


IRISH GEO PUB

Flannery's  Craftbeer



Cervezas Artesanales

Summer Ale



**4° ALC
20 IBU**

500cc 370cc
\$3.700 \$2.900

Pale Ale



**4,5° ALC
25 IBU**

500cc 370cc
\$3.800 \$2.900

Hoppiness IPA



**6° ALC
60 IBU**

500cc 370cc
\$4.000 \$3.000

Red Ale



**5,5° ALC
27 IBU**

500cc 370cc
\$3.900 \$2.900

*Tubinator Strong
Dark Ale*



**8° ALC
28 IBU**

500cc 370cc
\$4.200 \$3.200

*Irish
Cream Stout*



**4,3° ALC
37 IBU**

500cc 370cc
\$3.800 \$2.900



Schop Cervezas

STELLA ARTOIS

\$3600

TUBINATOR WOOD

\$4.200

GERMAN IPA

\$4.900

GERMAN PILSNER

\$4.900

Cervezas BOTELLA O LATA IMPORTADAS

BALLAST POINT FATHOM IPA BTL. 355CC. 6% \$5.800

SIERRA NEVADA PALE ALE BTL. 355CC. 5.6% \$5.800

CARLSBERG LATA 500CC 5% \$3.800

BECKS BTL 330CC 5% \$3.800

CORONA BTL 330CC 4,6% \$3.800

CORONA LITE BTL 330CC 3,7% \$3.800

NEGRA MODELO BTL 325CC 5,3% \$3.800

MODELO ESPECIAL 325CC 4,5% \$3.800

ERDINGER WEISBIER BTL 500CC 5,3% \$5.500

CUSQUEÑA GOLDEN BTL. 330CC. 5% \$3.800

GOOSE ISLAND IPA BTL. 355CC. 5.9% \$4.800



Cervezas BOTELLA O LATA NACIONALES



LAIKA IMPERIAL STOUT 10° 470CC	\$4.900
TUBINATOR WOOD #1 8° 470CC	\$4.900
STELLA ARTOIS BTL 335CC	\$3.800
TUBINGER RED ALE	\$3.800
TUBINGER PALE ALE	\$3.800
TUBINGER IPA	\$3.800
FLANNERY'S SUMMER ALE	\$3.600
FLANNERY'S STOUT	\$3.800
TUBINATOR	\$3.800
KUNSTMAN TOROBAYO BTL 330CC 5%	\$4.800
HEINEKEN BTL. 330CC 5%	\$3.800
AUSTRAL CALAFATE BTL 330CC 5%	\$4.800

Cervezas BAJO ALCOHOL

BECKS SIN ALCOHOL LATA 330CC	\$3.200
CORONA LIGHT BTL 330CC 3,7%	\$3.200
ERDINGER SIN ALCOHOL BTL 330CC	\$4.600



COCKTAILS



APEROL SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL Y RODAJA DE NARANJA

\$5.000

RAMAZZOTTI SPRITZ

RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL, ARÁNDANOS Y RODAJA DE NARANJA

\$5.500

AMARETTO DISAR.

