

## Quesadillas

Las tradicionales quesadillas que son tortillas acompañadas de lo más deliciosos ingredientes

- Casa Birra \$9.490

Carne, cebolla caramelizada, queso y guacamole.

- Camarona \$9.490

Camarones, queso, crema, ciboulette y guacamole.

- Veggie \$9.490

Queso, choclo, cebolla caramelizada, morrón y guacamole.

## Pichangas

Todas sobre papas fritas

- La Saltada Pe \$15.990

Tiernos cortes de res, salteados en soya, con cebollín, tomate, cebolla morada y salsa huancaína.

- La Brewchickensour \$14.990

Cortes de pechuga de pollo, puerro, champiñones, salteados con cebolla caramelizada y bañadas con sour cream ciboulette.

- La Veggie \$12.990

Champiñones, choclo, pimienta, cebolla caramelizada bañada en queso fundido.

## Tartares

Vienen con opción veggie también

- Tartar de alcachofa \$8.990

Finos cortes de fondo de alcachofa, palta, lactonesa, con una pizca de sal y pimienta.

- Tartar de champiñón \$8.990

Champiñones, palta, lactonesa, con una pizca de sal y pimienta.

# CASA BIRRA

## Picoteos

- Crudo de la Birra 250gr \$12.990

- Crudo de la Birra 500gr \$21.990

Crudo de res con textura de pasta, acompañado de cebolla morada, pepinillo, ají verde, cilantro y lactonesa.

- Buffalo Chicken Wings \$14.490

Clásicas Alitas de pollo estilo americano, rebozadas con dos salsas a opción:

1- Salsa BBQ 2- Buffalo Tradicional (Picante).

- Canasto Sopaipillas \$8.490

Sopaipillas, con puré de prietas, pebre, palta y lactonesa.

- Pil Pil Mar y Tierra \$9.990

Preparación caliente en greda con pollo, crema, 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.

- Costillar Casa Birra \$15.490

Costillar de cerdo bbq acompañado de coleslaw.

- Onion Rings \$6.990

- Papas Fritas Grande \$6.990

## Grill Burgers

Hamburguesas de 200 gramos hechas en nuestra parrilla a carbón. También tenemos opción vegana. Las burgers pueden ir en pan de papa, marraqueta, molde y pita integral.

- Fiorello La Guardia \$13.990

Hamburguesa rellena con queso cheddar, aros de cebolla frito, pepinillo, tocino y salsa bbq.

- Doble Birra Burger \$14.990

Hamburguesa Doble, lechuga, queso cheddar, pepinillo, cebolla morada y salsa birra secreta.

- Benjamin Franklin \$13.990

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.

## Salsas de la casa

- Mediterránea \$800

- Huacatay \$800

- Vinagreta \$800

- Tártara \$800

## Picoteos del mar

- Ceviche de Reineta \$11.990  
Trozos de pescado macerados en leche de tigre. Acompañado de choclo peruano, camote y tostones de platano.
- Ceviche Casa Birra \$12.990  
Trozos de reineta marinados en leche de tigre. Acompañado de palta, camarones, lechuga, choclo peruano, camote y tostones.
- Tartar Casa Birra \$12.990  
Tiernos cortes de atún bañado en jugo naranja y salsa Nikkei. Todo esto en una cama de palta.
- Tiradito de Atún \$9.990  
Atún fresco laminado aliñado con jengibre, naranja, soya, aceite ajonjolí un toque de ají, limón y un suave dejo de mostaza.

## Ensaladas

- Ensalada Casa Birra \$8.490  
Pollo a la plancha, lechuga, tomate cherry, nueces, tocino y queso parmesano. Acompañado de una salsa de albahaca.
- Ensalada de Quinoa \$8.990  
Camarón, quinoa, choclo, lechuga y palta. Acompañada de una salsa de cilantro.
- Ensalada Campera \$8.490  
Espinaca, aceitunas, atún, pimentón, tomate, papas cubos y cebolla. Con vingreta de aceite de oliva y vinagre de manzana.

# CASA BIRRA

## Sandwiches de pollo y pescado

Los más deliciosos sandwiches de pollo o pescado apanado. Estos pueden ser acompañados con papas fritas o coleslaw. Los sandwiches pueden ir en pan de papa, marraqueta, molde y pita integral.

- Pollo Coleslaw \$8.990  
Pollo apanado, lechuga, queso cheddar, palta, coleslaw y salsa casera.
- Pollo tocino rúcula \$8.990  
Pollo apanado, tocino, cebolla morada, queso fundido, rúcula y salsa casera.
- Pescado chileno \$10.990  
Pescado apanado, tomate, cebolla morada, ají verde, cilantro, un chorrito de aceite de oliva y limón.
- Pescado Coleslaw \$11.990  
Pescado apanado, coleslaw, palta, rúcula y salsa tártara.
- Desmechada Casa Birra \$9.490  
Desmechada, queso mozzarella y cebolla caramelizada.
- Desmechada Italiana \$9.490  
Desmechada, palta, tomate y mayonesa.

## Especial

- Tabla Casa Birra \$24.990  
Costillar bbq, carne mechada, 4 chicken wings, sopaipillas, huacamole, coleslaw y pebre.

## Chicharrones de pescado y pollo

Los tradicionales chicharrones peruanos de pollo y pescado. Estos vienen con 3 salsa a elección.

