CERVEZAS

Acompáñalas con nuestra carta de comida a continuación. Por nuestra patente de alcoholes es requisito pedir algo de comer.

DRINK FRESH

	ABV	PRECIO 473 ml	350 ml	150 ml
CUPIDO, BASTA YA! New Zealand Pils.	6%	4.700	4.000	2.400
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.500	3.700	2.100
SUNSET American Amber Ale	6%	4.200	3.400	2.000
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.700	3.900	2.200
MOHAWK Double Hazy IPA	8%	5.600	4.500	2.600
PAN DE MOLDE Hoppy Wheat Ale	4,5%	4.500	3.700	2.100
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	4.200	3.400	2.000
HUMBOLDT Pacific Lager	5%	4.200	3.400	2.000
EL DORADO Golden Ale	5,5%	4.200	3.400	2.000
SPACE Triple Hazy IPA	9%	5.600	4.500	2.600
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	5.000	4.000	2.400
OG Double Hazy IPA	7,5%	5.600	4.500	2.600

Beer Flight — 7.600
Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges

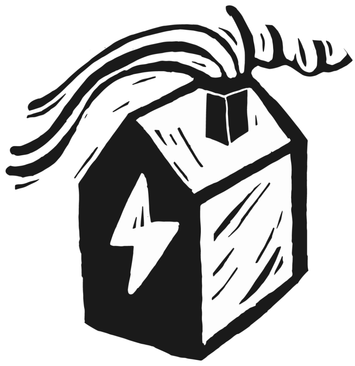
-TRAGO LARGO-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Botávian Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
NEGRONI Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	4.900
CAMPARI TÓNICA Campari + Tónica Botávian+ rodaja de naranja.	4.900
PISCOLA Pisco Alto del Carmen + Coca Cola 300 ml	4.600
APEROL SPRITZ Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	5.400
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón. Pídelo en version Violetto	5.400
FERNET CON COCA El clásico trasandino ahora en tamango	4.600
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola 300 ml	6.000
LONDON MULE Gin Guayabera, ginger beer, extracto de gengibre y jugo de lima. So fresh	6.500
HOP COLLINS Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	6.500

-BEBIDAS-

AGUA SIN/CON GAS 350 ml.	2.000
AGUA TÓNICA/GINGER BEER Botávian 200 ml.	2.500
COCA COLA NORMAL LATA 350 ml.	2.000
COCA COLA ZERO LATA 350 ml.	2.000

#FROM HERE TO BEER



VASOS TAMANGO — 3.500 - 5500
Llévate los vasos y copas de Tamango para la casa (pero cómpralos por favor). Pregunta por los modelos disponibles

TAMANGO BREBAJES
HOUSE OF BEER

-ESPECIALES DEL MES-

TAMOS CHOCLO

Tiernos choclitos grillados en mantequilla un poco picante, con topping de salsa ranch y queso de oveja, finalizado con cilantro para el toque fresco. Un plato de puro verano para compartir

$ 6.500

POLLO QUE SE VISTE DE SEDA...

Sabrosas tiritas de pollo crispy con curry ketchup korean style (extraña mezcla si, pero en Tamango todo es posible), con toques de de togarashi y ají, sobre repollo y rabanitos encurtidos estilo kimchi. Todo en una fresca hoja de lechuga, para que te lo puedas comer con la mano como un taco fresco y veraniego. Vienen 3 unidades, ideal para compartir. Pican? Un poco. Qué se hace? Se pasa con una buena cerveza!

$ 6.900

LOS ESPECIALES DE LA BARRA

RAMAZZOTTI VIOLETTO

El rammazzotti de siempre, pero en su versión con flor de lavanda y flor de sauco, le da un toque algo más amargo pero igual de refrescante y balanceado.

$5.400

GUAYABERA BRAMBLE

En este cóctel nuestro maravilloso Gin Guayabera hace dupla ganadora con un licor de moras, para un cóctel muy fresco, cítrico y floral, con toque a frutas rojas y una dulzura aterciopelada. Equilibrio perfecto entre lo cítrico y lo dulce, que lo convierte en una belleza púrpura de amor a primera vista.