\$6.200

AMARETTO GALL. 500CC

\$5.900

CAMPARI

\$4.900

COINTREAU

\$6.400

FERNET BRANCA

\$4.900

SAMBUCA GALLIANO 700CC

\$8.200

DRAMBUIE

\$5.900

CINZANO EXTRA DRY

\$3.000

CINZANO BLC 1000CC

\$3.500

CINZANO 1757 VERMOUTH

\$3.500

CINZANO ROSSO 1000CC

\$3.500

MARTINI BLC

\$3.600

MARTINI R

\$3.600

MARTINI SECO

GIN Y VERMOUTH DRY

\$5.100

VODKA TINI

VODKA Y VERMOUTH DRY

\$4.200

CAIPIRISMA

RON, LIMON DE PICA Y AZUCAR

\$4.200

TOM COLLINS

GIN, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA

\$5.100

KIR ROYAL

CHAMPAGNE Y CREMA DE CASSIS

\$4.300

COCKTAILS

TIKIPA

IPA, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, PULPA DE PIÑA, RON, ZUMO DE JENGIBRE, AMARGO DE ANGOSTURA

\$

MOJITO FLANNERY'S

RON BLANCO, CERVEZA IPA, GOMA, JUGO DE LIMÓN Y HOJAS DE MENTA

\$6.000

APPLE PALE

LIMÓN DE PICA, PULPA DE MANZANA, RON BLANCO Y PALE ALE

\$

FLANNERY'S SPRITZ

RAMAZZOTTI, ZUMO DE NARANJA Y SUMMER ALE

\$

RED MULE

JARABE DE RED ALE Y CANELA, ZUMO DE LIMÓN, WHISKY, ZUMO DE JENGIBRE, GINGER ALE

\$

IRISH CAR BOMB

CREAM STOUT, BAILEYS Y WHISKY

\$

LONDON HOPPING

GIN, ZUMO DE POMELO, IPA Y TRIPLE SEC

\$

NEGRONI

GIN, CAMPARI Y VERMOUTH ROJO

\$5.100

PISCO SOUR

PISCO 35°, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$3.400

MANGO SOUR

PISCO 35°, PULPA DE MANGO Y AZÚCAR

\$3.600

VODKA SOUR

VODKA, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$4.000

CHARDONNAY SOUR

CHARDONNAY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$3.400

WHISKEY SOUR

WHISKEY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$4.800

AMARETTO SOUR

AMARETTO, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$3.400

HOT TODDY

\$6.600

TEQUILA MARGARITA

TEQUILA, JUGO DE LIMÓN Y TRIPLE SEC

\$5.600

BLUE MARGARITA

TEQUILA, JUGO DE LIMÓN Y CURAÇAO

\$5.600

TEQUILA FRUTILLA O FRAMBUESA

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA

\$5.600

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, GRANADINA Y JUGO DE NARANJA

\$\$5.600

GOD FATHER

WHISKY Y AMARETTO

\$4.700



IRISH GEO PUB

Flannery's Craftsmen

FLANNERY'S WHISKY, CURAÇAO AZUL Y JUGO DE NARANJA	\$4.800
MANHATTAN WHISKY Y MARTINI ROSSO	\$4.800
OLD FASHIONED WHISKY, GRANADINA, JUGO DE PIÑA Y NARANJA	\$4.800
JOHN COLLINS WHISKY, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA	\$4.800
CLAVO OXIDADO WHISKY, DRAMBUJE Y CLAVOS DE OLOR	\$4.800
JAGER BOMB JAGERMMEISTER, RED BULL	\$6.600
CAIPIRIÑA CACHAZA, LIMÓN DE PICA Y AZÚCAR	\$4.800
DAIKIRI RON, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA O LIMÓN	\$5.200
PIÑA COLADA RON, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE Y JUGO DE PIÑA	\$5.200
BLUE HAWAII RON, CURAÇAO AZUL, JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO	\$5.200
LITTLE MONKEY RON MADERO, MALIBÚ, JUGO DE PIÑA Y TONICA	\$4.200
RUSSO BLANCO O NEGRO VODKA, CREMA Y/O KAILUA	\$4.600
MOJITO CUBANO RON, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR Y SODA	\$5.200
MOJITO FRAMBUESA RON MADERO, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR, LIMÓN, PULPA DE FRAMBUESA Y SODA	\$5.200
MOJITO MARACUYA RON MADERO, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR, LIMÓN, PULPA DE MARACUYA Y SODA	\$5.200
MOJITO ESPUMANTE ESPUMANTE SENSUS BRUT, MALIBÚ, HOJAS DE MENTA, LIMÓN Y AZÚCAR	\$5.200
MOJITO RUSO VODKA, LIMON O NARANJA	\$4.600
MOJITO RUSO SABORES VODKA SABOR FRUTILLA, LIMON	\$4.600
CAIPIROSKA VODKA, LIMÓN DE PICA Y AZÚCAR	\$3.800
IRISH HAPPY PEACH VODKA ABSOLUT PEACH, CURAÇAO AZUL, JUGO DE LIMÓN, GRANADINA Y MARASQUINO	\$5.300
FLANNERY'S FRESH MARTINI GON BEEFEATER, MARTINI BLANCO, CURAÇAO AZUL, SPRITE, ACEITUNA Y GARNISH DE PEPINO	\$5.500



