**The 2026 Texas Barbecue Top 50**
**By Derik Strelsky**
Texas Barbecue Online Magazine

March 2, 2026

Hoy, 2 de marzo de 2026, marca el Día de la Independencia de Texas, el momento en la historia en que los texanos decidieron mantenerse firmes en sus propios principios. Es apropiado que en este mismo día presentemos el Texas Barbecue Top 50 de 2026.

Este es el Día de la Independencia del Barbecue en Texas.

Esta lista representa una nueva era en el reconocimiento del barbecue texano, construida sobre mérito, artesanía, consistencia y la calidad de la cocción. Sin influencias externas. Sin agendas. Solo fuego, humo, carne y los hombres y mujeres que dedican sus vidas a perfeccionar este oficio. Nuestro compromiso es simple. Cada pozo. Cada plato. Todo lo que sale de ese mostrador es juzgado por lo que más importa: la comida y el arte detrás de ella. Nada más allá de la calidad de la cocción entra en la ecuación.

¡Dios Bendiga a Texas!

Con ese mismo espíritu de independencia, les damos la bienvenida al Texas Barbecue Top 50 de 2026, presentado por 2 Gringos Chupacabra. Este año expandimos nuestra lista inaugural Top 25 de 2022 a un Top 50 completo para 2026, reconociendo aún más a los Mejores de los Mejores en BBQ.

Para mayor claridad, no hubo política involucrada, ningún juez recibió pago, ningún escritor del personal juzgó basándose en preferencias y ningún negocio pagó para ser incluido. Yo, como propietario de Texas Barbecue Online Magazine, no participé en ninguna decisión de puntuación para garantizar completa neutralidad.

Casi 100 jueces voluntarios en todo Texas, divididos por región, realizaron visitas de evaluación en cada negocio. Los lugares con altas puntuaciones recibieron visitas adicionales, incluyendo un cuarto juez cuando fue necesario, para confirmar una puntuación combinada definitiva. Los negocios que no alcanzaron los niveles requeridos después de múltiples visitas no avanzaron, aunque varios obtuvieron reconocimiento como Mención Honorífica.

La evaluación oficial comenzó el 2 de enero de 2025 y concluyó a finales de 2025 después de completarse las confirmaciones finales. La precisión importó más que la velocidad. Estas clasificaciones reflejan meses de viajes, humo, madrugadas, largas filas y puntuaciones honestas realizadas por jueces dedicados que entregaron su tiempo sin pago alguno, impulsados únicamente por su amor al gran barbecue texano.

Existen innumerables negocios de barbecue sobresalientes en este estado y, aun con más jueces, no pudimos llegar a todos. Les animamos a visitar estos lugares del Top 50, felicitarlos, llevar a sus familias y disfrutar la experiencia. Al final, el gran barbecue texano es mucho más que clasificaciones. Se trata de comunidad, herencia y tradición. Se trata de familia y de crear recuerdos.

**#10 Victorian's Barbecue**

Victorian's Barbecue: De Netflix al Corazón de Mart

Ubicado a unos 15 minutos de Waco, Victorian's Barbecue es un testimonio del poder de la perseverancia y las raíces familiares. El fundador Joey Victorian no simplemente llegó al asador por casualidad; su pasión por cocinar comenzó en Louisiana, donde pasó su infancia en la cocina junto a su madre. Esa influencia temprana despertó un sueño de toda la vida: tener un restaurante, una meta que eventualmente lo llevó de un remolque en Houston a un destino fijo en el pequeño pueblo de Mart, Texas.

Un Viaje Bajo los Reflectores

El talento de Victorian en el asador lo ha llevado mucho más allá de los límites de su ciudad. Sus habilidades y su presencia carismática le consiguieron un lugar en la Temporada 2 de la serie de Netflix Barbecue Showdown. El camino hacia la pantalla incluyó rigurosas pruebas y desafíos culinarios frente a las cámaras, pero Victorian aprovechó la experiencia como una manera de perfeccionar su oficio y compartir su amor por la tradición texana con una audiencia mundial. A pesar de la fama, su enfoque sigue siendo el aroma del humo y la satisfacción de la gente que espera en la fila.

El Veredicto

Joey Victorian ha convertido exitosamente una pasión personal en un referente profesional. Al combinar su herencia familiar con una ética de trabajo incansable, ha construido un destino que celebra el alma del ahumador y la fortaleza de la comunidad de Mart.

Abierto: 2016

Propietario(s): Joey Victorian

Pitmaster(s): Joey Victorian

Método: No listado / Red Oak

Días/Horarios: Jueves – Sábado 11:00 AM – 4:00 PM

Ubicación: 419 E Texas Ave, Mart, TX 76664

Teléfono: 254-300-6122

**#9 InterStellar BBQ**

InterStellar BBQ: El Estándar Michelin en Austin

InterStellar BBQ opera silenciosamente. Puede tener la apariencia de un local en centro comercial, pero John Bates le da reconocimiento mundial con cada bocado. Una Estrella Michelin no se otorga por accidente y no se mantiene sin disciplina. John Bates dirige este lugar como un entrenador en jefe de fútbol americano que exige ejecución sin excusas.

Aquí, la técnica y la consistencia lideran el camino, lo que por supuesto incluye una excelente administración del fuego. Con la experiencia de John Bates, el menú no busca atención ni precisión. Las entrega todos los días.

El Veredicto

El reconocimiento siguió a la estructura, no al revés.

La disciplina nunca se relajó una vez que llegó la atención pública.

InterStellar BBQ demuestra que la precisión pertenece al barbecue texano.

Abierto: 2019

Propietario/Pitmaster: John Bates

Método: Offset / Post Oak

Horario: Miércoles – Domingo 11:00 AM – 4:00 PM

Ubicación: 12233 Ranch Rd 620 N, Austin, TX 78750

Teléfono: 512-382-6248

**#8 GW's BBQ**

GW's BBQ: El Maestro del Asador del Valle del Río Grande

GW's BBQ lleva algo más profundo que impulso. Lleva peso generacional. Desde 2020, la familia Watts ha construido una potencia del Valle sin buscar validación fuera de la región. George Watts Jr. inició todo el negocio con el sueño de convertirlo en la potencia que es hoy. Ahora, tomando un merecido rol como CEO, ha colocado a su hijo, George Watts III, en la posición de Chef Maestro y Pitmaster encargado de las operaciones diarias.

El programa combina estructura con creatividad controlada y nunca abandona los fundamentos. Puedes saborear el orgullo que ponen en cada bocado.

El Veredicto

La transición de liderazgo puede destruir un negocio. Aquí, lo fortaleció y añadió consistencia con un liderazgo superior desde la oficina principal. GW's BBQ definitivamente ganó esa batalla con facilidad.

GW's BBQ está en el puesto #8 porque el Valle ahora está junto a GW's BBQ.

Abierto: 2020

Propietario: George Watts Jr.

Pitmaster: George Watts III

Método: Offset / Post Oak

Horario: Miércoles – Domingo 11:00 AM – 4:00 PM

Ubicación: 107 N Nebraska Ave, San Juan, TX 78589

Teléfono: 956-601-0056

**#7 Mum Foods Smokehouse and Delicatessen**

El Arte de la Cocina Texana Hecha Desde Cero

Mum Foods Smokehouse and Delicatessen: El Arte de la Cocina Texana Hecha Desde Cero

Mum Foods no intenta ser más texano que los demás. Construyó su propia casa de sabor. Precisión de delicatessen combinada con fundamentos de smokehouse. Curado, fermentación, abastecimiento. Palabras que la mayoría de los lugares no usan, pero aquí importan.

El espacio se siente deliberado y el menú también. Nada se hace a medias aquí y nada ocurre por accidente. Es barbecue filtrado a través de la disciplina artesanal, no de la nostalgia.

El Veredicto

Esto no es tradicional en el sentido ruidoso, sino tradicional en un sentido disciplinado de calidad. Su fortaleza siempre está en la ejecución.

Mum Foods gana el puesto #7 al negarse a parecerse a todos los demás.

Abierto: 2022

Propietario(s): Geoffrey Ellis y Travis Crawford

Método: Offset / Oak

Horario: Miércoles – Domingo 11:00 AM – 3:00 PM

Ubicación: 5811 Manor Rd, Austin, TX 78723

Teléfono: 512-270-8021

**#6 Bar-A-BBQ**

El Pilar de Montgomery Construido Sobre Familia y Fuego

Bar-A-BBQ no se siente apresurado, se siente paciente y decidido. Desde sus días en un remolque en 2018 hasta un hogar permanente en Montgomery, la familia Abercrombie construyó este lugar con trabajo duro, amor por el oficio y las sonrisas de sus clientes. Esto incluye manejo nocturno del fuego, madrugadas y días largos. Sí, es cierto, no hay atajos escondidos detrás de la salsa en Montgomery.

El Veredicto

Un negocio familiar solo funciona cuando todos jalan en la misma dirección. Aquí, así es. Hay disciplina en el fuego y disciplina en el negocio.

En el puesto #6, Bar-A-BBQ representa estructura sobre espectáculo.

Abierto: 2018 (Remolque), 2023 (Local Fijo)

Propietario(s): Cooper, Caleb, Shelby Abercrombie

Método: No listado / Post Oak

Horario: Mar–Vie 10:45–6, Sáb 8–6, Dom 10:45–4:30

Ubicación: 21149 Eva St, Montgomery, TX 77356

Teléfono: 936-548-5658

**#5 Rollin Smoke BBQ**

El Gigante del Este de Austin Que Nunca Duerme

Rollin Smoke nunca intentó verse refinado. Intentó ser real. Desde 2013, Kyle Stallings ha creado su espacio en una de las ciudades de barbecue más competitivas de Estados Unidos sin perseguir tendencias ni suavizar su estilo. Es energía del Este de Austin con una poderosa columna vertebral texana. Esa combinación golpea fuerte con sabor y felicidad todos los días.

Rollin Smoke incluso se mueve diferente. Horarios nocturnos, excelente música cerca y un ahumador Moberg llamado Crystal Gayle haciendo un trabajo serio detrás de escena. El menú no es tímido, pero tampoco imprudente. Sin embargo, te sorprenderá con algunos de los mejores platillos del menú de cualquiera. Definitivamente no hay exageración aquí en Rollin Smoke.

