



CERVEZAS

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

**DRINK
FRESH**

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
EL DORADO Golden Ale	5,5%	4.200	3.400	2.000
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
SOCIAL CLUB West Coast Pils	6%	4.700	3.900	2.200
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
COYOTE Gose con jugo de lima y sal de boyeruca	4%	5.200	4.300	2.500
TURBULENCE Doble Hazy IPA	8%	5.200	4.300	2.500
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	5.000	4.000	2.400
MOIST Double Hazy IPA	8%	5.400	4.400	2.600
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.600	

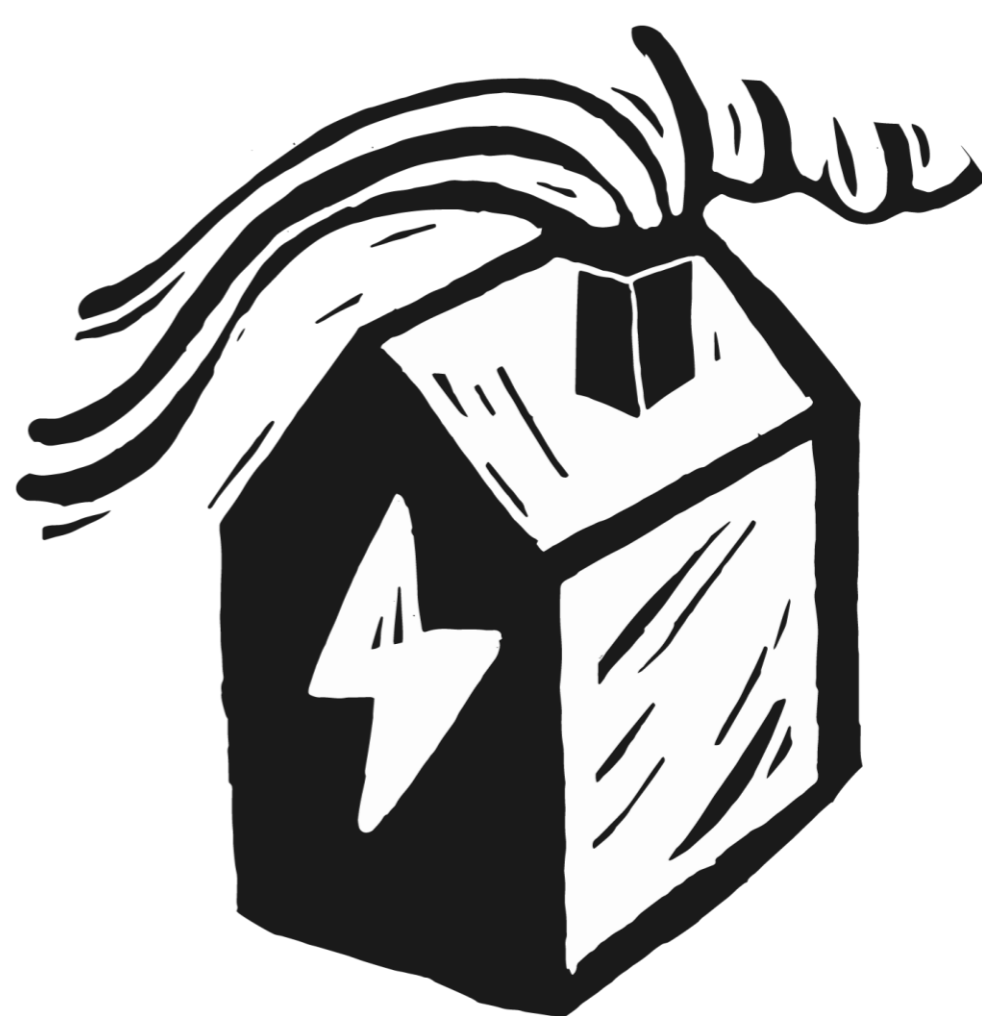
-TRAGO LARGO-

-BEBIDAS-

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
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola 300 ml	6.000
LONDON MULE Giin 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

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 HERETO BEER



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

-ESPECIALES DEL MES-



COMING SOON

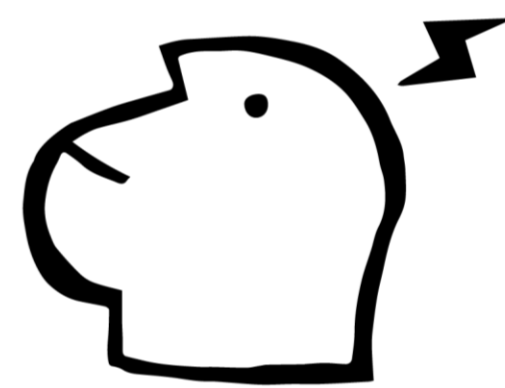
\$

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



-MODO PICOTEO-

TABLA DE QUESOS

Selección de magníficos quesos de oveja y vacas de librisimo pastoreo, con un paté hecho en casa con bourbon y especias, aceitunas marinadas y mermelada de frutas de temporada.