COCKTAILS SIN ALCOHOL



PROVIANT LIMONADA ORGÁNICA 330ML

\$3.500

MOJITO SIN ALCOHOL

HIELO FRAPPE, HOJAS DE MENTA Y GINGER ALE

\$3.200

CAIPIRIÑA SIN ALCOHOL

HIELO FRAPPE, LIMÓN DE PICA, SPRITE

\$2.800

PRIMAVERA

JUGO DE FRUTAS, GRANADINA Y LICOR DE CHERRY

\$2.800

THE NYMPH

FRUTILLA, FRAMBUESA Y LECHE DE COCO

\$2.800

PIÑA COLADA

JUGO DE PIÑA Y LECHE DE COCO

\$3.200

LIMONADA

JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR CON MENTA O JENGIBRE

\$3.200



PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°

\$4.500

ALTO DEL CARMEN 40°

\$4.700

MISTRAL 35°

\$4.900

MISTRAL 40°

\$5.000

1733 35°

\$4.500

RRR 35°

\$4.700



RON

FLOR DE CAÑA BLANCO 4YR

\$4.700

FLOR DE CAÑA 5YR

\$4.800

FLOR DE CAÑA 7YR

\$5.800

FLOR DE CAÑA 12YR

\$8.200

FLOR DE CAÑA 18YR

\$10.800

FLOR DE CAÑA 25YR

\$35.000

ABUELO AÑEJO

\$4.800

BARCELO AÑEJO

\$4.600

HAVANA AÑEJO ESPECIAL

\$4.600

HAVANA AÑEJO RESERVA

\$5.000

MALIBU

\$5.500

PAMPERO ANIVERSARIO

\$8.400

PAMPERO AÑEJO

\$4.900



TEQUILA

COMANDANTE

\$5.000

JIMADOR BLANCO

\$5.800

HERRADURA REPOSADO

\$7.900

SENDA BLANCO

\$5.000

BOURBON & TENNESSEE

WILD TURKEY	\$6.500
JIM BEAM	\$7.000
JACK DANIELS	\$7.800
JACK DANIELS GENTLEMAN JACK	\$10.500
JACK DANIELS TENNESSEE HONEY	\$7.600
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$15.000



IRISH CREAM

BAILEY'S	\$4.800
CAROLANS	\$4.200

VODKA

STOLICHNAYA	\$4.800
STOLICHNAYA (SABORES)	\$4.800
ABSOLUT AZUL	\$5.300
ABSOLUT (SABORES)	\$5.600
SKYY	\$4.800
SKYY (SABORES)	\$4.800
ERISTOFF	\$4.000



WHISKY

GRANT'S	\$5.500
WILLIAM LAWSON	\$4.600
JAMESON, IRISH WHISKEY	\$6.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.800
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$10.600
BALLANTINE 6	\$5.500
TULLAMORE DEW	\$7.000
GLENFIDDICH 12YR	\$12.900
GLENFIDDICH 15YR	\$14.900
GLENFIDDICH 18YR	\$18.400
GLENLIVET 12YR	\$13.000
CHIVAS REGAL 12YR	\$10.600
HANKEY BANNISTER	\$7.000