El Veredicto

Kyle Stallings construyó esto de la manera difícil. Paso a paso, bandeja por bandeja y esta base está sobre terreno sólido.

Rollin Smoke ocupa el #5 porque se ganó ese lugar a largo plazo.

Abierto: 2013

Propietario/Pitmaster: Kyle Stallings

Método: Moberg & M&M / Post Oak

Horario: Mié–Dom 11–9, Lun 5–9

Ubicación: 1700 E Cesar Chavez St, Austin

Teléfono: 512-705-5499

**#4 Panther City BBQ**

Lo Mejor de Funkytown: Panther City BBQ Reclama el Puesto #4 del Barbecue en Texas

Panther City no se siente educado. Se siente vivo y algunos dirían que es la rudeza de Fort Worth con estilo moderno. Desde 2018, Ernest Morales y Chris Magallanes han construido algo que refleja a la propia ciudad. Ruidoso cuando necesita serlo. Preciso cuando importa.

Este no es un menú de una sola nota. Este menú canta la melodía de la felicidad en un plato. Cuando tomas ese primer bocado de brisket, entenderás que estás obteniendo bark con actitud. Algo diferente a cualquier otro lugar de la lista.

El Veredicto

La identidad importa en Fort Worth y Panther City se mantiene firme entre la multitud, respaldado por una ejecución impecable. Esa combinación es peligrosa para cualquier competidor del estado.

En el puesto #4, Panther City no está intentando entrar en la élite. Ha estado allí desde 2018.

Abierto: 2018

Propietario(s): Ernest Morales, Chris Magallanes

Método: No listado / Post Oak

Horario: Mié–Dom 11–8

Ubicación: 201 E Hattie St, Fort Worth

Teléfono: 682-250-4464

**#3 Burnt Bean Co.**

Burnt Bean Co: Los Gigantes Ahumados de Seguin

No pensarías que Seguin dominaría las conversaciones sobre barbecue de élite. Sin embargo, Burnt Bean Co. cambió completamente esa narrativa. Ernest Servantes y David Kirkland operan con el tipo de enfoque que normalmente se ve en un circuito de competencia, excepto que esto es servicio diario, no un trofeo de fin de semana.

El lugar transmite energía. El menú tiene amplitud. Solo el servicio de desayuno ya los separa de gran parte del grupo y la influencia Tex-Mex no es decoración. Está tejida en el ADN del lugar.

El Veredicto

Esto es lo que sucede cuando el talento se encuentra con la repetición. No ejecutan bien una sola vez. Ejecutan bien todos los días.

Burnt Bean Co. está en el puesto #3 porque construyeron algo que va más allá de las tendencias.

Abierto: 2020

Propietario(s): Servantes & Kirkland

Método: Offset & Rotisserie / Post Oak

Horario: Jue–Sáb 11–Hasta Agotarse, Dom 8–Hasta Agotarse

Ubicación: 108 S Austin St, Seguin

Teléfono: 830-609-7189

**#2 Drew's Barbecue**

Drew's Barbecue: La Potencia de Maypearl que Asalta el Puesto #2

No llegas accidentalmente al puesto #2 del Texas Barbecue Top 50. Drew's Barbecue no avanzó lentamente hasta ahí. Irrumpió con fuerza. El cambio de Cruz BBQ Company a lo que hoy existe en Maypearl es más que un cambio de nombre. Es una reafirmación de propósito.

Este lugar funciona como si supiera exactamente lo que es. El humo es constante. La salchicha tiene mordida y textura, y el pork belly impacta con confianza en lugar de exceso de azúcar.

El Veredicto

Esta clasificación trata sobre estructura. Cuando la propiedad y el dominio del asador se mueven en la misma dirección, los resultados dejan de fluctuar.

Drew's Barbecue ya no es una sorpresa regional. Es una fuerza estatal.

Abierto: Febrero 2025

Propietario(s): Paul Cruz y Drew Stallings

Método: Offset, Gravity Fed / Oak & Hickory

Horario: Mar–Vie 11–2 & 4–8:30, Sáb 11–8:30

Ubicación: 220 S Main Street, Maypearl, TX

Teléfono: 817-793-1882

**#1 Schoepf's BBQ**

El Nuevo Estándar: Por Qué Schoepf's BBQ es el Nuevo #1 del Barbecue en Texas

En el mundo de alta competencia del barbecue texano, la diferencia entre una "parada confiable" y la corona del #1 se reduce a una obsesión por el oficio y una experiencia que toca

el alma. Durante décadas, Schoepf's BBQ en Belton fue el querido guardián de la tradición clásica. Pero mientras el resto del mundo de los pitmasters miraba hacia otro lado, una revolución silenciosa ocurrió en el 702 E. Central Ave.

Hoy, Schoepf's no es solo un clásico del Centro de Texas. Es una potencia de innovación artesanal en BBQ que exige el primer lugar en la clasificación.

La Pareja Poderosa Detrás del Asador

La transformación de Schoepf's es una clase magistral de sinergia. Ronnie Schoepf Jr. aporta el legado profundo y la fortaleza empresarial, pero es la asociación con su esposa, Staci, lo que ha elevado el lugar al nivel élite.

El Veredicto

Schoepf's BBQ ha sido una joya escondida a plena vista durante demasiado tiempo. Al combinar la consistencia de una operación abierta siete días a la semana con la calidad meticulosa de un smokehouse artesanal, Ronnie y Staci han construido un gigante.

Si estás buscando un lugar que capture el corazón de la tradición, el fuego del oficio moderno y el espíritu del legado familiar, no busques más allá de Belton.

Abierto: 1993

Propietario(s): Ronnie Schoepf Jr. y Staci Schoepf

Pitmaster(s): Ronnie Schoepf Jr. y Staci Schoepf

Método: Calor Directo, Rotisserie, Santa Maria / Post Oak

Días/Horarios de Operación: Abierto los 7 días de la semana

Ubicación(es): 702 E Central Ave, Belton, TX

Número(s) de Teléfono: 254-939-1511

## En Muy Ardiente Persecución

### #11 Cosper's Country Meat Market

Cosper's Country Meat Market: Honrando el Arte del Carnicero

Desde 1983, Cosper's Country Meat Market ha servido como una piedra angular de la comunidad de Killeen. En 2022, el mercado entró en un nuevo capítulo bajo Ty Taggart, un residente local y ex entrenador que ha preservado exitosamente el alma original del negocio mientras modernizaba el menú. Este destino de servicio completo opera tanto como una carnicería de primer nivel como un smokehouse de alta gama, ofreciendo desde cortes Tomahawk personalizados hasta salchichas especiales hechas en casa como la Teriyaki Pineapple.

El área de los pits y la carnicería están dirigidas por el equipo experto de Ty Taggart y Jon Bryan. Sus habilidades combinadas han convertido la cafetería del mercado en uno de los lugares favoritos para el almuerzo gracias a su barbecue artesanal de alta calidad y carnes especiales. Entre los destacados se encuentra el pollo frito ahumado, que primero es ahumado en el pit antes de ser empanizado y frito, así como las hamburguesas ribeye hechas con carne fresca molida de steak. La cocina desde cero también prepara tradiciones caseras diarias, como bagre los miércoles y chuletas de cerdo los viernes, junto con enormes papas rellenas y brisket tierno.

Al combinar 40 años de estándares de calidad con el ingenio culinario de Taggart y Bryan, Cosper's se mantiene como un híbrido poco común que satisface tanto al asador de patio trasero como al público del almuerzo. El negocio continúa siendo un resistente punto de referencia del vecindario conocido por tratar a sus clientes como familia. Es una joya escondida en Elms Road para cualquiera que busque auténtico sabor tejano y hospitalidad de pueblo pequeño.

Abierto: 1983

Propietario(s): Ty Taggart

Pit Master(s): Ty Taggart y Jon Bryan

Método: No listado / Live Oak

Días/Horarios: Lunes 8:00 AM – 3:00 PM, Martes – Viernes 8:00 AM – 5:30 PM, Sábado 8:00 AM – 3:00 PM

Ubicación(es): 2200 E Elms Rd, Killeen, TX 76542Teléfono(s): 254-634-9070

**#12 Kelly's Hill Country BBQ**

**Kelly's Hill Country BBQ: La Leyenda Lone Star de Wimberley**

Ubicado en el borde del Texas Hill Country, Kelly's Hill Country BBQ se ha transformado de uno de los secretos mejor guardados del estado a un destino de primer nivel para excelencia en barbecue ahumado. El establecimiento alcanzó un gran logro al ganar el Premio Lone Star para el Texas Barbecue Top 25 en 2022. Esta victoria fue respaldada por una de las puntuaciones más altas en la categoría de tres carnes por su combinación de brisket, costillas de cerdo y salchicha. Más allá de los clásicos, el menú incluye una profunda variedad de opciones irresistibles como pork belly, pork butt, pechuga de pavo ahumada y el Texan Turkey Sandwich con salsa blanca Alabama, cebollas encurtidas y arúgula que completan esta experiencia especial.

El compromiso con la calidad en Kelly's va mucho más allá de la bandeja principal. Muchos clientes consideran imposible irse sin probar el "Sloppy Sow", un sándwich característico con pulled pork, salsa bourbon de durazno caramelizado y ensalada Apple Pecan Cole Slaw. Los acompañamientos son igual de impresionantes que las proteínas, con una cocina desde cero que prepara favoritos como mac and cheese, papas rellenas y casserole de maíz. Ninguna

comida está completa sin probar la Apple Pecan Cole Slaw o su característico Caramel Banana Pudding para terminar perfectamente. Esta atención a cada detalle ha ayudado a Kelly's a construir una clientela ferozmente leal que provoca ventas agotadas mucho antes de terminar la tarde.

Kelly Evers descubrió su pasión por el barbecue en el circuito de competencias en 2010, eventualmente dejando atrás una carrera de veinte años en enseñanza y entrenamiento para dedicarse al calor del pit. Después de años de catering y pop ups, abrió su primer local físico, Creekside Cookers, justo cuando la pandemia comenzó a afectar la industria. Junto al pitmaster principal Greg Garrison, Evers navegó esos años inciertos reduciendo operaciones y reenfocándose en el modelo central de remolque que permitió que su oficio sobreviviera y finalmente prosperara. Ahora operando enormes smokers Moberg alimentados con post oak, el negocio de Wimberley es testimonio de la creencia de Evers de que aunque el negocio es agotador, la recompensa está en el humo, las sonrisas y la comunidad que construye.