\$9.900

CREAMY HUMMUS

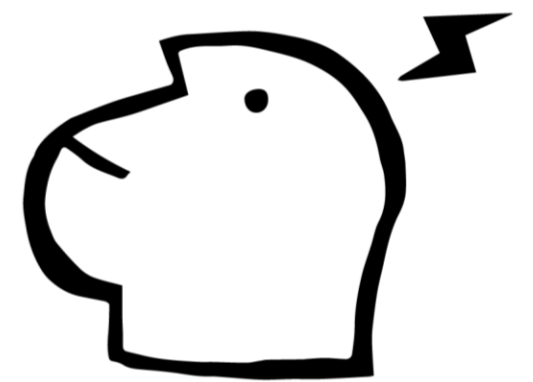
Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, ajíes encurtidos, verduras, aceitunas y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

\$5.500

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

\$4.500



TORTILLA DE PATATAS

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

\$5.900

TAMANGO MARAVI-GYOZAS

Konnichiwa, bebedores. Clásicas gyozas de cerdo hechas en casa acompañadas de una salsa secreta a base de soya, vinagre de arroz y jengibre.
¡Preparen sus paladares para este duelo a muerte con palitos!

\$7.900

WHAT'S POPPIN?

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

\$4.400



-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.

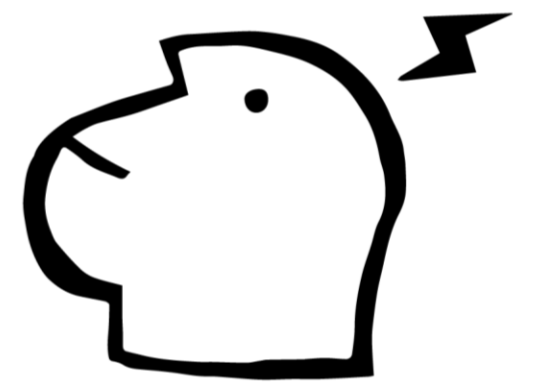
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

\$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



\$6.900

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!

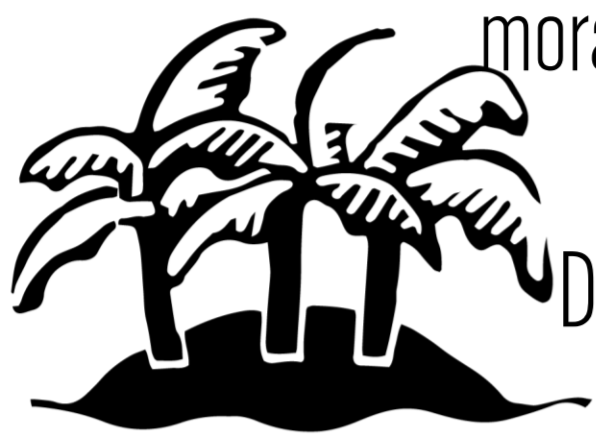
\$7.900



-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

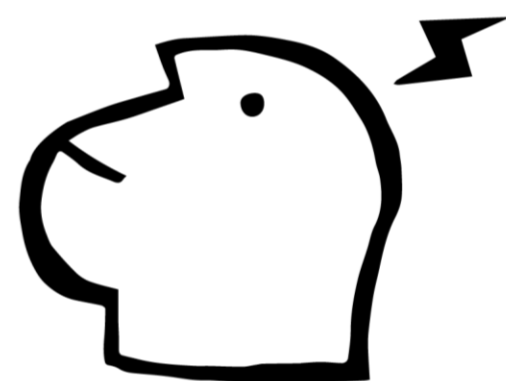
\$6.900

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.



\$6.900

-PARA TERMINAR-

BROWNIE INTERESTELAR

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

\$5.900