GIN

HENDRICKS	\$8.800
BOMBAY SAPPHIRE	\$5.200
BULLDOG	\$7.200
BEEFETER	\$5.500
CITADEL	\$7.800

COURVOISIER VS	\$9.700
COURVOISIER VSOP	\$10.700
HENNESEY VSOP	\$11.700
REMY MARTIN VSOP	\$10.700

COGNAC O BRANDY

LICORES

AMARETTO DISAR.	\$6.200
AMARETTO GALL. 500CC	\$5.900
APEROL	\$5.000
RAMAZZOTTI	\$5.000
CAMPARI	\$4.900
FERNET BRANCA	\$4.900
SAMBUCA GALLIANO 700CC	\$8.200
FRANGELICO	\$4.900
CINZANO EXTRA DRY	\$2.700
CINZANO BLANCO	\$2.700
CINZANO ROSSO	\$2.700
CINZANO 1757 VERMOUTH	\$2.700
MARTINI DRY	\$3.800
MARTINI BLANCO	\$3.600
MARTINI ROSSO	\$3.600
MARTINI SECO	\$3.800
JÄGERMEISTER	\$5.600
COINTREAU	\$6.400
DRAMBUIE	\$5.900



VINOS

CABERNET SAUVIGNON

MISIONES DE RENGO	\$7.500
MEDALLA REAL GOLD	\$7.700
ERRAZURIZ SERIES RESERVA	\$12.000
CALITERRA RESERVA	\$15.900

MERLOT

MEDALLA REAL GRAN RSV	\$15.900
MISIONES DE RENGO	\$7.500
CALITERRA RESERVA	\$9.950

SYRAH

ERRAZURIZ STATE RESERVA	\$12.000
CALITERRA TRIBUTO	\$15.500

ENSAMBLAJES

OVEJA NEGRA CABERNET/FRANC	\$8.700
----------------------------	---------

SAUVIGNON BLANC

MISIONES DE RENGO	\$7.500
MEDALLA REAL GOLD	\$7.700
ERRAZURIZ ESTATE RESERVA	\$10.700

CHARDONNAY

ERRAZURIZ ESTATE RSV	\$10.700
MISIONES DE RENGO	\$7.500



ESPUMANTE

UNDURRAGA BRUT ROYAL 750CC	\$15.000
UNDURRAGA BRUT 750CC	\$10.500
UNDURRAGA BRUT 375CC	\$6.500
UNDURRAGA BRUT 187CC	\$3.800

AMARANTA

AMARANTA BRUT 750CC	\$9.000
VALDIVIESO BRUT 750CC	\$10.500



CAFETERÍA

CAFÉ IRLANDES	\$4.900
CAFÉ EXPRESSO CHICO	\$2.700
CAFÉ EXPRESSO GRANDE	\$2.700
CAFÉ CORTADO CHICO	\$2.700
CAFÉ CORTADO GRANDE	\$2.700
TÉ	\$3.600



BEBIDAS LATA Y BOTELLAS

COCA COLA BTL 350CC

\$2.000

COCA LITE BTL 350CC

\$2.000

COCA ZERO BTL 350CC

\$2.000

FANTA BTL 350CC

\$2.000

SPRITE 350CC

\$2.000

NORDIC GINGER

\$2.000

NORDIC TONICA

\$2.000

VITAL CG

\$2.000

VITAL SG

\$2.000

FEVER TREE TONIC 200CC

\$2.500

FEVER TREE GINGER ALE 200CC


\$2.500

RED BULL

\$3.400



IRISH GEO PUB

Flannery's  Craftbeer



PICOTEOS



SAMOSA DE VERDURAS

MASA FINA CROCANTE RELLENO CON PAPAS, CEBOLLA, ARVEJAS, ZANAHORIA. CON SALSA CHUTNEY DE CILANTRO Y TOMATE.

THIN CRUSTY PASTRY FILLED WITH POTATOES, ONION, BEANS, CARROTS. SERVED WITH A CORIANDER AND TOMATO SAUCE.

