



## LLEGA A MÉXICO EL PRIMER REPUBLIC OF TEXAS, PARA DISFRUTAR A FUEGO LENTO

**El 14 de marzo abre sus puertas el primer restaurante especializado en BBQ con parrilla Kosher y un menú que va más allá de la tradición estadounidense con platillos slow smoked (ahumado a fuego lento) que incluye el concepto de bar. Especialidades como el Brisket, Beef Ribs, Pork Ribs sin dejar de mencionar a la Estrella de la carta, el Brisket Rot Bomb. Simplemente para chuparse los dedos.**



La ruta gastronómica de la ya tradicional zona del Chamizal, al poniente de la Ciudad de México, estrena un espacio moderno, con una mezcla de ambiente industrial y el práctico comedor texano para disfrutar y compartir en grupo o en familia.

**REPUBLIC OF TEXAS** será una referencia para aquellos que gustan de fantasear con las clásicas costillas tiernas ahumadas acompañadas de una cerveza bien fría. La sorpresa llega cuando la diversidad se presenta en platillos cocinados a fuego lento que hacen salivar a cualquiera al tener frente a sí mismo un trozo de *brisket* empapado en esa espesa y agrídulce salsa llamada *BBQ*.

Aunque la mayoría de las personas están familiarizadas con esa sensación y conocen bien este manjar, se tiene solamente una remota idea sobre el trasfondo que encierra el término *BBQ*. El origen de esta palabra es español y muchas veces se utiliza como sinónimo de asado (*grilling*). Su definición hace referencia a la parrilla que se utiliza para asar al carbón y a los alimentos que se cocinan en ella de manera lenta y a fuego bajo. Además, refiere a los eventos sociales en los que las personas se reúnen en grupo o familia a degustar de una exquisita barbacoa.

Por lo regular la carne o verdura que se prepara al estilo de **REPUBLIC OF TEXAS** se marina con un BBQ receta "secreta", teniendo la opción de una **parrillada Kosher** en caso de que el cliente así lo requiera.

Ya sea en las tardes para ver en pantallas de gran formato uno de esos irresistibles partidos o bien, por las noches de jueves a sábado cuando el ambiente se pone divertido para aquellos que buscan disfrutar de buena música y buenos drinks.

Música de DJ en vivo ameniza el momento, mientras se disfruta de un *Rot Pop Martini*, preparado por el bartender de **REPUBLIC OF TEXAS**.



La idea es disfrutar y degustar un tradicional BBQ en un espacio que seguramente se convertirá en una institución de esta cocina texana con un toque único e inigualable.

**#queremosbbq**  
**#inporkwetrust**  
**@republicoftexasbbq**

### DATOS ESPECÍFICOS:

AV. STIM 1342 LOMAS DEL CHAMIZAL, CUAJIMALPA CDMX

RESERVACIONES: 9155.4519

HORARIOS:

DOMINGO A MIÉRCOLES

13:00 A 22:00 HRS.

JUEVES A SÁBADO

13:00 A 2:00 HRS.

MAYORES INFORMES DE PRENSA

MALA MUJER COMUNICACIÓN

CONTACTO. PAOLA CUELLAR

[paola@malamujercomunicacion.com](mailto:paola@malamujercomunicacion.com)

7045.0502 y 8367