



3 burgers mini, 8 alitas, 200gr de costilla, 250gr de boneless, papas fritas y gajo.

**\$499**

## ALITAS DE POLLO

Por cada 10 pzas incluye un aderezo.

**10 PIEZAS** \$155

1 salsa.

**20 PIEZAS** \$280

2 salsas.

**30 PIEZAS** \$397

3 salsas.

**ORDEN DE BONELESS** \$185

250g de boneless de pechuga de pollo crujiente.



## SALSAS

### SHOUBOUSHI TERIYAKI

Salsa de soya con jugo de naranja.

### MUSTARD MARACUYA

Jugo de maracuyá, miel y mostaza.

### EST. 19



BBQ de la casa.

### CUARESCREAM



Salsa cremosa de chile cuaresmeño.

### LLAMARADA MANGO



Polpa de mango, chile de árbol, mostaza y miel.

### MORITA 44



Salsa a base de chile morita y chipotle.

### FUEGO



A base de salsa buffalo, valentina y huichol.

### QUIJADAS DE LA VIDA



A base de chile de árbol y vinagre.

### PIÑA VULCANO



Polpa de piña, limón y salsa tabasco.

### ¡ESTÁ CARBÓN!



Chile habanero y chile de árbol verde.

## ENTRADAS

**PAPAS PÚRPURA** \$90

Papas a la francesa c/especias de la casa.

**PAPAS EST. 19** \$126

Papas a la francesa gratinadas con mix de quesos, carne molida, crema especiada y cebolla caramelizada.

**FLAMING RINGS** \$90

Aros de cebolla envueltos en tocino y alioli de epazote.

**NACHOS AL RESCATE** \$125

Hechos en casa, acompañados de pico de gallo, guacamole y arrachera.

**JALAPEÑO FIRESHRIMP** \$90

Rellenos de camarón, cebolla y tocino.

## MENÚ INFANTIL

No incluye bebidas.

**PIZZITA** \$100

Pepperoni o Hawaiiana.

**2 HAMBURGUESITAS** \$90

Con papas.

**5 ALITAS** \$90



# HAMBURGUESAS

Incluyen Papas Púrpura.

## ESTACIÓN 19 \$145

Carne rellena de mix de quesos, aguacate, lechuga, jitomate y queso amarillo.

## PIGFIGHTER \$155

Pork belly deshebrado, mix de quesos, cebolla morada, aguacate y costra de parmesano.

## BACON-EXPLOSION \$165

Carne de res envuelta en tocino, con piña asada, jitomate, lechuga, aguacate, mix de quesos y queso amarillo.

## BUFFALO CHICKEN TENDER \$155

Pollo crujiente acompañado de queso crema, mermelada de jalapeño y arúgula.

# CORTES

Cortes de 250g acompañados de papa asada o papas a la francesa y guacamole.

## ARRACHERA \$235 RIB EYE \$295

# ENSALADAS

100% natural.

## CÉSAR 19 \$110

Lechuga orejona con aderezo César y crutones de pan con aceite de ajo.

## RESCATE TROPICAL \$110

Mezcla de 4 lechugas en vinagreta de balsámico dulce, queso de cabra, garapiñado, suprema de naranja y fresa.

## PORCIÓN EXTRA DE:

Pollo	\$35
Arrachera	\$35
Queso	\$20
Salsa	\$20
Aderezo	\$20
Elote	\$25
Puré	\$25

# PIZZAS

28 cm de diámetro.

## MARGHERITA 19 \$125

Albahaca con jitomate asado, mix de quesos y toque de pesto 19.

## POMPERE \$125

Pepperoni y mix de quesos.

## HAWAIIAN HOT \$155

Jamón con piña rostizada, mix de quesos y salsa chipotle-morita.

## ESCUADRÓN FUNGO \$155

Mezcla de hongos, mix de quesos y fritura de epazote.

## CORP. FÉNIX \$180

Jamón serrano, mix de quesos y arúgula.

## MEXICANA \$165

Salsa pomodoro, mezcla de quesos de la casa, chorizo, tocino, arrachera, serrano, cebolla morada y pimienta verde.

## HAWAIIAN CHERRY \$165

Salsa pomodoro, mezcla de quesos de la casa, jamón, piña, tocino y pimientos.

## CARNES FRÍAS \$165

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, aceitunas verdes, jamón, pepperoni, salami y tocino.