\$6.800

TABLA IRLANDESA

TROZOS DE JAMÓN, SALAME, CHORIZO, QUESO GOUDA Y EDAM DE ESPECIES. CON MIX DE ACEITUNAS, FRUTOS SECOS, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA. ACOMPAÑADOS DE GALLETAS CRACKER. SLICES OF HAM, SALAME, SEASONED PORK SAUSAGE, GAUDA CHEESE, HERBAL EDAM CHEESE MIXED WITH OLIVES AND DRIED FRUIT. CHERRY TOMATOES WITH FRESH BASIL. SERVED WITH CRACKERS.

\$13.500

MIX DE EMPANADAS

DOS DE QUESO GAUDA, DOS DE CHAMPIÑÓN CON QUESO Y DOS DE CAMARON QUESO. TWO PIES WITH GAUDA CHEESE, TWO PIES WITH MASHROOMS AND CHEESE AND TWO PIES WITH SHRIMP AND CHEESE.

\$8.900



PICOTEOS

PAPAS FRITAS IRLANDESAS

LAS AUTÉNTICAS PAPAS FRITAS IRLANDESAS CON SU CONDIMENTO SECRETO DEL FLANNERY'S. SPECIALLY FRIED POTATOE WEDGES WITH THEIR MAGICAL FLANNERY'S SEASONING.

\$5.800

PAPAS FRITAS PROVENÇAL

PAPAS FRITAS IRLANDESAS CUBIERTAS CON TOCINO, QUESO GAUDA, AJO Y PEREJIL. ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y CIBOULLETTE.

IRISH CHIPS COVERED WITH MELTED GAUDA CHEESE, BACON, SOUR CREAM AND CHIVES.

\$6.900

CEVICHE DE SALMÓN Y REINETA

PORCIONES DE CEVICHE DE SALMON, CEVICHE DE REINETA. ACOMPAÑADO CON PAN TOSTADO Y GALLETAS CRACKER. SELECCION OF MARINATED FRESH SALMON AND FRESH PIPPIN. SERVED WITH CRUNCHY TOASTED BREAD AND CRACKERS.

\$8.900

RABAS

CALAMARES APANADOS FRITOS. ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARO, PEBRE Y SALSA DE ROCOTO.

FRESH FRIED SQUID RINGS IN BREAD CRUMBS, WITH TARTAR SAUCE, PEBRE AND HOT PEPPERS SAUCE.

\$4.800



CHICKEN PEANUTS

EXQUISITOS TROZOS DE POLLO APANADOS EN MANI. ACOMPAÑADOS DE SALSA PICANTE AGRIDULCE Y CREMA ACIDA.

DELICIOUS FRIED FILETS OF CHICKEN IN PEANUT BUTTER AND SERVED WITH A SPICY SWEET AND SOUR SAUCE, AND SOUR CREAM.

\$6.000



GUACAMOLE

DELICIOSO DIP DE PALTA, TOMATE Y CEBOLLA. SERVIDO CON NACHOS CROCANTES.

DELICIOUS DIP OF AVOCADO, TOMATOE AND ONION. SERVED WITH CRISPY NACHOS.

\$5.500

PICOTEOS



TORTILLA MEXICANA

MASA DE TACOS RELLENA CON POLLO, TOCINO, QUESO GAUDA Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y GUACAMOLE.

CASHEL BREAD FILLED WITH CHICKEN, CRISPY BACON, MELTED CHEESE AND MUSHROOMS. SERVED WITH SOUR CREAM AND GUACAMOLE.

\$7.500

FLANNERY'S SPECIAL

TROZOS DE LOMO, POLLO, CEBOLLA Y HUEVO, SOBRE UNA CAMA DE NUESTRA PAPAS FRITAS IRLANDESA.

DELICIOUS SLICES OF BEEF, CHICKEN, ONIONS AND EGGS SPREADS OVER OUR FAMOUS IRISH CHIPS.