Abierto: 2019

Propietario(s): Kelly Evers y Greg Garrison

Pit Master(s): Kelly Evers y Greg Garrison

Método: Offset / Post Oak

Días/Horarios: Martes – Sábado 11:00 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): 14306 Ranch Rd 12, Wimberley, TX 78676

Teléfono(s): 512-947-1609

**#13 Warehouse BBQ & Meetery**

**Warehouse BBQ: El Rápido y Sabroso Golpe de Poder**

En Burnet, el aroma ahumado que flota desde North Water Street señala un posible gigante en la escena del barbecue tejano. Warehouse BBQ se ha convertido rápidamente en una tradición de fin de semana, agotando regularmente su comida mientras multitudes se reúnen para experimentar su singular enfoque "rápido y caliente" en el pit. Al llevar sus smokers a temperaturas de hasta 350 grados, el equipo logra una textura y bark extraordinarios sin sacrificar suavidad. Esta técnica agresiva está respaldada por un compromiso con la calidad, ya que utilizan exclusivamente carne Braveheart Black Angus para garantizar marmoleo superior y consistencia.

Los resultados de este dominio del calor alto son evidentes en cada bocado. El brisket presenta un bark profundo y hermoso con una textura perfecta, mientras las costillas de cerdo son servidas con un dry rub sazonado que se desprende limpiamente del hueso. El inventario de carnes continúa con jugosas salchichas de piel firme y pechuga de pavo húmeda infusionada con el perfil distintivo del humo de live oak. Es una alineación poderosa donde cada elemento

está sazonado y cocinado a la perfección, demostrando que velocidad y calidad pueden coexistir cuando se manejan con precisión.

La cocina desde cero completa la experiencia con una rotación de acompañamientos y postres reconfortantes. Favoritos como el mac and cheese con jalapeño y los pit beans combinan perfectamente con las proteínas ricas. Ninguna bandeja está completa sin una porción de su famoso banana pudding para un final dulce y fresco. Con una reputación creciente y un estacionamiento lleno cada fin de semana, Warehouse BBQ está haciendo una seria apuesta por un lugar permanente entre la élite del estado.

Abierto: 2020

Propietario(s): Danny Lester y Jonny Simons

Pit Master(s): Jr Morris

Método: Offset / Live Oak

Días/Horarios: Viernes – Domingo 10:30 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): Hwy 281, Burnet, TX

Teléfono(s): 512-588-6068

**#14 2M Smokehouse**

**2M Smokehouse: La Síntesis de Humo y Alma de San Antonio**

Esaul Ramos transformó sus comienzos como parrillero de patio trasero en una carrera girando briskets en Austin antes de regresar a casa en San Antonio. En 2016, se unió con un amigo de la preparatoria para convertir un sueño compartido en realidad, lanzando un negocio que desde entonces se ha convertido en un punto de referencia del barbecue méxico-americano. La operación depende de post oak y smokers offset para producir un menú que es tanto clásico como profundamente personal. Locales y viajeros hacen fila durante horas antes de que abran las puertas, agotando frecuentemente el brisket en una ventana de dos a tres horas.

Las ofertas de 2M Smokehouse combinan técnicas tradicionales tejanas con sabores arraigados en la herencia familiar de los Ramos. El menú presenta elementos destacados como salchicha de cerdo rellena de queso Oaxaca y serranos, junto con mac and cheese cubierto con crujientes chicharrones. Los invitados pueden complementar sus bandejas con elote callejero, nopales encurtidos picantes y tortillas de harina calientes. El primer domingo de cada mes, la cocina sirve una tierna barbacoa de cachete de res que se ha convertido en una leyenda local. Para terminar la comida, el pastel tres leches horneado por la esposa de Esaul, Grecia, ofrece un final dulce perfecto.

El horario semanal está lleno de especiales que hacen regresar a las multitudes. Los jueves y viernes suelen incluir bandejas de pulled pork y costillas o sándwiches de brisket picado, mientras que los sábados están dedicados a enormes beef ribs. El compromiso con proteínas

de alta calidad y acompañamientos auténticos ha consolidado la reputación de 2M como un destino de primer nivel en la escena del barbecue de San Antonio.

Abierto: 2016

Propietario(s): Esaul Ramos

Pit Master(s): Esaul Ramos

Método: Offset / Post Oak

Días/Horarios: Jueves – Domingo 11:00 AM – 4:00 PM (o hasta agotar existencias)

Ubicación(es): 2731 S WW White Rd, San Antonio, TX 78222

Teléfono(s): 210-885-9352

**#15 Mimsy's Craft Barbecue & Steakhouse**

**Mimsy's Craft Barbecue: El Master Chef y el Pit Master**

En el histórico pueblo de Crockett, Wade y Kathy Elkins han redefinido la intersección entre la alta cocina y el pit. Esta poderosa asociación combina la experiencia autodidacta de Wade en el smoker con el trasfondo de Kathy como Master Chef profesionalmente entrenada. Juntos, han elevado Mimsy's Craft Barbecue a un destino donde el brisket prime y las costillas tradicionales comparten protagonismo con Tex-Mex elevado y acompañamientos dirigidos por chefs. Su cocina opera bajo una filosofía "desde cero" que asegura que cada elemento, desde las salchichas hechas en casa hasta las complejas salsas, tenga una firma culinaria distintiva.

El menú es una audaz desviación de la bandeja estándar de barbecue, destacado por una enorme selección de tacos artesanales y platos especiales. Mientras la base está construida sobre proteínas potentes como pulled pork shoulder y pechuga de pavo ahumada, los tacos "El Jefe" y "The Tejan" se han convertido en obsesiones locales. Aquellos que buscan la experiencia completa suelen optar por el Crockett Sampler para probar toda la amplitud del talento de la cocina. Actualizaciones recientes de su página oficial de Facebook muestran una alineación rotativa de especiales, incluyendo papas horneadas cubiertas con brisket y ofertas creativas de temporada que mantienen el menú vibrante e impredecible.

Los acompañamientos y postres en Mimsy's están diseñados para ser tan memorables como las carnes. El smoked queso poblano mac and cheese y la ensalada de papa criolla ofrecen un giro sofisticado a clásicos reconfortantes, mientras que las coles de Bruselas ahumadas con maple proporcionan un balance sabroso y caramelizado. Para terminar, la vitrina de postres de Kathy es una parada obligatoria. Su cheesecake de banana pudding sigue siendo un básico, junto con una selección rotativa de dulces que demuestran por qué este dúo es considerado uno de los equipos más formidables del panorama del barbecue tejano.

Abierto: 2020

Propietario(s): Kathy Elkins y Wade Elkins

Pit Master(s): Wade Elkins

Método: Offset / Red Oak

Días/Horarios: Martes – Jueves 11:00 AM – 3:00 PM, Viernes 11:00 AM – 8:00 PM, Sábado 11:00 AM – 3:00 PM

Ubicación(es): 1979 S 5th St, Crockett, TX 75835

Teléfono(s): 936-544-7000

**#16 Franklin BBQ**

**Franklin BBQ: El Estándar**

Ampliamente considerado el epicentro del movimiento moderno del barbecue tejano, Franklin Barbecue es el punto de referencia definitivo para excelencia en carnes ahumadas. Lo que comenzó en 2009 como un pequeño remolque se ha convertido en un fenómeno mundial impulsado por la precisión implacable de Aaron y Stacy Franklin. La dedicación de Aaron eventualmente le valió un premio James Beard como Mejor Chef, y el negocio continúa manteniendo su estatus agotando brisket todos los días. Incluso ahora, sigue siendo una experiencia obligatoria donde los visitantes enfrentan las legendarias filas de varias horas para probar el trabajo del susurrador del brisket.

La experiencia está anclada por brisket USDA Prime, sazonado simplemente con sal y pimienta y ahumado sobre post oak en pits offset personalizados. Más allá de la icónica carne de res, el menú incluye costillas de cerdo Duroc heritage, jugosas salchichas hechas en casa y pechuga de pavo ahumada bañada en mantequilla. Para quienes buscan variedad, el sándwich Tipsy Texan sigue siendo uno de los favoritos, mientras que las enormes beef ribs ofrecidas los fines de semana brindan una alternativa tierna y desmenuzable a la bandeja tradicional. El dominio de la cocina incluso ha sido reconocido por la Guía Michelin con un Bib Gourmand por su excepcional calidad y valor.

La cocina desde cero completa la tradición de la bandeja metálica con acompañamientos y postres clásicos que reflejan la calidad del pit. La ensalada de papa, el coleslaw y los frijoles pintos ofrecen un balance sabroso, mientras que la vitrina de postres presenta una selección rotativa de pays característicos. El Bourbon Banana Pie y el Ruby’s Dang Pie son finales destacados que se han convertido en parte de la experiencia Franklin tanto como la misma fila. Con la influencia de Aaron extendiéndose ahora a smokers personalizados y nuevos espacios para eventos, esta institución de Austin continúa marcando el ritmo para toda la industria.

Abierto: 2009

Propietario(s): Aaron Franklin y Stacy Franklin

Pit Master(s): Aaron Franklin, Sarah Petmecky y Matthew Van Orden

Método: Smokers Offset Personalizados / Post Oak

Días/Horarios: Martes – Domingo 11:00 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): 900 E 11th St, Austin, TX 78702

Teléfono(s): 512-653-1187

**#17 Gardner's Barbecue**

**Gardner Barbecue: Enfrentando a los Titanes de Lexington**

En un pueblo legendario por su historia de carnes ahumadas, Devon Gardner ha pasado los últimos años construyendo una reputación que desafía el status quo. Desde su lanzamiento en 2020, Gardner Barbecue se ha convertido en un sitio de peregrinaje exclusivo de los sábados para quienes aprecian el arte puro del pit. Operando desde un remolque en la Highway 77, Gardner maneja personalmente el fuego, utilizando post oak para producir algunas de las carnes más consistentes y llenas de alma en el centro de Texas. La fila comienza temprano y la energía es puro Texas. Es un lugar donde frecuentemente se ve al pitmaster saludando a clientes habituales por nombre mientras saca briskets de bark pesado del humo.