# POSTRES

## POSTRES DE LA CASA \$85



# DESTILADOS

*TODOS LOS DÍAS*

\*Mezcladores no incuidos\*

**\$25** (1 oz)

**RON**  
CAPTAIN MORGAN SPICED  
CAPTAIN MORGAN BLANCO  
BACARDÍ BLANCO

**WHISKY**  
BLACK AND WHITE

**GINEBRA**  
DIEGA

**BRANDY**  
TORRES 5

**VODKA**  
SMIRNOFF  
SMIRNOFF TAMARINDO

**TEQUILA**  
CENTENARIO PLATA  
CENTENARIO REPOSADO

**MEZCAL**  
BRASANTA ESPADÍN

**\$50** (1 oz)

**RON**  
HAVANA 7 AÑOS

**WHISKY**  
JOHNNIE WALKER RED LABEL  
JACK DANIEL'S

**GINEBRA**  
BOMBAY  
TANQUERAY LONDON

**BRANDY**  
TORRES 10

**VODKA**  
ABSOLUT AZUL  
ABSOLUT MANDARIN

**TEQUILA**  
TRADICIONAL PLATA  
TRADICIONAL REPOSADO

**MEZCAL**  
UNION JOVEN

**\$70** (1 oz)

**RON**  
ZACAPA 23

**WHISKY**  
JOHNNIE W. BLACK LABEL

**GINEBRA**  
HENDRICK'S

**VODKA**  
GREY GOOSE

**TEQUILA**  
DON JULIO 70  
DON JULIO REPOSADO  
DON JULIO BLANCO  
MAESTRO DOBEL DIAMANTE

**MEZCAL**  
400 CONEJOS

**LICORES**  
BAILEYS  
LICOR 43  
JÄGERMEISTER  
HIPNOTIQ  
VACCARI NERO  
APEROL  
FRANGELICO

# COCTELES

## GARNICA \$120

(En honor a la primer mujer bombero)  
Bayleis, torres 10, vainilla, syrup canela

## CARAJILLO \$120

Licor 43 y café espresso.

## APEROL SPRITZ \$145

## PINK STATION \$90

Vino rosado, frambuesa, miel de agave y limón.

## HORCHATA RUM \$100

Horchata, piña, Capitán Morgan y ceniza de tortilla

## SANGRÍA ESTACIÓN 19 \$105

Vino tinto, limón, hierbabuena y jarabe.

## TAMARINDO SOUR \$105

Whisky Red Label, tamarindo, emulsionante, limón y jarabe.

## BULL \$105

Limonada, Capitán Morgan y top de cerveza oscura.

## CITRUS PUNCH \$115

Tanqueray London, frutos rojos, limón, jengibre y ginger ale.

# CERVEZAS

## NACIONALES

CERVEZA CLARA/OBSCURA	\$25
CERVEZA CLARA/OSCURA DE LITRO	\$80
CORONA	\$50
CORONA CERO	\$50
CORONA LIGHT	\$50
VICTORIA	\$50
MODELO ESPECIAL	\$55
NEGRA MODELO	\$55
MICHELOB ULTRA	\$65
PACÍFICO	\$50

## ARTESANALES

HÉRCULES EXTRA SABROSA	\$105
HÉRCULES MACANUDA	\$90
HÉRCULES HOMBRE PÁJARO	\$90
HÉRCULES LÄGERMAIZ	\$90
VOPPER	\$70
MINERVA COLONIAL	\$70
MINERVA VIENA	\$70
MINERVA STOUT	\$70

## IMPORTADAS

STELLA ARTOIS	\$70
GUINNESS	\$115
PAULANER HEFF-WEISSBIER	\$135
PAULANER MUNICH LAGER	\$135
BALTIKA 7	\$135
BALTIKA 9	\$139
QUILMES CLÁSICA	\$135
MILLER HIGH LIFE	\$110

## MICHELADAS LITRO \$100

A tu elección (michelada, chelada, de sabor, clamato)



# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## AGUA DE SABOR

Mango, horchata, fresa, tamarindo, jamaica

MEDIANA \$40 LITRO \$80

MEDIANOS LITRO

CLAMATO NATURAL \$40 | \$80  
LIMONADA Y NARANJADA \$40 | \$80

REFRESCO 355 ML \$35

## CAFÉ

AMERICANO \$30  
ESPRESSO \$30

## SHAKES

MALTEADA SENCILLA 590 ML \$65  
Chocolate, fresa o vainilla.



# ¡APAGA TU SED!

T. 442 660 0102

SÍGUENOS  
EN REDES



estacion19.qro  
estacion19.qro