\$8.900

PIZZA VEGETARIANA

MASA CON SALSA DE POMODORO CASERA, CHAMPIÑONES, PIMENTÓN ROJO, ACEITUNA NEGRA Y CHOCLZO.
PIZZA WITH HOME MADE TOMATOE SAUCE, MUSHROOMS, RED PEPPER, BLACK OLIVES AND SWEET CORN.

\$7.800

PIZZA KERRY

MASA CON JAMON, CHAMPIÑONES, PIMENTON ROJO, TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA.

PIZZA WITH HAM, MUSHROOMS, RED PEPPER, TOMATO, MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL.

\$8.500

PIZZA ESPAÑOLA

MASA CON TROZOS DE TOCINO, CEBOLLA CARAMELISADA, ACEITUNA Y CUBIERTO DE QUESO MOZZARELLA.
PIZZA WITH SLICED BACON, CARAMALISED ONIONS, OLIVES AND COVERED IN MOZZARELLA CHEESE.

\$8.500

PIZZA DE SALAME AHUMADO

MASA CON SALSA DE POMODORO CASERA, QUESO MOZZARELLA, SALAME, CHAMPIÑON SALTEADO, PIMENTO ROJO Y RÚCULA.
PIZZA WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUTED MUSHROOMS, RED PEPPER AND ROCKET LETTUCE.

\$8.000



SANDWICHES



BELFAST BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO, TOCINO, PEPINILLO DILL, PALTA, TOMATE, LECHUGA Y PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER WITH CHEESE, BACON, GHERKINS, AVOCADO, LETTUCE AND SOME IRISH CHIPS.*

\$8.700

BBQ BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO, TOMATE, LECHUGA Y SALSA BBQ. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER WITH CHEDDAR CHEESE, CARAMELISED ONION, SMOKY BACON, TOMATO, CRISPY LETTUCE AND A BBQ SAUCE. SERVED WITH IRISH CHIPS.*

\$8.500

CARNE MECHADA

CARNE VACUNO CON TOCINO, CHAMPIÑONES SALTEADOS, QUESO GAUDA EN PAN BAGUETTE. CON PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *STRING BEEF WITH BACON, SAUTED MUSHROOMS, GAUDA CHEESE IN FRENCH BREAD. WITH IRISH CHIPS.*

\$7.500

GALWAY BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO GOUDA, LECHUGA, TOMATE, PALTA Y PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER WITH CARAMELIZED ONIONS, GOUDA CHEESE, LETTUCE, AVOCADO AND SOME IRISH CHIPS.*

\$8.500

CHEESEBURGER

HAMBURGUESA CASERA RELLENA DE QUESO MOZZARELLA, CUBIERTA CON QUESO CHEDDAR, TOCINO Y HUEVO FRITO. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE, TOPPED WITH CHEDDAR CHEESE, BACON AND A FRIED EGG. SERVED WITH IRISH CHIPS.*

\$7.800

HAMBURGUESA VEGETARIANA

HAMBURGUESA DE SOYA EN PAN FRICA CON QUESO GOUDA, PEPINILLO, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *HOMEMADE SOYA HAMBURGER WITH GOUDA CHEESE, GHURKINS, CARAMELIZED ONIONS, LETTUCE AND TOMATO. SERVED WITH OUR IRISH CHIPS.*

\$7.600

POLLO TERIYAKI

POLLO A LA PLANCHA EN SALSA TERIYAKI CON TOMATE, CEBOLLA MORADA, TOCINO Y QUESO GOUDA, EN PAN BAGUETTE Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *BRAISED CHICKEN IN TERIYAKI SAUCE WITH TOMATO, RED ONION, BACON AND GOUDA CHEESE. WITH FRENCH BREAD AND OUR IRISH CHIPS.*

\$7.800

IRISH GEO PUB

FINANCEROS CRAFTBEER



PULLED PORK

CARNE DE CERDO COCIDA CON COCA-COLA, AJO, MOSTAZA, CEBOLLA MORADA Y TOMATE, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS IRLANDESAS Y SALSA BBQ.