El menú es una clase magistral de ejecución tradicional. El brisket es la estrella indiscutible, con un profundo smoke ring y una textura que rivaliza con las instituciones históricas del camino. Más allá de la carne de res, Gardner es celebrado por sus salchichas firmes y sus costillas tiernas que se desprenden limpiamente del hueso. Los acompañamientos y postres completan la experiencia con una sensación verdaderamente casera, particularmente el cremoso mac and cheese y el clásico banana pudding. Debido a que solo abren una vez por semana, los letreros de "agotado" suelen aparecer temprano, convirtiéndolo en un destino de alto riesgo para cualquiera serio sobre su recorrido sabatino de barbecue.

Abierto: Agosto 2020

Propietario(s): Devon Gardner

Pit Master(s): Devon Gardner

Método: Offset / Post Oak

Días/Horarios: Sábado 10:30 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): 8794 US 77, Lexington, TX 78947

Teléfono(s): 979-540-6527

**#18 Schulze's Pit Room**

**Schulze's Pit Room: Un Legado Renacido en Seguin**

En Seguin, el humo comienza a elevarse en 1013 Schriewer mucho antes del amanecer, mientras los propietarios Clifford y Sherry Schulze continúan una tradición familiar que se

remonta a 1964. Clifford pasó décadas trabajando junto a su padre Alvin, quien fue una figura fija en la escena restaurantera local incluso después de sus 80 años. Después del fallecimiento de Alvin en 2021, Clifford y Sherry, junto con Kayla Gray, lanzaron Schulze's Pit Room en 2023 para honrar ese legado mientras construían una nueva identidad. La operación está basada en una filosofía de "simple y bueno", donde los pits se encienden a las 3:30 de la mañana para asegurar que cada brisket sea envuelto en papel butcher y ahumado a la perfección sobre post oak.

El equipo de pits, liderado por Robert Celestino II y Jakob Mantei, utiliza smokers offset de última generación para producir un menú que equilibra el barbecue clásico tejano con poderosa comida reconfortante. Mientras el brisket es el ancla de la bandeja, la cocina ha ganado reputación por sus enormes hamburguesas rebosantes de jugo y su ambiente de "buenas vibras". Ya sea que estés ordenando una tradicional bandeja de tres carnes o una hamburguesa estilo backyard, el enfoque permanece en proteínas de alta calidad y ejecución consistente. La cocina desde cero mantiene las cosas sencillas, sirviendo el tipo de comida que anima a los invitados a relajarse y disfrutar el día.

Este destino de vecindario rápidamente se ha convertido en un centro comunitario, ofreciendo horarios extendidos que atienden tanto al público del almuerzo como al de la cena. Con una herencia arraigada en décadas de servicio local y un enfoque moderno al pit, la familia Schulze ha logrado unir exitosamente el pasado culinario de Seguin con su vibrante futuro. Es un lugar donde la historia es respetada en cada rebanada de carne, mientras la energía permanece casualmente contemporánea.

Abierto: 2023

Propietario(s): Clifford Schulze, Sherry Schulze y Kayla Gray

Pit Master(s): Robert Celestino II y Jakob Mantei

Método: Offset / Post Oak

Días/Horarios: Martes – Jueves 11:00 AM – 8:00 PM, Viernes – Sábado 11:00 AM – 9:00 PM, Domingo 11:00 AM – 3:00 PM

Ubicación(es): 1013 Schriewer St, Seguin, TX 78155

Teléfono(s): 830-491-5124

**#19 Helberg BBQ**

**Helberg Barbecue: Prueba por Fuego, Caminando con Fe**

Tras la destrucción por incendio de su establecimiento en Woodway a finales de 2023, Phillip y Yvette Helberg se negaron a abandonar su misión. Helberg Barbecue en Woodway, Texas, fue destruido por un incendio el 26 de noviembre de 2023 y reabrió en una nueva ubicación reconstruida en marzo de 2025. Operando como la verdadera pareja poderosa del BBQ que

son, ambos mantuvieron su presencia mediante un remolque móvil mientras construían un nuevo local cercano, utilizando su misma fe confiable para construir un nuevo sueño.

Para marzo de 2025, lograron hacer la transición a este nuevo espacio, continuando un recorrido que comenzó en 2018 con un simple setup en el patio trasero y un compromiso con carnes de alta calidad libres de hormonas. El programa culinario depende del post oak y una combinación de smokers offset y rotisserie para producir un menú diverso. Mientras el brisket tradicional continúa siendo un básico, la cocina también ofrece propuestas únicas como pavo relleno de pesto y pork steaks marinados tratados con un acabado brillante característico.

Estos platillos principales están acompañados de distintivos acompañamientos, como maíz espolvoreado con queso y un postre característico basado en una receta familiar de larga tradición. En el núcleo de la operación existe una profunda devoción a su sistema de creencias, sus familias y su personal. Este enfoque orientado al equipo se centra en el honor de servir a otros y crear un ambiente donde los visitantes se sientan genuinamente atendidos. Al combinar un estilo técnico dirigido por chefs con un espíritu resiliente, los propietarios han establecido un lugar emblemático que prioriza el arte del barbecue del centro de Texas junto con una misión de hospitalidad.

Abierto: 2018

Propietario(s): Phillip Helberg y Yvette Helberg

Pit Master(s): Phillip Helberg

Método: Rotisserie y Offset a Leña / Post Oak

Días/Horarios: Martes 11:00 AM – 4:00 PM, Miércoles – Jueves 11:00 AM – 7:00 PM, Viernes – Sábado 11:00 AM – 8:00 PM, Domingo 10:00 AM – 3:00 PM

Ubicación(es): 7809 N Hwy 6, Woodway, TX 76712

Teléfono(s): 254-294-9995

**#20 Band of Brothers BBQ**

**Band of Brothers BBQ: Un Jonrón en Killeen**

Justo afuera de las puertas de Fort Hood, James Crawford opera un pit que se ha convertido en un destino definitivo para excelencia en carnes ahumadas lentamente. Desde su lanzamiento en 2019, este establecimiento ha navegado obstáculos de la industria y condiciones climáticas extremas para consolidar su lugar en la escena del barbecue del centro de Texas. Crawford maneja personalmente el fuego, utilizando oak para impulsar un horario enfocado de fin de semana que enfatiza calidad sobre volumen elevado. El nombre Band of Brothers sirve como una declaración de misión, reflejando un profundo respeto por nuestros miembros del servicio y primeros respondedores mientras construye un centro comunitario alrededor de brisket y costillas de primer nivel.

El menú presenta una poderosa alineación de clásicos tejanos, destacada por un brisket conocido por su bark oscuro y picante, junto con una variedad de papas rellenas. Elementos innovadores como la brisket poblano sausage y la enorme Sausage Spud muestran la disposición de Crawford para ir más allá de la tradicional bandeja de tres carnes. La cocina desde cero mantiene el ritmo del pit, ofreciendo acompañamientos diseñados para comodidad y sabor. Los invitados pueden complementar su comida con Mexican Street Corn, Smoked Mac-N-Cheese o Jalapeño Ranch Slaw para un toque extra. Debido a que los smokers solo operan de viernes a domingo, la ubicación en S. Fort Hood Street frecuentemente presenta filas incluso antes de abrir al mediodía.

La atmósfera es sencilla y acogedora, muchas veces con un patio activo que atrae tanto a soldados locales como a viajeros amantes del barbecue. Bajo la dirección directa de Crawford, el negocio mantiene un enfoque práctico en cada rebanada de carne que llega al papel butcher. Al resistir la tentación de complicar demasiado el proceso y enfocarse en los fundamentos de madera y humo, Band of Brothers BBQ ha ganado su reputación como uno de los grandes competidores de una región conocida por su feroz competencia.

Abierto: 2019

Propietario(s): James Crawford

Pit Master(s): James Crawford

Método: No listado / Oak

Días/Horarios: Viernes – Domingo 12:00 PM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): 13178 S Ft. Hood St, Killeen, TX 76542

Teléfono(s): 254-213-4498

**#21 Daddy Duncan BBQ – Katy**

**Daddy Duncan’s BBQ: Elevando la Escena Ahumada de Katy**

Ubicado en Katy, Texas, Daddy Duncan’s BBQ ofrece una experiencia gastronómica única y llena de energía liderada por el Master Chef de Artes Culinarias Randy Duncan, quien eleva el barbecue tradicional utilizando brisket Black Angus Prime. Con un título en Artes Culinarias, Duncan transforma la comida tejana estándar en una experiencia gourmet al utilizar exclusivamente brisket Black Angus de alta calidad para sus ahumados principales. Esta experiencia profesional convierte al food truck en un destino culinario donde la técnica se une con una profunda pasión por el barbecue tradicional.

La atmósfera alrededor del remolque en 3550 Schlipf Rd es extremadamente social y frecuentemente se siente más como una fiesta de vecindario que una fila común para almorzar. Los clientes habituales rápidamente ofrecen recomendaciones sobre qué ordenar, hablando apasionadamente sobre todo, desde el cremoso mac and cheese hasta el refrescante coleslaw.

La famosa historia del fanático de las costillas vestido con tutu refleja perfectamente el sentido de compañerismo y competencia amistosa que rodea a este lugar.

Aunque los clásicos como el brisket tierno y la salchicha jalapeño cheddar son excelentes, el menú realmente brilla gracias a sus creaciones especiales. Según el menú oficial, los visitantes pueden disfrutar costillas estilo St. Louis o el famoso jalapeño boudin acompañado de un rico garlic aioli. Las actualizaciones recientes también muestran especiales como turkey legs ahumadas y pork belly mac and cheese, demostrando el deseo de Duncan de compartir felicidad a través de comida creativa y de alta calidad.

Abierto: 2017

Propietario(s): Chef Randy Duncan

Pit Master(s): Chef Randy Duncan

Método: No listado / Pecan

Días/Horarios: Sábado – Domingo 1:00 PM – 5:00 PM (o hasta agotar existencias)

Ubicación(es): Turquoise Acres Ranch, 3550 Schlipf Rd #3, Katy, TX 77493

Teléfono(s): 713-898-9910

**#22 Snow's BBQ**

**Snow's BBQ: Gigantes Caminan Entre Nosotros**

Es difícil decir algo que no se haya dicho ya sobre Snow's BBQ. Liderado por el propietario y pitmaster Kerry Bexley, el negocio ha alcanzado un nivel de éxito y reconocimiento sin comparación en el mundo del barbecue. A su lado se encuentra la miembro del Salón de la Fama Tootsie Tomanetz, una verdadera celebridad cuyo conocimiento y experiencia dominan cualquier conversación culinaria. Sin embargo, el talento no termina ahí. El tercer pitmaster, Clay Cowgill, es frecuentemente una fuerza subestimada. Entrenado por Kerry y guiado desde temprano por Miss Tootsie, Clay posee la habilidad y el conocimiento para dominar cualquier pit room mientras produce brisket de primer nivel.

