

“Best Barbecue in Los Angeles”

创建: Cityseeker

📍 4 位置已标记



马贼烧烤

“沙拉和烧烤经典”

马贼烧烤，顾名思义，专门经典美国烧烤菜肴。虽然它的菜单不是很广泛，但是每一件都是经过精心准备的，并且注入了复杂的味道和质地。其主要课程包括牛腩，排骨，拉猪肉和肋骨提示。这些菜肴是由诸如Jicama卷心菜Slaw，培根和蓝芝士土豆沙拉以及陈年白切达干酪等方面的补充。主菜和配菜用盘子和碗装，然后放在托盘上，以吸引人的方式制作一顿饭。不要错过美味的香蕉布丁甜点。

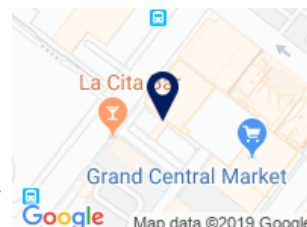
📷 by kareemelqaffass

☎ +1 213 625 0341

🌐 www.horsethiefbbq.com/

✉ info@horsethiefbbq.com

📍 324 South Hill Street, 洛基山 CA



Bludso's Bar - & - Que

“肉盛宴！”

多汁的肉类，口味丰富，伴随着清爽的啤酒，在休闲的环境是什么Bludso的酒吧 - 阙提供所有的食客。客人可以选择鸡肉，排骨，小猪肉和猪肉。如果你正在一个大群体中访问这个地方，他们的小组菜单充满了各种各样的肉是一个理想的选择。用鸡尾酒，啤酒或葡萄酒补充丰盛的一餐。红色天鹅绒蛋糕或苹果派为您的晚餐提供甜美的完成。

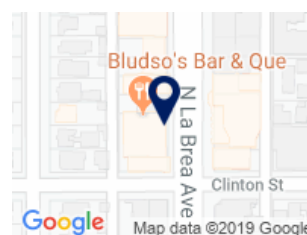
📷 by City Foodsters

☎ +1 323 931 2583

🌐 www.barandque.com/

✉ bludsosbbq@gmail.com

📍 609 North La Brea Avenue, 洛基山 CA



Boneyard小酒馆

“舒适和美食”

这家受欢迎的谢尔曼奥克斯小酒馆提供舒适的食物，满足加州美食。行政总厨亚伦·罗宾斯 (Aaron Robbins) 在南方的餐厅工作了多年，学习了真正的烧烤艺术，但仍然保持着高端融合菜肴的风味，这种菜肴与美味相得益彰。他设法取消双方的菜单，分成两份，一面专门烧烤，另一面专注于奶酪，沙拉和融合食品。一定要检查出来的酒单，旨在发挥每个独特的风味最好的。装饰简单而舒适，一些桌子和摊位被外露的砖墙和一个开放的酒架围绕着。但随着烧烤从厨房里飘来的诱人香气，你甚至可能不会注意到装修，直到你的盘子几乎被清除。

📷 by Public Domain

☎ +1 818 906 7427

🌐 www.boneyardbistro.com/

📍 13539 Ventura Boulevard, 洛基山 CA



Hogly Wogly博士的泰勒德州烧烤

“M-E-A-T！”

在这个地方的烧烤排骨只是淫秽的，在一个巨大的土堆中服务，并在你的盘子里用酱汁做的汤里游泳。但肋骨不是来这里的唯一原因。烧烤牛腩实际上是世界闻名的。美味和沉重的部分抛出，你会重新在这里访问了几个星期！小菜也一样好，包括玉米，土豆和豆类。通过网站浏览菜单和其他细节的完整列表。

📷 by Public Domain

☎ +1 818 780 6701

🌐 www.hoglywogly.com/

📍 8136 Sepulveda Boulevard, 洛基山 CA



加入我们:

cityseeker.com

[条款及条件](#) | [隐私政策](#) | [应用程序接口](#) | [联系我们](#) | 版权 2019 CITYSEEKER