- Fish & Chips \$9.990  
Trozos de reineta apanada con salsa tártara y papas fritas.
- Chicharrón de pollo \$7.990  
Trozos de pollo apanado con coleslaw y papas fritas.

## Pizzas

Masa a la piedra con base de salsa de tomates de la casa y queso mozzarella. Pizzas para una a dos personas.

- Pepperoni \$11.990  
Pepperoni y queso.
- Fiorello La Guardia \$11.990  
Aros de cebolla, albahaca, salsa BBQ y tocino.
- Margarita \$11.490  
Queso, tomate, albahaca y un toque de aceite de oliva.

## Para endulzar la vida

- Churros con manjar a la Casa Birra \$6.490
- Tostada francesa \$6.490

**"LA BIRRA es BELLA"**

# CASA BIRRA

## Cócteles de la Casa

### Bugs Moran

Jack Daniels, jugo pomelo, jugo manzana, té chai, syrup, concentrado jengibre y un toque de ginger beer

**\$6.990**

### Al Capone

Gin, ramazzotti, jugo pomelo y syrup café

**\$5.490**

### Speakeasy

Gin macerado en bellaluna, syrup pepino, jugo limón y toque de soda

**\$5.490**

### Don Vito Genovese

Un cóctel nuestro con tequila, jugo de limón, jarabe de cacho de cabra y jugo de pomelo

**\$6.290**

### Smoked Cinnamon

Jack Daniel's Fire, pulpa maracuyá, jugo limón, syrup simple y tequila blanco

**\$5.490**

### The Flapper

Licor de Cassis, jugo pomelo, cordial de pomelo, vermouth extra dry y espumante

**\$5.490**

## Mocktails

### Carrie Nation

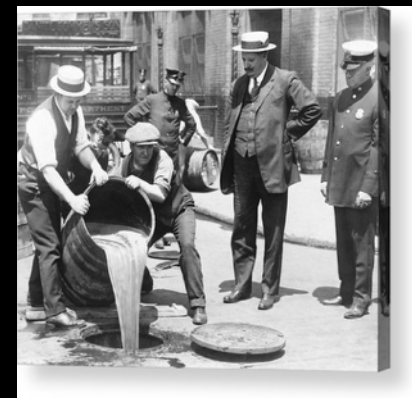
Jugo pomelo, jugo manzana, té chai, syrup, concentrado jengibre y un toque de ginger beer

**\$4.990**

### Elliot Ness

Jugo cranberries, zumo pomelo, syrup cacho de cabra, limón y tónica.

**\$3.990**



**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*

## Sour & Chilcanos

Pisco Sour Tradicional	\$3.900
Pisco Sour Peruano	\$4.300
Ginger sour	\$4.300
Ají sour	\$4.300
Chilcano Tradicional	\$4.900

## Spritz

Ramazotti Spritz	\$5.490
Aperol Spritz	\$5.490
Saint Germain Spritz	\$6.490

## Espumante

Copa espumante	\$3.900
Botella espumante	\$14.990

## Shots

Cucaracha	\$2.500
Tequilazo 1oz	\$2.500
Fireball 1 oz	\$2.500
Jagermeister 1 oz	\$2.500

## Otros

Jagermeister	\$4.500
Campari	\$4.500
Fernet	\$5.500
Baileys	\$4.500
Drambuie	\$6.500
Havana Añejo Especial	\$4.500
Martini	\$4.500

## Vino

Copa tinto o blanco	\$4.000
Botella tinto o blanco	\$15.500

# CASA BIRRA

## Piscos

Alto del Carmen 35°	\$4.500
Mistral 35°	\$4.500
Mistral Nobel	\$5.500
Alto del Carmen	\$5.500
Transparente	\$5.500
Gobernador	\$5.500

## Gin

Bombay Sapphire	\$5.500
Beefeater	\$5.500
London N°1	\$8.500
Hendrick's	\$8.500
Tepaluma	\$8.500



## Whiskys & Bourbon

Johnny Walker Red Label	\$5.000
Johnny Walker Black Label	\$6.500
Jack Daniel's	\$6.000
Jack Daniel's Fire	\$6.000
Jack Daniel's Honey	\$6.000

## Clásicos

Smoky Bloody Mary	\$5.500
Mojito Cubano	\$5.000
Mojito Sabores	\$5.500
London Mule	\$7.500
Moscow Mule	\$6.000
Daiquiri Sabores	\$5.300
Tom Collins	\$5.000
Martini Dry	\$4.900
Negroni Clásico	\$6.000
Tequila Margarita	\$4.900
Caipiriña	\$4.900
Cosmopolitan	\$4.900
Ruso Negro	\$4.900
Ruso Blanco	\$4.900
Manhattan	\$4.900
Clavo Oxidado	\$5.500
Old Fashioned	\$4.900
Boulevardier	\$6.000

## Vodka

Stolichnaya	\$4.000
Absolut Blue	\$5.000
Grey Goose	\$7.500

## Jarras Casa Birra

Sangría	\$12.000
---------	----------

## Refrescos y café

Bebida 350cc	\$2.500
Café Americano y Express	\$2.000
Té variedades	\$2.000
Jugo Natural	\$2.800
Limonada	\$2.800
Red Bull	\$3.000
Tonica Premium	\$3.000
Ginger Beer	\$3.000



DECEMBER 5, 1933

**PROHIBITION  
ENDS AT LAST!**

14 YEAR DRY ERA ENDS TODAY