Operando en Lexington desde 2003, Snow's BBQ utiliza tanto pits offset como tradicionales estilo cowboy para cocinar carne sobre calor indirecto y directo. Este método incluye un detallado proceso de mopping para el pork steak, ampliamente considerado uno de sus platillos más característicos y tiernos. Snow's BBQ se ha convertido en uno de los destinos más populares para viajeros de todo el mundo que buscan experimentar lo mejor del barbecue del centro de Texas.

Abierto: 2003

Propietario(s): Kerry Bexley

Pit Master(s): Kerry Bexley, Tootsie Tomanetz y Clay Cowgill

Método: Offset y Cowboy Pits / Post Oak

Días/Horarios: Sábado 8:00 AM – Aproximadamente 1:00 PM

Ubicación(es): 516 Main St, Lexington, TX 78947

Teléfono(s): 979-773-4640

**#23 7 Bar Barbecue**

**7 Bar Barbecue: Construido Sobre una Base Sólida**

Ubicado en Rockdale, Texas, 7 Bar Barbecue funciona como un destino especializado de fin de semana que utiliza el método rápido y caliente en lugar del tradicional low and slow utilizado en gran parte del centro de Texas. Esto requiere un conjunto especial de habilidades por parte del pitmaster. El menú presenta una selección clásica de brisket, costillas de cerdo y salchichas artesanales junto con opciones únicas y rotativas como la salchicha habanero con queso. El equipo del pit opera con un compromiso de calidad que atrae tanto a locales como visitantes.

El negocio opera bajo una política de “hasta agotar existencias”, normalmente abriendo sus puertas a las 11:00 AM los viernes y sábados hasta terminar toda la comida. Más allá de las carnes tradicionales, el lugar frecuentemente organiza reuniones comunitarias como Fried Fish Day y mantiene un ambiente hospitalario que incluso a veces incluye cerveza gratis para los clientes. Este enfoque acogedor convierte al establecimiento en una parada destacada para quienes viajan por el área del condado de Milam.

Abierto: 2023

Propietario(s): Braden Wallis

Pit Master(s): Braden Wallis

Método: Offset / Post Oak

Días/Horarios: Viernes – Sábado 11:00 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): 2006 W Cameron Ave, Rockdale, TX

Teléfono(s): 512-430-0839

**#24 Tejas Chocolate & BBQ**

**Tejas Chocolate & BBQ: Una Fusión Dulce y Ahumada en Tomball**

Ubicado en un edificio histórico en 200 N Elm Street, Tejas Chocolate & BBQ abrió sus puertas por primera vez en 2015 bajo el liderazgo de Scott Moore Jr., Michelle Holland y Greg Moore. Este destino en Tomball es famoso por ser una “craftory”, ya que combina exitosamente el mundo de la producción artesanal de chocolate bean-to-bar con el auténtico barbecue tejano. El equipo de cocina utiliza post oak para alimentar sus pits, asegurando que cada corte de

carne tenga un perfil tradicional ahumado que sorprendentemente combina perfectamente con sus dulces artesanales.

El establecimiento mantiene un horario acogedor para los visitantes, operando de 11:00 AM a 5:00 PM los lunes, extendiéndose hasta las 9:00 PM de martes a sábado y cerrando a las 7:00 PM los domingos. Los invitados pueden llamar al 281-229-1011 para preguntar sobre la selección diaria de chocolates o la disponibilidad de sus carnes ahumadas características. Al ofrecer un menú diverso que va desde brisket prime hasta trufas artesanales, los propietarios han creado una experiencia gastronómica multisensorial que destaca en la escena culinaria regional.

Abierto: 2015

Propietario(s): Scott Moore Jr., Michelle Holland y Greg Moore

Pit Master(s): Scott Moore Jr. y Greg Moore

Método: Offset Barrel / Post Oak

Días/Horarios: Lunes 11:00 AM – 5:00 PM, Martes – Sábado 11:00 AM – 9:00 PM, Domingo 11:00 AM – 7:00 PM

Ubicación(es): 200 N Elm Street, Tomball, TX 77375

Teléfono(s): 281-229-1011

**#25 Hecho En Texas Barbeque**

**Hecho En Texas Barbeque: Humo Auténtico en el Corazón de Cameron**

Ubicado en el condado de Milam, Hecho En Texas Barbeque ha construido una sólida reputación ofreciendo carnes ahumadas tradicionales de alta calidad con un distintivo sabor local. El establecimiento se enfoca en los elementos fundamentales del barbecue tejano, sirviendo clásicos como brisket tierno, costillas sabrosas y salchichas llenas de sabor para la comunidad de Cameron. Al priorizar técnicas tradicionales de pit, el equipo asegura que cada porción refleje la rica herencia culinaria sugerida por su nombre.

El negocio funciona como una pieza clave de la escena gastronómica local, atrayendo frecuentemente multitudes gracias a su ambiente acogedor y compromiso con la frescura. Según sus redes sociales oficiales, el lugar frecuentemente presenta especiales y comidas del día que van más allá del barbecue tradicional para incluir acompañamientos creativos y porciones abundantes. Ya sea para un almuerzo rápido o un festín de fin de semana, los visitantes encuentran un ambiente amigable donde la pasión por el auténtico barbecue hecho en Texas es evidente en cada bocado.

Abierto: 2017

Propietario(s): Jamie Galvan y Jamie Lea Galvan

Pit Master(s): Jamie Galvan y Jamie Lea Galvan

Método: No listado / Post Oak

Días/Horarios: Jueves – Sábado 10:30 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): 1511 North Travis Ave, Cameron, TX

Teléfono(s): 254-493-3546

**#26 1775 Texas Pit BBQ**

**1775 Texas Pit BBQ: Una Tradición Propiedad de Veteranos en College Station**

1775 Texas Pit BBQ se mantiene como un destino de primer nivel para auténticas carnes ahumadas estilo Central Texas en College Station. Fundado por el equipo de esposo y esposa Brad y Shellie Doan, este negocio propiedad de veteranos honra la herencia militar tanto en su nombre como en su compromiso inquebrantable con la excelencia. El equipo del pit utiliza post oak curado para alimentar el fuego, produciendo un perfil tradicional de humo sobre brisket prime, costillas tiernas y salchichas artesanales que les han ganado una clientela dedicada entre locales y visitantes.

El restaurante opera con una mentalidad enfocada en la comunidad y mantiene un horario de miércoles a sábado comenzando a las 11:00 AM hasta agotar existencias. Según su sitio web oficial, el menú está complementado con acompañamientos característicos como jalapeño corn y loaded potato salad, los cuales combinan perfectamente con las poderosas selecciones de carne. Las recientes actualizaciones en redes sociales destacan su ambiente de “familia primero”, convirtiéndolo en un lugar acogedor para cualquiera que busque experimentar barbecue de alta calidad en un ambiente hospitalario tejano.

Abierto: 2017

Propietario(s): Brad Doan y Brandon Doan

Pit Master(s): Brad Doan y Brandon Doan

Método: No listado / Post Oak

Días/Horarios: Miércoles – Sábado 11:00 AM – Hasta Agotar Existencias

Ubicación(es): College Station, TX

Teléfono(s): 979-492-6241

**#27 Double A Barbecue**

**Double A Barbecue: Gran Lugar Para Comer**

Ubicado en San Antonio, Double A Barbecue es un establecimiento del South Side enfocado en auténtica cocina a fuego vivo liderada por el pitmaster Adrian Davila. Utilizando post oak y mezquite, el menú presenta elementos característicos que van desde brisket tradicional y costillas hasta brisket smash burgers molidas en casa y tacos de brisket guisada “Double A”.

Operando como un food truck lleno de energía, el negocio sirve en populares puntos locales como Brooster’s Backyard Icehouse y The Sanctuary Food Truck Park. Según su horario actualizado de 2025, también ofrecen noches temáticas especializadas, incluyendo “TNT Tuesday”, con tacos, nachos y turkey legs.

Abierto: Enero 2021

Propietario(s): Adrian Davila

Pit Master(s): Adrian Davila

Método: No listado / Post Oak y Mezquite

Días/Horarios: Varía (Ver redes sociales para horarios)

Ubicación(es): Food Truck Móvil, 815 Pleasanton Rd, San Antonio, TX

Teléfono(s): 210-514-6887

**#28 Local Craft BBQ**

**Local Craft BBQ: El Estándar de Oro Ahumado de Newark**

Local Craft BBQ en Newark rápidamente se ha establecido como un destino de primer nivel para auténtico barbecue tejano desde que abrió sus puertas en 2022. Propiedad y operación de Steve Blount y Jason Blount, este negocio familiar está construido sobre una base de calidad y tradición. Los hermanos sirven como los principales pitmasters, asegurándose de que cada corte de carne cumpla con sus estrictos estándares antes de llegar a la bandeja del cliente. Al enfocarse en técnicas artesanales de pequeños lotes, han creado un centro comunitario donde vecinos se reúnen para disfrutar un verdadero sabor de hospitalidad del norte de Texas.

El corazón culinario de la operación reside en su compromiso con métodos tradicionales, utilizando únicamente post oak para alimentar sus smokers. Esta elección de madera proporciona el perfil limpio y clásico de humo que define su brisket, costillas y carnes especiales. Su horario está diseñado para servir a la comunidad durante toda la semana, ofreciendo opciones tanto para el almuerzo como para la cena. Desde el primer bocado de brisket tierno hasta los últimos restos de sus acompañamientos característicos, la pasión que Steve y Jason colocan en su oficio es evidente en la clientela leal que han construido en tan solo unos años.

