

QUESADILLAS

LAS TRADICIONALES QUESADILLAS QUE SON TORTILLAS ACOMPAÑADAS DE LO MÁS DELICIOSOS INGREDIENTES

- **CASA BIRRA** **\$11.000**
CARNE, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO Y GUACAMOLE.
- **CAMARONA** **\$12.000**
CAMARONES, QUESO, CREMA, CIBOULETTE Y GUACAMOLE.
- **VEGGIE** **\$7.000**
QUESO, CHOCLO, CEBOLLA CARAMELIZADA, MORRÓN Y GUACAMOLE.

PICHANGAS

TODAS SOBRE PAPAS FRITAS

- **LA SALTADA PE** **\$20.500**
TIERNOS CORTES DE RES, SALTEADOS EN SOYA, CON CEBOLLÍN, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y SALSA HUANCAÍNA.
- **LA BREWCHICKENSOUR** **\$18.500**
CORTES DE PECHUGA DE POLLO, PUERRO, CHAMPIÑONES, SALTEADOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y BAÑADAS CON SOUR CREAM CIBOULETTE.
- **LA VEGGIE** **\$11.990**
CHAMPIÑONES, CHOCLO, PIMIENTO, CEBOLLA CARAMELIZADA BAÑADA EN QUESO FUNDIDO.

CASA BIRRA PICOTEOS

- **CRUDO DE LA BIRRA 250GR** **\$15.000**
CRUDO DE RES, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA MORADA, PEPINILLO, AJÍ VERDE, CILANTRO Y LACTONESA. **(CRUDO 500GR \$24.500)**
- **BUFFALO CHICKEN WINGS** **\$15.000**
CLÁSICAS ALITAS DE POLLO ESTILO AMERICANO, REBOZADAS CON DOS SALSAS A OPCIÓN: 1- **SALSA BBQ** 2- **BUFFALO TRADICIONAL (PICANTE)**.
- **CANASTO SOPAIPILLAS** **\$8.490**
SOPAIPILLAS (9 UNIDADES), ACOMPAÑADAS DE PURÉ DE PRIETAS, PEBRE, PALTA Y LACTONESA.
- **PIL PIL MAR Y TIERRA** **\$12.000**
PREPARACIÓN CALIENTE EN GREDAS CON POLLO, CHAMPIÑONES, CAMARONES, PEREJIL, AJO Y AJÍ SECO.
- **FALAFEL** **\$8.500**
PREPARACIÓN ÁRABE. CROQUETAS DE GARBANZO FRITAS CON PAPRIKA, PEREJIL, COMINO Y AJO. ACOMPAÑADO DE SALSA SOUR CREAM.
- **ONION RINGS** **\$5.990**
- **PAPAS FRITAS GRANDE** **\$8.000**
- **PAPAS FRITAS CHICA** **\$5.500**
- **CHURROS CON MANJAR** **\$8.000**

GRILL BURGERS

HAMBURGUESAS DE 150 GRAMOS HECHAS EN NUESTRA PARRILLA A CARBÓN. TAMBIÉN TENEMOS OPCIÓN VEGANA.

- **IORELLO LA GUARDIA** **\$11.990**
HAMBURGUESA RELLENA CON QUESO CHEDDAR, AROS DE CEBOLLA FRITO, PEPINILLO, TOCINO Y SALSA BBQ.
- **DOBLE BIRRA BURGER** **\$11.990**
HAMBURGUESA DOBLE DE 100 GRAMOS CADA UNA, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLO, CEBOLLA MORADA Y SALSA BIRRA SECRETA.
- **BENJAMIN FRANKLIN** **\$11.990**
HAMBURGUESA, QUESO CHEDDAR, TOMATE, LECHUGA, PEPINILLOS, CEBOLLA MORADA Y SALSA BBQ.
- **LA TEMUCANA** **\$10.490**
HAMBURGUESA, PURÉ DE PRIETAS, LECHUGA, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE Y LACTONESA.
- **CHEESE BIRRA BURGER** **\$8.990**
HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR Y UN TOQUE DE SALSA BIRRA SECRETA.
- **ITALIAN BURGER** **\$9.990**
HAMBURGUESA, TOMATE, PALTA Y LACTONESA.

