CASA BIRRA

Picoteos

Crudo de la Birra 250g – $16.000 (500g – $25.500)
Crudo de res con cebolla morada, pepinillo, ají verde, cilantro y lactonesa.
Buffalo Chicken Wings – $15.000
Clásicas alitas de pollo estilo americano, rebozadas con dos salsas a elección: 1. Salsa BBQ 2. Buffalo Tradicional (Picante).
Canasto de Sopaipillas – $9.000
Sopaipillas (9 unidades) con puré de prietas, pebre, palta y lactonesa.
Machas del Lauro – $14.500
12 deliciosas machas en queso mozzarella fundido con el toque de la casa.
Pil Pil Mar y Tierra – $13.000
Preparación caliente en greda con pollo, champiñones, camarones, ajo y ají seco.
Pil Pil Marino – $13.000
Preparación caliente en greda con camarones y calamares.
Falafel – $8.500
Croquetas de garbanzo fritas con paprika, perejil, comino y ajo, acompañadas de salsa sour cream.
Papas Bravas – $14.000
Papas fritas con salsa brava, huancaina y tocino picado.
Camarones Crispy– $13.000
Camarones apanados con salsa cacho cabra, miel y salsa verde.
Onion Rings – $5.990
Papas Fritas Grande – $9.000
Papas Fritas Chica – $6.000

Bruschetas

6 bocadillos montados sobre pan baguette.

Camarón – $8.000
Queso fresco, camarón y salsa teriyaki.
Prieta – $8.000
Prieta, ají verde y queso crema.
Champiñón – $8.000
Champiñón, queso fresco, tomate y pesto.

Pichangas

Todas nuestras pichangas se sirven sobre una cama de papas fritas.

La Saltada Pe – $24.000
Tiernos cortes de res salteados en salsa de soya, acompañados de cebollín, tomate, cebolla morada y salsa huancaína.
La Brewchickensour – $21.500
Cortes de pechuga de pollo, puerro, champiñones, pimentón y sour cream.
La Veggie – $14.500
Champiñones, choclo, pimiento y aros de cebolla, todo bañado en queso fundido.

Postres

Brownie – $4.490
Cheesecake pistacho – $6.490

Hot Dogs

Hot dogs con vienesa artesanal y recetas de la casa. Todos vienen con papas fritas de acompañamiento.

Il Pulone – $7.990
Deliciosa mezcla de quesos con cebolla, palta, mayonesa con trufa y un toque de pesto de rúcula.
Il Mega – $7.990
Pepinillos, queso cheddar, tocino, salsa mostaza miel, salsa bbq y cebolla perla.
Il Barri – $7.990
Palta, tomate, chucrut, yoghurt natural y oliva albahaca.

Hamburguesas a la Parrilla

Hamburguesas de 150 gramos, elaboradas en nuestra parrilla a carbón. También ofrecemos una opción vegana.

Fiorello La Guardia – $12.500
Hamburguesa rellena con queso cheddar, aros de cebolla fritos, pepinillo, tocino y salsa BBQ.
Doble Birra Burger – $12.500
Hamburguesa doble de 100 gramos cada una, con lechuga, queso cheddar, pepinillo, cebolla morada y salsa birra secreta.
Benjamin Franklin – $12.500
Hamburguesa con queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillo, cebolla morada y salsa BBQ.
La Temucana – $11.000
Hamburguesa con puré de prietas, lechuga, cebolla morada, ají verde y lactonesa.
Cheese Birra Burger – $9.500
Hamburguesa con queso cheddar y un toque de salsa birra secreta.
Italian Burger – $10.500
Hamburguesa con tomate, palta y lactonesa.

Especiales de la Casa

Lomo Liso 300g – $17.500
Jugoso lomo liso a la parrilla, acompañado de papas fritas o verduras salteadas.
Pechuga de Pollo Grille – $8.500
Tierna pechuga de pollo a la parrilla, servida con papas fritas o verduras salteadas.

Quesadillas

Disfrute de nuestras tradicionales quesadillas, elaboradas con tortillas y los ingredientes más exquisitos.

Casa Birra – $12.500
Carne, cebolla caramelizada, queso y guacamole.
Camarona – $12.500
Camarones, queso, crema, ciboulette y guacamole.
Veggie – $8.000
Queso, choclo, cebolla caramelizada, morrón y guacamole.

CASA BIRRA

AFTERWORK

Todos los días de 17:00 a 19:30 horas.

2x Ramazzotti - $9.990
2x Aperol - $9.990
2x Saint Germain - $13.490
2x Piscola - $7.990
2x Mojito - $7.990
2x Sour - $7.990

Cócteles de la Casa

Bugs Moran - $6.990
Cóctel de autor hecho con whiskey, jugo de manzana, té chai, ginger beer y jugo de limón.
The MOB Negroni - $5.490
Nuestro propio Negroni con Ramazzotti, gin, Martini y un toque especial.
Don Vito Genovese - $6.490
Un cóctel nuestro con tequila, jugo de limón, jarabe de cacho de cabra y jugo de pomelo.
Smoked Cinnamon - $5.990
Cóctel de la casa con Fireball, pulpa maracuyá, crema, syrup simple y tequila reposado.
Al Capone - $5.490
Gin Beefeater, syrup de café y Ramazzotti Rosato.