Abierto: 2022

Propietario(s): Steve Blount y Jason Blount

Pit Master(s): Steve Blount y Jason Blount

Método: No listado / Post Oak

Días/Horarios: Martes – Miércoles 11:00 AM – 3:00 PM, Jueves – Viernes 11:00 AM – 7:00 PM, Sábado 11:00 AM – 6:00 PM, Domingo 11:00 AM – 2:00 PM

Ubicación(es): 412 FM 718, Newark, TX 76071

Teléfono(s): 682-224-5370

**#29 Pustka Family BBQ**

**Pustka Family Barbeque: Un Legado del Centro de Texas en Formación**

Pustka Family Barbeque ha construido una clientela dedicada en Temple al ofrecer una clase magistral de tradición del Central Texas barbecue. Desde su apertura en 2017, este negocio familiar propiedad y operado por Dustin y Paul Pustka ha estado arraigado en un profundo respeto por el arte de las carnes ahumadas lentamente. El dúo sirve como los principales pitmasters, atendiendo meticulosamente sus smokers con post oak para lograr el bark perfecto y la textura tierna que sus seguidores esperan. Aunque han construido su reputación en su ubicación actual sobre el SE HK Dodgen Loop, la comunidad está llena de expectativa por su próxima transición a un local permanente en 1220 West Avenue M.

La experiencia en Pustka está definida por un compromiso con la consistencia y un ambiente acogedor que trata a cada cliente como un invitado en una reunión familiar. Su operación actual funciona de martes a sábado, ofreciendo un destino confiable para quienes buscan brisket, costillas y salchichas especiales de alta calidad. Al enfocarse en producción artesanal de pequeños lotes y métodos tradicionales, la familia Pustka asegura que la calidad nunca disminuya incluso mientras se preparan para su próximo gran capítulo. Ya seas un cliente habitual o un visitante por primera vez, la pasión colocada en cada bandeja deja claro por qué este negocio destaca como una potencia en la escena local del barbecue.

Abierto: 2017

Propietario(s): Dustin Pustka y Paul Pustka

Pit Master(s): Dustin Pustka y Paul Pustka

Método: Offset / Post Oak

Días/Horarios: Martes – Viernes 11:00 AM – 6:00 PM, Sábado 11:00 AM – 4:00 PM

Ubicación(es): 23330 SE HK Dodgen Loop, Temple, TX 76502

Teléfono(s): 512-466-5949

**#30 Louie Mueller Barbecue**

**Louie Mueller Barbecue: Manteniendo Viva la Tradición Familiar**

Entrar a este histórico lugar en Taylor es un viaje al alma del barbecue del centro de Texas, donde la tradición ha sido refinada hasta convertirse en un verdadero arte. Desde 1949, la familia Mueller ha servido como guardiana de un legado que comenzó con Louie, pasó por su hijo Bobby y ahora continúa bajo el pitmaster de tercera generación Wayne Mueller. El corazón de la operación es el icónico pit de ladrillo de 1959, una estructura monumental que requiere un entendimiento íntimo del comportamiento del fuego y de variables ambientales como la presión barométrica. Este legendario pit es tratado como algo vivo, demandando atención constante y la mano de un maestro para mantener el flujo de aire y el calor indirecto que han definido el estándar familiar durante más de setenta y cinco años.

La reputación del establecimiento está construida sobre un compromiso inquebrantable con la calidad y un conocimiento generacional del pit. Wayne Mueller opera bajo la filosofía de que el pit es una bestia que debe ser dominada mediante vigilancia constante y una estricta adherencia a técnicas tradicionales. Al enfocarse en la pureza del humo del post oak y la paciencia requerida para la cocción lenta, la familia preserva un estilo de barbecue que existía mucho antes de los atajos modernos. Esta dedicación al oficio ha convertido el restaurante en un destino mundial donde la historia del edificio y la experiencia de la familia convergen para crear una experiencia profundamente arraigada en el respeto por el pasado.

Abierto: 1949

Propietario(s): Wayne Mueller

Pit Master(s): Wayne Mueller

Método: Pit de Ladrillo Estilo Catedral / Post Oak

Días/Horarios: Miércoles – Viernes 11:00 AM – 7:30 PM, Sábado 11:00 AM – 4:00 PM

Ubicación(es): 206 W 2nd St, Taylor, TX 76574

Teléfono(s): 512-352-6206

**#31 Thorndale Meat Market – Frank Felton BBQ**

**Thorndale Meat Market: Frank Felton BBQ — Finalmente Recibiendo el Reconocimiento Merecido**

Thorndale Meat Market se mantiene como un destino emblemático para quienes buscan el auténtico sabor del barbecue tejano de la vieja escuela. Desde que tomó control del histórico mercado en 2011, Trey Felton ha restaurado meticulosamente el arte tradicional del barbecue estilo meat market. Como tercera generación de la familia Felton, Trey representa una profunda conexión con la historia de la región y el conocimiento transmitido a través de los años. Una de las piezas centrales del menú es la salchicha Hot Gut, un elemento picante que se ha convertido en un sello distintivo del mercado. La operación utiliza una alineación de smokers

offset para producir los resultados consistentes y de alta calidad que recientemente han llevado al negocio al reconocimiento estatal.

El programa culinario dirigido por Trey Felton está definido por un compromiso con la simplicidad y la pureza del humo de post oak. Al utilizar smokers offset, el proceso de cocción depende de un manejo preciso del fuego para desarrollar un perfil de sabor que honra la herencia laboriosa del barbecue tejano. Esta dedicación al oficio ha ganado una reputación de excelencia entre puristas y críticos del barbecue. Ya sea que los visitantes lleguen para un almuerzo rápido o para comprar cortes especiales del meat market de servicio completo, experimentan un nivel de experiencia que ha consolidado a Thorndale Meat Market como una potencia en la escena del centro de Texas.

Abierto: 2011 (Bajo la Propiedad Actual)

Propietario(s): Trey Felton

Pit Master(s): Trey Felton

Método: Smokers Offset / Post Oak

Días/Horarios: Lunes – Viernes 10:30 AM – 5:00 PM, Sábado 10:00 AM – 2:00 PM

Ubicación(es): 300 US-79, Thorndale, TX 76577

Teléfono(s): 512-429-8391

**#32 Up in Smoke BBQ**

**Up in Smoke BBQ: El Arte de un Campeón en Cada Bocado**

Junior Urias consolidó su reputación como uno de los principales pitmasters de Texas al ganar la competencia BBQ Pitmasters en Destination America en 2014. Durante aquella competencia de alto nivel, demostró su dominio del oficio superando a oponentes formidables y lanzando su marca al escenario nacional. Esta victoria mostró un estilo competitivo de barbecue ahumado con leña que desde entonces se ha convertido en el sello distintivo de su identidad culinaria. En el corazón de la operación se encuentra un negocio familiar donde Junior trabaja junto a su esposa Jennifer y sus hijos Quintin y Mackenzie. La familia mantiene un enfoque completamente práctico para garantizar que cada porción cumpla con los exigentes estándares de un campeón mientras utilizan un Bison smoker, un setup custom offset y un Junior Urias Texas Edition semi reverse flow insulated offset para producir sabores profundos y ahumados.

El programa culinario de Up in Smoke BBQ está centrado en un método tradicional tejano que utiliza exclusivamente madera de pecan para alimentar los smokers. Esta elección específica de madera proporciona un perfil distintivo y rico a sus carnes estilo competencia, diferenciando la operación en un panorama saturado de barbecue. Al combinar experiencia técnica con una misión orientada a la familia, la familia Urias continúa ofreciendo una experiencia auténtica que honra el arte del barbecue ahumado con leña. Su compromiso con el oficio es evidente en cada

detalle, desde la elección del equipo hasta el preciso manejo del fuego necesario para mantener la consistencia ganadora que los caracteriza desde 2014.

Abierto: 2014

Propietario(s): Junior Urias, su esposa Jennifer, su hijo Quintin y su hija Mackenzie

Pit Master(s): Junior Urias

Método: Bison Smoker / Junior Urias Texas Edition Semi Reverse Flow / Pecan

Días/Horarios: Miércoles – Sábado 11:00 AM – 3:00 PM

Ubicación(es): 235 Parkway Dr., Early, TX 76802

Teléfono(s): 432-528-5017

**#33 Tejano Cookers BBQ & Catering**

**Tejano Cookers BBQ & Catering: El Poder de la Familia**

Tejano Cookers BBQ & Catering Co. se especializa en barbecue estilo South Texas y fusión Tex-Mex, sirviendo un menú favorito de la comunidad desde su remolque bajo el pabellón de Crossroads Food Park. Fundado por el propietario y pitmaster Chris Rodriguez, quien comenzó a cocinar barbecue desde joven en el sur de Texas, el negocio se enfoca en cocina “estilo tejano” caracterizada por rubs especiales hechos en casa y platillos servidos con tortillas en lugar de pan.

El menú es una poderosa alineación de innovación que incluye clásicos como brisket jugoso, costillas de cerdo y salchicha picante junto con ofertas únicas como Carne Guisada, tacos de Barbacoa y el “CJ’s Big Boy Sandwich”. Sus acompañamientos son igual de populares, incluyendo charro beans, ensalada de pasta estilo elote y cheesy mac and cheese, seguidos por postres como peach cobbler caliente.

Abierto: 2020

Propietario(s): Chris Rodriguez

Pit Master(s): Chris Rodriguez y Tony Cansino

Método: No listado / Post Oak

Días/Horarios: Miércoles – Sábado 10:30 AM – 5:00 PM (o hasta agotar existencias)

Ubicación(es): 5750 Williams Dr, Georgetown, TX 78633

Teléfono(s): 512-661-1418

**#34 Rossler's Blue Cord Barbecue**

**Rossler's Blue Cord Barbecue: Un Saludo al Oficio y la Comunidad**

Rossler's Blue Cord BBQ: El Estándar del Soldado de Infantería en Harker Heights. Desde 2016, los propietarios Steven y Kristen Rossler han operado su food truck con un compromiso hacia la calidad artesanal en pequeños lotes y la conexión con la comunidad. El pitmaster Steven Rossler sigue las verdaderas tradiciones del Central Texas barbecue, ahumando carnes low and slow sobre post oak en un offset stick burner. Mientras el brisket prime y las costillas son básicos del menú, también ofrecen creaciones innovadoras que han ganado una clientela leal. Entre los favoritos recientes están los Raspberry Pork Belly Burnt Ends, servidos con salsa raspberry chipotle, y el taco "Swancho", lleno de sabor y conocido por su combinación única de ingredientes. Cada bocado está respaldado por el compromiso de la cocina con acompañamientos hechos desde cero, desde cheesy poblano grits y ensalada de pasta estilo elote hasta dirty rice y collard greens. Para terminar la comida, el spiced banana pudding elaborado por Kristen Rossler ofrece un giro único a un clásico.

