

## 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 GREDA CON POLLO, CHAMPIÑONES, CAMARONES, PEREJIL, AJO Y AJÍ SECO.
- **GRATÍN COSTERO** **\$10.990**  
PREPARACIÓN CALIENTE EN GREDA CON CAMARONES, SURTIDO DE MARISCOS, PEREJIL, CON QUESO MOZZARELLA GRATINADO Y AJO.
- **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**  
*Dean Johansen*

**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	\$5.500
CLÁSICO	
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**

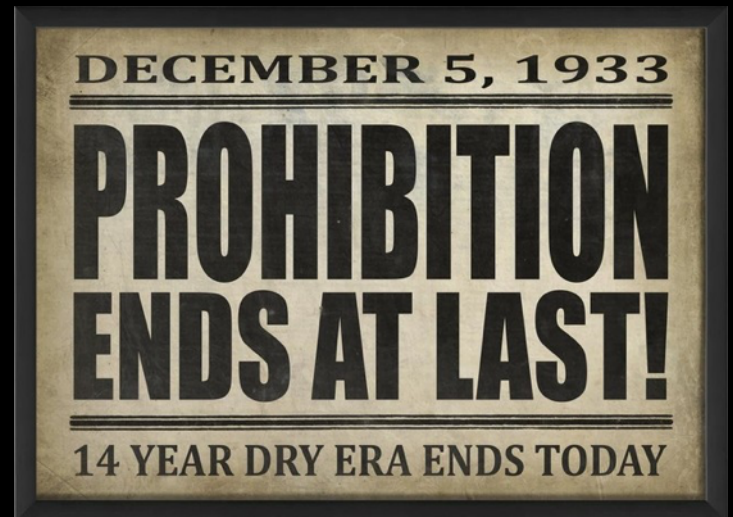
STOLICHNAYA	\$4.500
ABSOLUT	\$5.500
ABSOLUT	\$5.500
SABORES	

**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