

## 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.





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

### SPRITZ

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

### GIN

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

### SHOTS

CUCARACHA	\$2.500
TEQUILAZO	\$2.500
1OZ	\$2.500
FIREBALL 1 OZ	\$2.500
JAGERMEISTER	\$2.500
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	\$5.500

### TEQUILA

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

# CASA BIRRA

### PISCOS & AGUARDIENTES

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

### WHISKYS & BOURBON

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

### CLÁSICOS

MOJITO BIRRA	\$5.900
MOJITO CUBANO	\$5.400
MOJITO SABORES	\$5.900
PIÑA COLADA	\$5.000
MOSCOW MULE	\$6.400
DAIQUIRI SABORES	\$5.500
TOM COLLINS	\$5.500
MARTINI DRY CLÁSICO	\$4.500
NEGRONI	\$5.500
TEQUILA MARGARITA	\$5.500
CAIPIRIÑA	\$5.000
COSMOPOLITAN	\$5.000
RUSO NEGRO	\$7.000
RUSO BLANCO	\$7.000
MANHATTAN	\$4.200
CLAVO OXIDADO	\$5.500
OLD FASHIONED	\$5.000
JAGGER JACK	\$5.500
KIR ROYAL	\$4.000

### VODKA

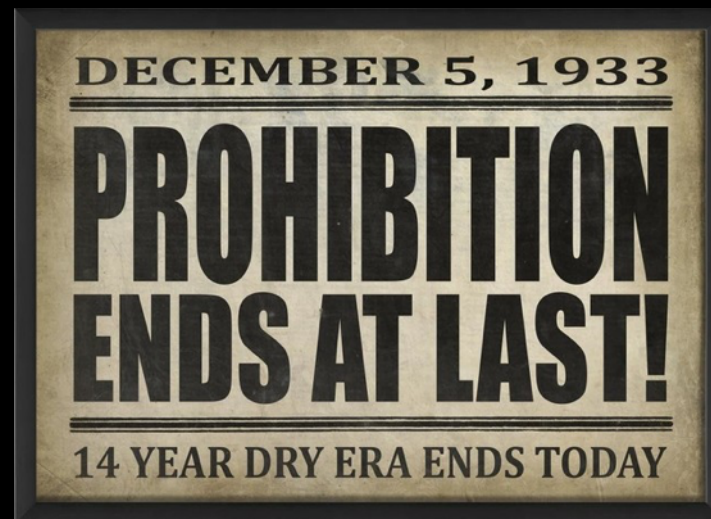
STOLICHNAYA	\$4.500
ABSOLUT	\$5.500
ABSOLUT SABORES	\$5.500

### JARRAS CASA BIRRA

SANGRÍA	\$12.000
---------	----------

### REFRESCOS Y CAFÉ

BEBIDA 350CC CAFÉ	\$2.500
AMERICANO Y EXPRESS	\$2.000
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 SABORES	\$3.000



# 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