Ubicado en el estacionamiento de Smile Doctors, el ambiente es casual y diseñado para que la comunidad se reúna alrededor de las mesas al aire libre. Debido a que se especializan en craft barbecue y no producen en masa, frecuentemente agotan la comida temprano, haciendo que su horario limitado sea un evento muy esperado. Ya sea para un almuerzo rápido o para sentarse a disfrutar el ambiente, la experiencia está construida sobre trabajo duro e innovación culinaria. Rossler's Blue Cord BBQ continúa siendo una potencia en la escena local, demostrando que tradición y sabores atrevidos forman una combinación ganadora.

Abierto: 2016

Propietario(s): Steven Rossler y Kristen Rossler

Pit Master(s): Steven Rossler

Método: Moberg Offset Stick Burner / Post Oak

Días/Horarios: Miércoles – Jueves 11:00 AM – 4:00 PM (o hasta agotar existencias, revisar redes sociales para días adicionales)

Ubicación(es): 300 Morgan St, Harker Heights, TX 76548

Teléfono(s): 254-345-2313

**#35 Butter's BBQ**

**Butter's BBQ: El Destino del Humo South Texas en Sinton**

Butter's BBQ ha transformado Sinton en un destino de primer nivel para amantes del barbecue al combinar técnicas tradicionales del Central Texas con influencias regionales distintivas. Desde su apertura en 2017, el propietario Andrew Soto ha construido una marca poderosa enfocándose en los detalles meticulosos de la cocina a fuego vivo y la hospitalidad comunitaria.

Los pits están dirigidos por los pitmasters Andrew “Butter” Soto y Robert Rodriguez, quienes utilizan una combinación de post oak y mezquite para lograr un perfil de humo intenso y consistente. Esta operación dedicada es verdaderamente un trabajo de amor donde el compromiso con la calidad es evidente en cada bandeja de brisket y costillas que sale del mostrador.

El programa culinario de Butter’s destaca por un profundo respeto hacia las tradiciones regionales, especialmente su famosa barbacoa dominical. Esta especialidad de fin de semana se ha convertido en una leyenda local, donde tiernos cachetes de res ahumados son preparados con la misma precisión que el resto de sus carnes. El menú presenta una alineación equilibrada de clásicos ahumados y salchichas hechas en casa que muestran la versatilidad y habilidad del equipo. Debido a que se enfocan en producción artesanal de pequeños lotes para mantener los más altos estándares, el restaurante frecuentemente agota existencias poco después de abrir. Esta dedicación a hacer las cosas correctamente ha consolidado a Butter’s BBQ como uno de los grandes protagonistas del South Texas barbecue.

Abierto: 2017

Propietario(s): Andrew Soto

Pit Master(s): Andrew “Butter” Soto y Robert Rodriguez

Método: Offset Smoker / Post Oak y Mezquite

Días/Horarios: Viernes – Sábado 11:00 AM – 5:30 PM, Domingo 9:00 AM – 3:30 PM (o hasta agotar existencias)

Ubicación(es): 713 E Sinton St, Sinton, TX 78387

Teléfono(s): 361-587-3222

**#36 Miller’s Smokehouse & Muscovy Coffee Roasters**

**Miller’s Smokehouse: Un Camino Bien Recorrido**

Nuestras oraciones están con la familia Miller y sus empleados mientras el negocio permanece temporalmente cerrado debido a un incendio ocurrido la mañana del 28 de febrero.

Miller’s Smokehouse ha sido un pilar en Belton desde su apertura en 2008, sirviendo a la comunidad con dedicación constante y métodos tradicionales de barbecue. Los propietarios Dirk Miller y Dusty Miller, junto con los pitmasters Bradley Knight y Arturo Miranda, han construido su reputación sobre la cocción en rotisserie usando post oak, produciendo un sabor limpio y smokey que define su brisket, costillas, salchichas y especiales diarios. Durante más de seis años, el desayuno también formó parte de esa tradición, reflejando el mismo compromiso con calidad y consistencia.

Más allá de los pits, la panadería siempre ha sido central en la operación de Miller’s. Momma Miller y su equipo hornean los panes, tortillas y postres servidos en el restaurante, además de

suministrar productos a Muscovy Coffee Roasters, donde el Brisket Kolache se ha convertido en un éxito de ventas. Miller's Smokehouse ha permanecido como una parada confiable en Belton, con fuertes raíces comunitarias y un enfoque en hacer las cosas correctamente. Toda la comunidad del barbecue permanece unida a la familia Miller durante este difícil momento y espera el día en que el humo vuelva a elevarse sobre East Central Avenue.

Abierto: 2008

Propietario(s): Dirk Miller y Dusty Miller

Pit Master(s): Dirk Miller, Bradley Knight y Arturo Miranda

Método: Rotisserie / Post Oak

Días/Horarios: Temporalmente Cerrado (Incendio del 28 de febrero)

Ubicación(es): 300 E Central Ave, Belton, TX 76513

Teléfono(s): 254-939-5500

**#37 Louie's Craft BBQ**

**Louie's Craft BBQ: Low and Slow en Main Street**

Originalmente abierto en Austin y posteriormente trasladado a Buda, Louie's Craft BBQ rápidamente ha construido una reputación como uno de los mejores lugares de barbecue en el centro de Texas. Conocido por su brisket perfectamente renderizado, salchichas hechas en casa y especiales creativos, Louie's combina técnicas tradicionales tejanas con sabores atrevidos. Su brisket posee un bark equilibrado y una profunda esencia ahumada, mientras que los acompañamientos y especiales reflejan verdadera artesanía culinaria en lugar de simples rellenos. Ubicado justo en Main Street en el centro de Buda, Louie's opera con una atmósfera estilo backyard donde el enfoque siempre permanece en los pits y la gente.

El equipo enfatiza ingredientes de calidad, manejo cuidadoso del fuego y ejecución consistente. Es el tipo de lugar donde el humo saliendo del pit forma parte de la atmósfera y donde los clientes habituales saben que deben llegar temprano antes de que se agoten los favoritos.

Abierto: Principios de los años 2020

Propietario(s): Matt Carver

Pit Master(s): Nick Gonzales

Método: Rotisserie / Hickory / Post Oak

Días/Horarios: Jueves – Domingo 11:00 AM – 8:00 PM

Ubicación(es): 122 N Main St, Buda, TX 78610

Teléfono(s): 512-649-2727

**#38 Evie Mae's BBQ**

**Evie Mae's BBQ: Humo del Oeste de Texas**

Evie Mae's BBQ en Wolfforth, Texas ofrece lo mejor del barbecue estilo pit cocinado lentamente en South Plains con un menú que refleja el corazón y alma de la cultura regional del humo. Los clientes elogian consistentemente el brisket jugoso, las costillas tiernas y la salchicha llena de sabor que sale perfectamente de los pits, con acompañamientos que complementan la bandeja sin robar protagonismo. Ya sea disfrutando la comida en mesas de picnic o llevándola para comer más tarde durante las horas de almuerzo, el ambiente aquí es relajado y acogedor, convirtiéndolo en una parada favorita para familias, locales y viajeros.

La operación sigue un ritmo simple, abriendo a media mañana y sirviendo hasta agotar existencias, lo cual generalmente ocurre temprano por la tarde. Ese horario resalta un compromiso con calidad sobre cantidad, permitiendo que el humo y el fuego tengan el tiempo necesario para desarrollar ricos sabores y textura perfecta. Desde el primer bocado hasta el último, Evie Mae's ofrece esa clásica experiencia de barbecue tejano que hace que la gente regrese una y otra vez.

Abierto: 2015

Propietario(s): Arnis Robbins y Mallory Robbins

Pit Master(s): Arnis Robbins

Método: Reverse Flow y Rotisserie / Oak

Ubicación(es): 217 US-62, Wolfforth, TX 79382

Teléfono(s): 806-782-2281

**#39 LJ's BBQ**

**LJ's BBQ: La Potencia de Brenham en Post Oak y Precisión**

LJ's BBQ se ha convertido en una parada esencial sobre el antiguo BBQ Trail en Brenham al ofrecer un enfoque refinado al tradicional barbecue del Central Texas. Fundado en 2015 por los propietarios Corey Cook y Matt Lowery, el establecimiento opera con un enfoque en calidad artesanal de pequeños lotes y precisión técnica. Los pits son manejados por un experimentado equipo que incluye a Cook, Lowery, Matt Cummins y Josh Jalomo, quienes equilibran meticulosamente las demandas de la cocina a fuego vivo para garantizar que cada bandeja cumpla con sus altos estándares. Utilizando una combinación de smokers offset y métodos de calor directo alimentados con post oak, producen un perfil de sabor rico y auténtico que les ha ganado seguidores leales entre locales y viajeros.

La experiencia en su ubicación de West Main Street está centrada en un compromiso absoluto con el oficio que los visitantes pueden saborear en cada bocado de brisket prime y acompañamientos característicos. Operando de miércoles a sábado, el equipo mantiene una

ventana de alta demanda que frecuentemente resulta en ventas agotadas tempranas. Las recientes actualizaciones desde la cocina muestran una variedad de especiales creativos junto con sus famosos clásicos, demostrando que el equipo continúa empujando los límites del smoker. Ya sea para un almuerzo rápido o un gran festín, la atmósfera refleja una verdadera pasión por la hospitalidad y un profundo respeto por el arte del barbecue ahumado con leña.

Abierto: 2015

Propietario(s): Corey Cook y Matt Lowery

Pit Master(s): Corey Cook, Matt Lowery, Matt Cummins y Josh Jalomo

Método: Offset y Calor Directo / Post Oak

Días/Horarios: Miércoles – Sábado 11:00 AM – 3:00 PM (o hasta agotar existencias)

Ubicación(es): 1407 W Main St, Brenham, TX 77833

Teléfono(s): 979-421-8292

**#40 Rosemeyer Bar-B-Q**

**Rosemeyer Bar-B-Q: Post Oak Bien Hecho, Gran BBQ con Paciencia**

El barbecue tejano es un testimonio de lo que la pasión y la paciencia sobre humo de post oak pueden lograr. Desde la apertura de Rosemeyer Bar-B-Q en 2021, los propietarios y pitmasters Jordan Rosemeyer y Ben Maxwell han hecho las cosas correctamente. El remolque de barbecue ha atraído multitudes con su enfoque honesto hacia el tradicional barbecue tejano. Aquí el enfoque está en dejar que la calidad de la carne y el fuego hablen por sí mismos, ya sea un brisket perfectamente renderizado o salchichas jalapeño con queso bañadas por un humo consistente y smokey. Con mesas de picnic para comer al aire libre, el ambiente reúne a las personas alrededor de bandejas llenas de brisket, costillas y especiales creativos.