$5.900

UN VERANO NARANJA

El sabor fresco del verano se viste de color naranja. Cóctel vibrante y refrescante de tequila, aperol y pomelo. Equilibrio perfecto entre el amargor del pomelo, la dulzura del aperol y el punch del tequila. Haz que tu sangre se vuelva naranja y te baje la temperatura con este coctel prendido y refrescante.

$5.600

tamangobrebajes
www.tamango.cl

TAMANGO BREBAJES
HOUSE OF BEER

-MODO PICOTEO-

PICOTEO VASCO (¡JODER!)

Selección de magníficos quesos de ovejas latxas de librísimo pastoreo, con tumaca y focaccia de la casa, aceitunas marinadas y maravillosos pimientos de padrón de temporada, salteados con aceite de oliva. Un picoteo ibérico para entre amigos con una buena Pilsen!

$12.900

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

5 Croquetas de jamón ibérico, untuosas y sabrosas, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

$5.500

CREAMY HUMMUS

Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, ají encurtido, verduras, aceitunas y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

$5.900

PAPAS FRITAS

Papitas fritas y un mix de salsas de la casa: Bloody Mary Ketchup y Fancy Sauce. Un all time classic. Opción de salsitas veganas. Mix con Camote: +1000
DIP THAT SH*T

$4.900

TORTILLA DE PATATAS

Clásica tortilla de papas de los barrios populares de Madrí. Papa, huevo y cebolla cocinada en su punto perfecto, cremosa y húmeda en el centro. Coronada con ciboulette. Todo vegetariano

$6.900

WHAT´S POPPIN?

7 bolitas de queso cremoso con trocitos de jalapeño en su interior, acompañadas de mayo sweet chili para la picardía.

$5.900

tamangobrebajes
www.tamango.cl

TAMANGO BREBAJES
HOUSE OF BEER

-PLATOS ESTRELLA-

HOTTIE PASSION FRUIT CHICKEN WINGS

Alitas de pollo en salsa semi spicy de maracuyá, ají y cilantro, para dippear con salsa ranch hecha en casa. Sabroso y picosito para subir la temperatura. Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

$6.900

GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH

Sandwich de pollo frito **picante** estilo Nashville, con coleslaw, pickles y spicy sauce. Pídelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!
¿No comes picante? Avísale a tu garzón

$ 7.900

FISH TACOS PLAYEROS

3 Tacos de pescado frito estilo baja california, con palta, cebolla morada y repollo encurtidos con mayo chipotle para el toquecito picante.

$7.900

HAMBURGUESA DEL BOSQUE

Hamburguesa de ciervo silvestre de nuestro lindo sur de Chile. Con queso azul, rúcula, vinagreta de hinojo y alioli. Para darle algo de dulzor a la carne de caza, agregamos una mermelada de tocino y cebolla. Como morder un pedazo de bosque nativo. ¡Recomendamos maridarla con cervezas de alta graduación alcohólica!

$7.900

tamangobrebajes
www.tamango.cl

TAMANGO BREBAJES
HOUSE OF BEER

-PLATOS ESTRELLA-

ORIGINAL BURGA

Hamburguesa grassfed 125 gr, queso cheddar, cebolla morada, pepinillos dill y fancy sauce. Todo en un maravilloso brioche esponjoso.
DOUBLE TROUBLE: doble carne y doble queso. +1500
*Opción 100% vegana con Not Burger +$1.500

$7.900

FUNGER BURGER

Sabrosa hamburguesa Funger hecha de champiñones y shiitake, con berenjenas, pimientos, tomates, cebollas asadas y rúculas en dressing de aceite de oliva y glacé de vinagre balsámico.
Ningún pitufo fue dejado sin hogar en la preparación de esta maravilla vegetariana.
*Opción vegana.

$7.900

-PARA TERMINAR-

BROWNIE INTERESTELAR

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.

$5.900