Mocktails

Enmienda XVIII - $4.990
Naranja, piña, ají verde, jugo limón y menta.
Consigliere - $4.990
Infusión de naranja, manzana, canela y anis. Con una reducción de cassis y semillas amápola.
Ley Volstead - $4.990
Jugo frambuesa, ginger beer, té chai y jugo limón.

Piscos

Alto del Carmen 35° - $5.300
Mistral 35° - $5.300
Mistral Nobel - $7.000
Alto del Carmen Transparente - $6.200

Refrescos y café

Bebida 350cc - $3.000
Café Americano y Express - $2.000
Té variedades - $2.000
Jugo del día - $3.500
Limonada - $3.000
Red Bull - $4.000
Tonica Premium - $3.000
Ginger Beer - $4.000

Spritz

Ramazzotti Spritz - $6.500
Aperol Spritz - $6.500
Saint Germain Spritz - $8.000

Sours

Pisco Sour Tradicional - $4.500
Pisco Sour Peruano - $4.800
Ginger sour - $4.500
Ají sour - $4.500
Amaretto Sour - $4.500

Vodka

Stolichnaya - $5.000
Absolut - $6.000

Clásicos

Mojito Sabores - $5.900 (Cubano - $5.400; Birra - $5.900)
El tradicional mojito cubano con pulpa de frutas.
French 75 - $5.500
Gin, jugo de limón, espumante y garnish de naranja.
Scofflaw - $6.000
Bourbon, vermouth seco, jugo de limón, granadina, amargo de angostura y piel de limón.
Moscow Mule - $6.400
El refrescante Moscow Mule que lleva vodka, ginger beer, jugo de limón y una rodaja de limón.
Negroni Clásico - $5.700
Gin, Vermouth Rosso y Campari con un dash de naranja.
Martini Dry - $5.500
Gin, Martini Dry y su clásica aceituna verde.
Tequila Margarita - $5.700
Tequila, triple sec, jugo de limón y sal.
Cosmopolitan - $5.000
Vodka, jugo de arándanos y jugo de limón.
Espresso Martini - $6.500
Vodka, café expresso y licor de café.
Americano - $5.000
Vermouth Rosso, Campari, Soda y garnish de naranja.
Boulevardier - $6.000
Bourbon, Campari, Vermouth Rosso y garnish de naranja.
Tom Collins - $5.500
Un clásico con gin, jugo de limón y agua con gas. Acompañado de un garnish de limón y marrasquino.
Ruso Blanco - $7.000 (Negro - $7.000)
Vodka, licor de café y crema de leche.
Piña Colada - $5.000
Ron, crema, piña y crema de coco.
Daiquiri Sabores - $5.500
Ron blanco, jugo de limón y pulpa de frutas.
Caipiriña - $5.500
Cachaça, limón de pica y goma.

Gin

Bombay Sapphire - $6.700
Beefeater - $6.700
London N°1 - $8.500
Hendrick's - $8.000

Shots

Cucaracha - $2.700
Tequilazo 1oz - $2.700
Fireball 1 oz - $2.700
Jagermeister 1 oz - $2.700

Jarras Casa Birra

Sangría - $14.000

Ron

Zacapa - $10.000
Havana Añejo Especial - $5.500

Whiskys

Black Label - $7.500
Red Label - $5.600
Chivas 12 años - $7.500
Jack Daniel's - $6.500
Jameson - $6.500
Jim Bean - $6.000
Ballantines - $5.000

Tequila

Don Julio - $5.000

Otros

Tropical Gin - $8.990
Jagermeister - $4.990
Campari - $6.500
Fernet - $6.000
Baileys - $6.300
Drambuie - $6.500
Martini - $5.000

CASA BIRRA

Botella Vino

- TerraNoble Azara Carmenere - $19.500
- Calcu Tiny Blocks Syrah - $20.000
- TerraNoble Azara Cabernet Sauvignon - $19.500
- TerraNoble Civis Cabernet Sauvignon - $14.500
- TerraNoble Civis Sauvignon Blanc - $14.500
- Calcu Tiny Blocks Rose - $17.000
- Calcu Tiny Blocks Sauvignon Blanc - $17.000
- TerraNoble Civis Carmenere - $14.500
- Amaral Reserva Chardonnay - $14.500

Vino por Copa

- TerraNoble Azara Cabernet Sauvignon-Carmenere y Calcu Tiny Blocks Syrah-Rose-Sauvignon Blanc - $6.000
- TerraNoble Civis Cabernet Sauvignon-Carmenere-Sauvignon Blanc y Amaral Chardonnay - $4.000

Botella Espumante

- Riccadonna Asti - $20.000
- Riccadonna Moscato Rosé - $20.000
- Riccadonna Prosecco - $20.000
- Riccadonna Chardonnay Brut - $20.000

Espumante por copa

- Riccadonna Asti - $6.000
- Riccadonna Moscato Rosé - $6.000
- Riccadonna Prosecco - $6.000
- Riccadonna Chardonnay Brut - $6.000