Lo que distingue a Rosemeyer es su compromiso con hacer bien los fundamentos y construir confianza con cada bandeja servida. El equipo atiende personalmente sus smokers offset y rotisserie, observando las llamas y controlando cuidadosamente los tiempos hasta que cada corte alcanza su punto máximo. Tanto locales como visitantes valoran el equilibrio entre humo y textura, junto con un servicio amigable que hace sentir la visita como si estuvieras llegando a casa de un vecino. Los especiales semanales y las adiciones rotativas ofrecen algo nuevo para los clientes habituales sin perder de vista los clásicos que colocaron este lugar en el mapa.

Abierto: 2021

Propietario(s): Jordan Rosemeyer y Ben Maxwell

Pit Master(s): Jordan Rosemeyer y Ben Maxwell

Método: Offset y Rotisserie / Post Oak

Días/Horarios: Jueves – Sábado 11:30 AM – 3:00 PM (o hasta agotar existencias)

Ubicación(es): 2111 Riley Fuzzel Rd, Spring, TX

Teléfono(s): 281-205-0625

**#41 Brotherton's BlackIron Barbecue – Pflugerville**

**Brotherton's BlackIron Barbecue: El Poder del Sabor Artesanal en Pflugerville**

Brotherton's BlackIron Barbecue se ha convertido en una fuerza respetada dentro de la escena del barbecue del centro de Texas gracias a su compromiso con carnes de alta calidad y sabores audaces. Ubicado en Pflugerville, el negocio ha construido una clientela leal con brisket perfectamente ahumado, costillas tiernas y acompañamientos llenos de creatividad. El enfoque aquí siempre ha sido combinar la tradición tejana con una ejecución moderna y consistente.

El ambiente es relajado y acogedor, pero el nivel de cocina es serio. Cada bandeja refleja atención al detalle, desde el bark del brisket hasta el equilibrio de humo y sazón. Brotherton's continúa consolidándose como uno de los nombres más sólidos de la región.

Ubicación(es): 15608 Spring Hill Ln Suite 105, Pflugerville, TX 78660

Teléfono(s): (512) 547-4766

**#42 Eaker Barbecue – Fredericksburg**

**Eaker Barbecue: Tradición Ahumada en el Corazón del Hill Country**

Eaker Barbecue ha ganado reconocimiento en Fredericksburg por ofrecer auténtico barbecue tejano con una fuerte dedicación al oficio. Con carnes ahumadas lentamente y una atención constante a la calidad, el negocio ha desarrollado una reputación basada en consistencia y sabor.

El humo de la leña, el brisket tierno y la atmósfera del Hill Country crean una experiencia clásica de Texas. Tanto visitantes como locales encuentran aquí una combinación de hospitalidad y barbecue tradicional que mantiene vivo el espíritu del pit tejano.

Ubicación(es): 607 W Live Oak St, Fredericksburg, TX 78624

Teléfono(s): (830) 992-3650

**#43 Cattleack Barbeque – Farmers Branch**

**Cattleack Barbeque: Excelencia Ahumada en Dallas**

Cattleack Barbeque se ha convertido en uno de los nombres más reconocidos del área de Dallas gracias a su enfoque artesanal y su compromiso con ingredientes de alta calidad. Conocido especialmente por su brisket, beef ribs y especiales creativos, el negocio

frecuentemente atrae largas filas de clientes ansiosos por probar una de las mejores experiencias de barbecue en North Texas.

El enfoque de pequeños lotes y atención al detalle le ha permitido construir una reputación de élite. Cada servicio se siente especial debido a la limitada producción y al enfoque constante en calidad sobre cantidad.

Ubicación(es): 13628 Gamma Rd, Dallas, TX 75244

Teléfono(s): (972) 805-0999

**#44 Smoke-A-Holics BBQ – Fort Worth**

**Smoke-A-Holics BBQ: Sabor y Cultura en Fort Worth**

Smoke-A-Holics BBQ representa una combinación poderosa de cultura, comunidad y auténtico barbecue tejano. Ubicado en Fort Worth, el negocio ha ganado reconocimiento por sus sabores intensos, brisket jugoso y acompañamientos llenos de personalidad.

La atmósfera refleja orgullo local y pasión por la cocina ahumada. Smoke-A-Holics no solamente sirve comida, crea una experiencia que conecta tradición, música y hospitalidad en una sola bandeja.

Ubicación(es): 1417 Evans Ave, Fort Worth, TX 76104

Teléfono(s): (817) 759-7472

**#45 Vaqueros Texas BBQ – Allen**

**Vaqueros Texas BBQ: Tradición Texana con Influencia Mexicana**

Vaqueros Texas BBQ en Allen ha construido una sólida reputación al combinar técnicas tradicionales del barbecue tejano con sabores inspirados en la cocina mexicana. El resultado es una experiencia llena de creatividad donde el humo, las especias y las carnes premium trabajan juntos perfectamente.

El negocio es conocido por brisket de alta calidad, tacos especiales y presentaciones llenas de sabor. Vaqueros continúa demostrando que el barbecue tejano puede evolucionar mientras mantiene respeto absoluto por sus raíces.

Ubicación(es): 965 Garden Park Dr, Allen, TX 75013

Teléfono(s): (214) 531-3101

**#46 The “G” Wagon – Little River-Academy**

**The “G” Wagon: Barbecue Artesanal en Little River-Academy**

The “G” Wagon ha desarrollado una fuerte presencia en la región gracias a su enfoque honesto y directo hacia el barbecue tejano. Operando desde Little River-Academy, el negocio ofrece brisket, costillas y especialidades ahumadas con gran enfoque en sabor y consistencia.

La experiencia mantiene una sensación relajada y auténtica, permitiendo que la calidad de la carne y el humo hablen por sí mismos. Clientes habituales y visitantes continúan regresando por las generosas porciones y la atención personal.

Ubicación(es): 4250 FM 436, Little River-Academy

Teléfono(s): (254) 709-4561

**#47 Blood Bros. BBQ – Bellaire**

**Blood Bros. BBQ: Creatividad Sin Límites en Houston**

Blood Bros. BBQ ha redefinido parte de la escena del barbecue de Houston al combinar técnicas tradicionales tejanas con influencias asiáticas y sabores internacionales. El negocio ha ganado fama por su creatividad y disposición para romper límites culinarios mientras mantiene una base sólida en el auténtico barbecue.

Sus especiales únicos y carnes ahumadas de alta calidad han convertido a Blood Bros. en uno de los destinos más emocionantes del estado. Cada visita ofrece algo diferente sin perder la esencia del humo tejano.

Ubicación(es): 5425 Bellaire Blvd, Bellaire, TX 77401

Teléfono(s): (713) 664-7776

**#48 Space City B-B-Q – Houston**

**Space City B-B-Q: Poder Ahumado en Houston**

Space City B-B-Q continúa ganando seguidores gracias a su combinación de brisket lleno de sabor, costillas tiernas y auténtico ambiente tejano. Ubicado en Houston, el negocio refleja el espíritu trabajador y diverso de la ciudad.

La operación se enfoca en técnicas tradicionales y ejecución consistente, permitiendo que el humo y la carne mantengan el protagonismo. El resultado es una experiencia confiable y satisfactoria para amantes del barbecue clásico.

Ubicación(es): 1503 W 34th St, Houston, TX 77018

Teléfono(s): (713) 802-1818

**#49 Zavala's Barbecue – Grand Prairie**

**Zavala's Barbecue: Tradición Familiar y Sabor Profundo**

Zavala's Barbecue se ha convertido en uno de los nombres más respetados de Grand Prairie gracias a su enfoque familiar y compromiso con auténtico barbecue tejano. El negocio ha ganado reconocimiento por brisket perfectamente ahumado, costillas llenas de sabor y una atmósfera acogedora.

La operación refleja pasión por la tradición mientras incorpora creatividad suficiente para mantener el menú emocionante. Zavala's continúa creciendo como uno de los grandes representantes del barbecue moderno en Texas.

Ubicación(es): 421 W Main St, Grand Prairie, TX 75050

Teléfono(s): (817) 330-9061

**#50 Redbird BBQ – Port Neches**

**Redbird BBQ: Humo y Tradición en Port Neches**

Redbird BBQ ha desarrollado una fuerte reputación en Port Neches gracias a su enfoque dedicado al barbecue artesanal y la hospitalidad tejana. El negocio ofrece brisket, costillas y carnes ahumadas lentamente con gran atención a textura, sabor y consistencia.

El ambiente refleja orgullo local y pasión genuina por el oficio del pit. Cada bandeja representa horas de paciencia, humo y trabajo duro, ayudando a Redbird BBQ a asegurar su lugar entre los Top 50 del barbecue tejano.

Ubicación(es): 2370 Nall St, Port Neches, TX 77651

Teléfono(s): (409) 262-3362

**Menciones Honoríficas**

Smellin' Smoke BBQ – Fort Hood

Dayne's Craft Barbecue – Aledo

Tony's Backyard BBQ – Hillsboro

Desert Oak BBQ – El Paso

Feges BBQ – Houston

Vargas BBQ – La Marque

Slow Bone – Dallas

La Barbecue – Austin

Rejino Barbeque – Olton

Corkscrew BBQ – Spring

Pinkerton Barbecue – Houston

Pecan Lodge – Dallas

225 BBQ - Arlington

**Nota del Editor**

Uso muchos sombreros aquí. Soy el propietario, el único escritor del personal, el editor, el conserje y el tipo que siempre recibe la culpa cuando algo sale mal. Así que, por favor, tengan un poco de paciencia conmigo si al leer su artículo confundí la nota de un juez con otro negocio diferente. Lo más probable es que también haya confundido la nota de ese otro negocio.

Mientras Texas Barbecue continúa creciendo, siempre intentaré hacer lo mejor posible por ustedes. Gracias por estar aquí.