ESPECIALES DE LA CASA

- **LOMO LISO 300GR** **\$16.500**
JUGOSO LOMO LISO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS O VERDURAS SALTEADAS.
- **PECHUGA POLLO GRILLE** **\$7.990**
TIERNA PECHUGA GRILLE A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS O VERDURAS SALTEADAS.





CASA BIRRA

VUELOS DE CERVEZA

UNA DEGUSTACIÓN DE 4 COPAS DE CERVEZA DE 148CC SELECCIONADAS

- FROM VOLSTEAD TO LA GUARDIA

\$8.000

DEGUSTACIÓN QUE PARTE CON LA CERVEZA MÁS SUAVE DEL LOCAL Y FINALIZA CON LA MÁS FUERTE.

- IPA'S WORLD

\$9.000

UN REPASO A LAS DISTINTAS CERVEZAS IPAS Y SUS DIFERENTES VARIETADES.

- AMBER'S WORLD

\$9.000

¿PENSABAS QUE TODAS LAS ÁMBAR SON IGUALES? TE INVITAMOS A DERRIBAR ESE MITO PROBANDO ESTE VUELO.

- CON PERMISO!!!

\$9.000

ATRÉVETE Y PRUEBA LAS CERVEZAS MÁS FUERTES DE DISTINTAS VARIETADES QUE TENEMOS EN CASA BIRRA.



PROHIBITION ENDS AT LAST!
DECEMBER 5, 1933

DEC 5, 2013 -- Celebrate the 80th anniversary of the Repeal of Prohibition and indulge in your right to imbibe with Southern Brewing & Winemaking.

SPECIAL BEER RELEASE:
PROHIBITION PILSNER

LIVE JAZZ
dean johansen

HOT EATS
flaming taco

CIGARS
kuba cigars

Use password "coffin varnish" to access secret beer menu.

6-11PM || 4500 NEBRASKA AVE || NO COVER || 18+
 TAMPA, FL 33603

era clothing encouraged



PROHIBITION ENDS AT LAST!
DECEMBER 5, 1933

DEC 5, 2013 -- Celebrate the 80th anniversary of the Repeal of Prohibition and indulge in your right to imbibe with Southern Brewing & Winemaking.

SPECIAL BEER RELEASE:
PROHIBITION PILSNER

LIVE JAZZ
dean johansen

HOT EATS
flaming taco

CIGARS
kuba cigars

Use password "coffin varnish" to access secret beer menu.

6-11PM || 4500 NEBRASKA AVE TAMPA, FL 33603 || **NO COVER** || 18+
 == era clothing encouraged ==

CASA BIRRA

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 \$3.990
 NARANJA, PIÑA, AJÍ VERDE, GARNISH, JUGO LIMÓN Y MENTA.

CONSIGLIERE \$3.990
 INFUSIÓN DE NARANJA, MANZANA, CANELA Y ANIS. CON UNA REDUCCIÓN DE CASSIS Y SEMILLAS AMÁPOLA.

LEY VOLSTEAD \$3.990
 JUGO FRAMBUESA, TÉ CHAI Y JUGO LIMÓN.

SOUR & CHILCANOS

PISCO SOUR	\$4.500
TRADICIONAL	
PISCO SOUR	\$4.800
PERUANO	
GINGER SOUR	\$4.500
AJÍ SOUR	\$4.500
AMARETTO	
SOUR	\$4.500

SPRITZ

RAMAZOTTI	\$5.990
SPRITZ	
APEROL SPRITZ	\$5.990
SAINT GERMAIN	
SPRITZ	\$7.500

GIN

BOMBAY	\$6.000
SAPPHIRE	
BEEFEATER	\$6.500
LONDON N°1	\$8.500
HENDRICK'S	\$8.000

SHOTS

CUCARACHA	\$2.500
TEQUILAZO	
1OZ	\$2.500
FIREBALL 1 OZ	\$2.500
JAGERMEISTER	
1 OZ	\$2.500

OTROS

JAGERMEISTER	\$4.990
CAMPARI	\$4.500
FERNET	\$5.500
BAILEYS	\$4.990
DRAMBUIE	\$6.500
MARTINI	\$4.500

RON

ZACAPA	\$10.000
HAVANA AÑEJO	\$5.500
ESPECIAL	

TEQUILA

DON JULIO	\$5.000
-----------	---------

CASA BIRRA

PISCOS & AGUARDIENTES

ALTO DEL	\$5.000
CARMEN 35°	
MISTRAL 35°	\$5.000
MISTRAL	\$5.700
NOBEL	
ALTO DEL	
CARMEN	\$5.700
TRANSPARENTE	

WHISKYS & BOURBON

JOHNNY	
WALKER RED	\$5.000
LABEL	
JOHNNY	
WALKER BLACK	\$7.500
LABEL	
CHIVAS 12	\$7.500
AÑOS	
JACK DANIEL'S	\$6.500
JACK DANIEL'S	
HONEY	\$6.500
JAMESON	\$6.500
BALLANTINES	\$5.000