PULLED PORK COOKED IN COCA-COLA, GARLIC, MUSTARD, RED ONIONS AND TOMATO. SERVED WITH IRISH CHIPS AND BBQ SAUCE.

\$7.800

HAMBURGUESA DOBLE CARNE

HAMBURGUESA CASERA DE VACUNO Y CARNE MECHADA DE CERDO Y QUESO CHEDDAR, AROS DE CEBOLLA FRITA, PAPAS FRITAS IRLANDESAS Y SALSA TERIYAKI.

HOMEMADE BEEF BURGER AND PULLED PORK WITH CHEDDAR CHEESE, FRIED ONION RINGS, IRISH CHIPS AND SERVED WITH A TERIYAKI SAUCE.

\$8.800

GRAN SAN PATRICK

HAMBURGUESA DE LOMO DE CERDO COCINADO A LA BARBACOA, TOCINO CROCANTE, QUESO CHEDDAR, CIBOULETTE, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESA. HAMBURGER WITH FILET OF BRAISED PORK, CRISPY BACON, CHEDDAR CHEESE AND CHIVES. SERVED WITH IRISH CHIPS.

\$9.800

SANDWICHES



FONDOS



FAJITAS

FINAS TIRITAS DE POLLO Y/O LOMO SALTEADO CON PIMENTON ROJO, VERDE Y CEBOLLA. CUBIERTAS CON QUESO DERRETIDO Y ACOMPAÑADO CON TORTILLAS DE HARINA, GUACAMOLE, TOMATE FRESCO Y CREMA ACIDA.
A CHOICE OF CHICKEN AND/OR BEEF, SAUTED WITH ONIONS, RED PEPPERS AND COVERED WITH GRATED CHEESE. SERVED WITH TORTILLAS, TOMATOES AND GUACAMOLE.

2 PERS.

\$15.000

4 PERS.

\$26.500

SHANNON STEAK

LOMO LISO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PIMIENTA NEGRA. SERVIDO CON PAPAS SALTEADAS Y ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATE CHERRY.
FILLET OF STEAK WITH MUSCHROOMS AND BLACK PEPPER SAUCE. SERVED WITH SAUTED POTATOES, ROCKET LETTUCE AND CHERRY TOMATOS.

\$13.200

PASTA ITALIANA

FETUCCINI CON POLLO, CAMARONES ECUATORIANOS, ZAPALLO ITALIANO Y CHOCLO. TODO EXQUISITAMENTE MEZCLADO CON SALSA DE CHARDONNAY, MERQUEN, CREMA Y QUESO PARMESANO.
HOME MADE PASTA COVERED IN A CHARDONNAY AND CREAM SAUCE, TOPPED WITH CHICKEN, ECUATORIAN SHRIMPS, CUCUMBER, SWEET CORN, MERQUEN AND PARMESAN CHEESE.

\$8.500

IRISH FISH AND CHIPS

PESCADO FRITO DEL DIÀ EN UN BATIDO DE CERVEZA, CON PAPAS FRITAS IRLANDESA Y ENSALADA VERDE. ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA Y VINAGRE DE MALTA.
FRESH FISH IA A BEER BATTER, FRIED AND SERVED WITH IRISH CHIPS, GREEN SALAD, TARTAR SAUCE AND MALT VINAGRE.

\$8.900

ENSALADAS

CÉSAR DE POLLO

ENSALADA CESAR CLÁSICA CON TROZOS DE POLLO, LECHUGA, ANCHOAS, CRUTONES TOSTADOS, TOCINO, ACEITUNAS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

BREAST OF CHICKEN OVER A BED OF LETTUCE WITH CRISPY BACON, CROUTON, GRATED PARMESAN CHEESE, ANCHOVIES AND THE CESAR DRESSING.