CLÁSICOS

MOJITO BIRRA	\$5.900
MOJITO	\$5.400
CUBANO	
MOJITO	\$5.900
SABORES	
PIÑA COLADA	\$5.000
MOSCOW MULE	\$6.400
DAIQUIRI	\$5.500
SABORES	
TOM COLLINS	\$5.500
MARTINI DRY	\$4.500
NEGRONI	
CLÁSICO	\$5.500
TEQUILA	\$5.500
MARGARITA	
CAIPIRIÑA	\$5.000
COSMOPOLITAN	\$5.000
RUSO NEGRO	\$5.000
RUSO BLANCO	\$5.000
MANHATTAN	\$4.200
CLAVO	\$5.500
OXIDADO	
OLD	\$5.000
FASHIONED	
JAGGER JACK	\$5.500
KIR ROYAL	\$4.000

VODKA

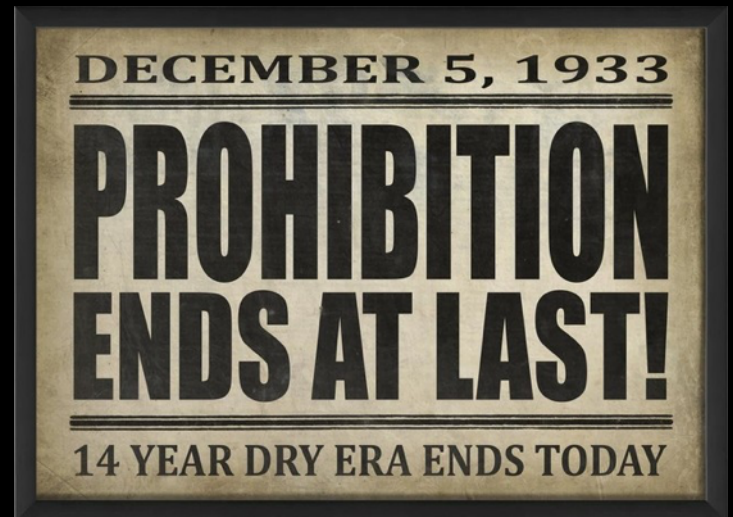
STOLICHNAYA	\$4.500
ABSOLUT	\$5.500
ABSOLUT	\$5.500
SABORES	

JARRAS CASA BIRRA

SANGRÍA	\$12.000
---------	----------

REFRESCOS Y CAFÉ

BEBIDA 350CC	\$2.500
CAFÉ	
AMERICANO Y	\$2.000
EXPRESS	
TÉ VARIEDADES	\$2.000
JUGO NATURAL	\$2.800
LIMONADA	\$3.000
RED BULL	\$3.000
TONICA	
PREMIUM	\$3.000
GINGER BEER	\$3.000
CORTE JESUITA	\$3.000
SABORES	



CASA BIRRA

VINOS

- 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
- TERRANOBLE CIVIS CARMENERE	\$14.500
- CALCU TINY BLOCKS ROSE	\$17.000
- CALCU TINY BLOCKS SAUVIGNON BLANC	\$17.000
- AMARAL RESERVA CHARDONNAY	\$14.500

VINO POR COPA

- TERRANOBLE CIVIS CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE-SAUVIGNON BLANC Y AMARAL CHARDONNAY	\$4.000
- TERRANOBLE AZARA CABERNET SAUVIGNON-CARMENERE Y CALCU TINY BLOCKS SYRAH-ROSE-SAUVIGNON BLANC	\$6.000

ESPUMANTE BOTELLA

- CASILLERO DEL DIABLO BRUT	\$19.500
- CONO SUR CHARDONNAY PINOT NOIR	\$17.000

ESPUMANTE COPA

- CASILLERO DEL DIABLO BRUT	\$5.500
- CONO SUR CHARDONNAY PINOT NOIR	\$4.500