\$8.800

LA AUSTRAL

SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA EN ROLLADO Y CUBIERTO DE SÉSAMO, SOBRE UNA CAMA DE MIX DE LECHUGA, PEPINO ENSALADA, PALTA Y SALSA DE CREMA ÁCIDA CON CIBOULETTE.

SMOKED SALMON WITH CREAM CHEESE AND SPRINKLED SESAME SEDES, OVER A BED OF MIXED GREENS, CUCUMBER, AVOCADO AND LEMON CHIVE DRESSING.

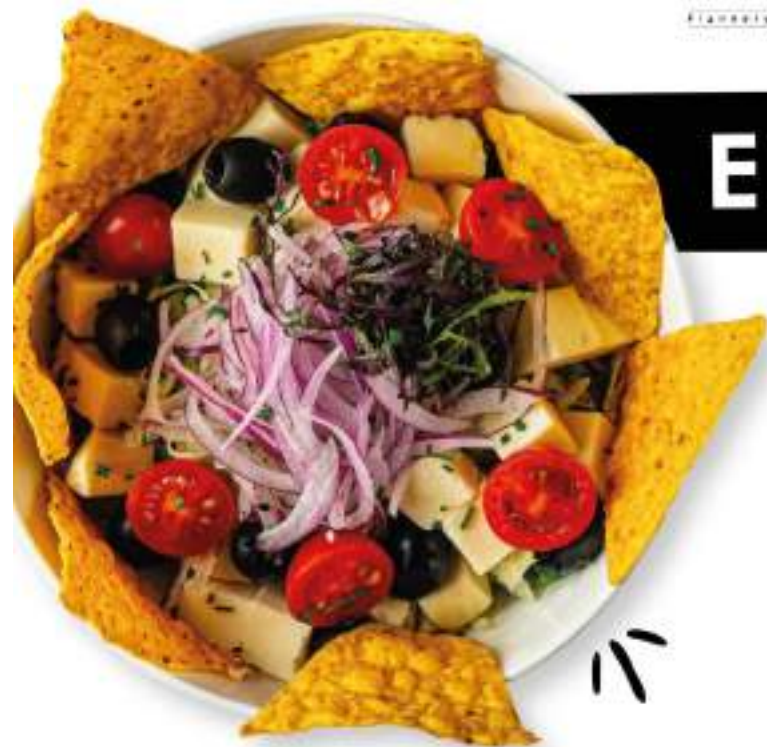
\$9.200

LA CAMPESINA

TROZOS DE QUESO DE CABRA, NACHOS, ACEITUNAS, TOMATE CHERRY, MIX DE LECHUGA Y CEBOLLA MORADA CON SALSA FINAS HIERBAS.

SLICES OF GOATS CHEESE, NACHOS, OLIVES, CHERRY TOMATOES, MIX OF LETTUCE AND RED ONION WITH A FINE HERB DRESSING.

\$8.900



POSTRE



PANQUEQUE CON MANJAR

PANQUEQUE'S HECHO EN CASA, RELLENO CON MANJAR. ACOMPAÑADO CON HELADO.
BREAST OF CHICKEN OVER A BED OF LETTUCE
HOME MADE PANCAKES FILLED WITH DELICACY.
SERVED WITH ICE CREAM.

\$3.850

COPA DE HELADO

PREGUNTAR AL GARZON POR LOS SABORES DEL DÍA.
ASK THE WAITER FOR TODAY'S FLAVOR'S.

\$3.500

TORTA DE CHOCOLATE IRLANDESA

A BASE DE NUEZ, ALMENDRAS Y CON MUCHO CHOCOLATE. ACOMPAÑADO CON HELADO.
CHOCOLATE CAKE FULL OF WALNUT AND ALMONDS. SERVED WITH ICE CREAM.

\$4.500

CHEESECAKE DE ARÁNDANO

TORTA A BASE DE QUESO CREMA Y CUBIERTA DE ARANDANO.
CREAMY CHEESECAKE TOPPED WITH BLUEBERRIES.

\$3.850

