



MENÚ FUTBOLERO

DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA COMPARTIR
los mejores momentos del deporte.

#VuelveElFútbol

Pizza Cervecera	\$ 47.000
Pizza Margarita.....	\$ 42.000
Picada Especial La Cerveceria.....	\$ 105.000
Picada Valluna	\$ 65.000
Plato de Salchichas alemanas.....	\$ 92.000
Super Nachos	\$ 65.000
Alitas de Pollo	\$ 65.000
Patacones con camarones al ajillo	\$ 42.000
Hamburguesa Clásica	\$ 33.000
Hamburguesa Gaucha	\$ 38.000
Hamburguesa La Cervecera	\$ 38.000
Pechuga de Pollo Parrilla	\$ 45.000
Baby Beef	\$ 67.000
N.Y Steak	\$ 67.000
Chuleton de Cerdo	\$ 55.000
Costilla de Cerdo BBQ	\$ 59.000
Empanadas mixtas	\$ 38.000

LA CERVECERÍA®

RESTAURANT | PUB

*APLICA CONDICIONES Y RESTRICCIONES.

lacerveceriapub @lacerveceriapub @Lacerveceriapub // WWW.LACERVECERIA.COM.CO //

"PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD". "EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD".

18+ www.lacerveceria.com.co

Entradas



CALAMARES AL PANKO

CALAMARES AL PANKO \$ 27.000
Calamares tempurados al panko. Acompañados de salsa agridulce.



SPRING ROLLS

SPRING ROLLS
Rollos crocantes rellenos de vegetales frescos. Acompañados de salsa agridulce. 3 Und.

LOMO DE CERDO \$ 21.000
POLLO \$ 21.000
VEGETALES \$ 19.000



ROLLOS DE SALMÓN

ROLLOS DE SALMÓN \$ 27.000
Rollos de salmón al panko rellenos con queso crema. Acompañados de salsa de maracuyá y teriyaki. 3 Und.

Ensaladas



TOKIO SALAD

TOKIO SALAD \$ 47.000
Ensalada de tartar de atún, aguacate, kanikama bañado en spicy mayo, cebollín, ajonjolí negro, topping de gio crunchy y salsa teriyaki.



KANIKAMA SALAD

KANIKAMA SALAD \$ 40.000
Ensalada de cangrejo, ajonjolí negro, vinagreta cremosa y salsa de anguila. Acompañado de wontons.



TARTAR DE ATÚN SALAD

TARTAR DE ATÚN SALAD \$ 35.000
Tartar de atún marinado en salsa soya, masago, semillas de ajonjolí negro, aguacate, hojuelas de tempura, cebollín y zanahoria crocante.

Makis Tradicionales



CALIFORNIA ROLL

CALIFORNIA ROLL

Arroz de sushi, kanikama, pepino, masago y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



PHILADELPHIA ROLL

PHILADELPHIA ROLL

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000

ACEVICHADO

Arroz de sushi, pescado blanco fresco y aguacate, envuelto en aguacate y cubierto con ceviche en leche de tigre sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



IKA MAKI

IKA MAKI

Arroz de sushi, tartar de camarón, aguacate, calamar al panko y dip de plátano maduro con teriyaki.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 38.000

MADURO GREEN

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, queso crema y aguacate, envuelto en plátano maduro.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 38.000

Makis Tradicionales Tempurados



CRAZY ROLL TEMPURA

CRAZY ROLL TEMPURA

Arroz de sushi, salmón y queso crema, envuelto en tempura al panko.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



CALAMARES CRUNCH

CALAMARES CRUNCH

Arroz de sushi, calamares crocantes al panko y queso crema, envuelto en zanahoria crocante.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



MADURO GREEN

Makis a Fuego



UNAGUI MAKI

UNAGUI MAKI

Arroz de sushi, anguila, aguacate y queso crema, envuelto en tempura al panko y dip de teriyaki.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



KANI SKIN

KANI SKIN - NUEVO

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, kanikama, queso crema y aguacate, cubierto en masago y salsa dinamita sobre cada bocado, topping de piel de salmón crocante.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



SALMÓN URAMAKI

SALMÓN URAMAKI

Arroz de sushi, langostino crocante al panko y queso crema, cubierto en salmón fresco braseado con salsa teriyaki y limón.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000

Makis Especiales



LOUNGE SPECIAL

LOUNGE SPECIAL

Arroz de sushi, langostino crocante al panko y queso crema, envuelto en filete de salmón, cubierto con salsa lounge sobre cada bocado.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



OJO DE TIGRE

OJO DE TIGRE

Arroz de sushi, salmón, atún, kanikama, masago, aguacate, ajonjolí blanco y negro y salsa dinamita.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



NIJIN ROLL

NIJIN ROLL

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, zanahoria, cebollín, queso crema, cubierto con calamar al ajillo, y topping de cebolla crispy.
6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 38.000

Makis Especiales



KIOTO TEMPURA

KIOTO TEMPURA ROLL - NUEVO

Arroz de sushi, pescado blanco fresco y salmón, envuelto en tempura, cubierto con calamar salteado y salsa tártara, topping de cebolla crispy.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$38.000



PASSION GREEN

PASSION GREEN

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa lounge y zanahoria crocante sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 36.000



TITI MAKI

TITI MAKI

Arroz de sushi, kanikama crocante al panko, aguacate y queso crema, servido con camarón tempurado, ajonjolí negro, cubierto con salsa chile agri dulce sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



TATAKI MAKI

TATAKI MAKI

Arroz de sushi, langostino y queso crema, envuelto en tempura al panko, ajonjolí negro, cubierto con tartar de salmón fresco sobre cada bocado y limón.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



AMBROSIA GREEN

AMBROSIA GREEN

Arroz de sushi, salmón, atún, pescado blanco, anguila, kanikama, aguacate y pepino.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 33.000



BEEF MAKI

BEEF MAKI

Arroz de sushi, queso crema y verduras tempura, envuelto en lomo viche a la parrilla.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 35.000

Top Makis



ALASKA ROLL

ALASKA ROLL - NUEVO

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate, cubierto con trozos de tilapia crocante, tomate cherry, maíz tierno y salsa tártara.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 36.000

Veggie Makis



RED VEGGIE

RED VEGGIE

Arroz de sushi, zanahoria, champiñon, lechuga y queso crema, envuelto en pimentón y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 30.000

Sashimi



Aunque parezca mentira, para elaborar este plato se necesita una técnica muy depurada, ya que el corte del sashimi es uno de los más complicados de la comida japonesa. Hay que tener una gran destreza y habilidad en el manejo de los palillos, los cuchillos de despique y los de fileteado.

SALMÓN	\$ 38.000
ATÚN	\$ 42.000
ANGUILA	\$ 45.000
PESCADO BLANCO	\$ 35.000

Makis Para Compartir



MAKIS X 24 BOCADOS (4 sabores de tu elección)

TRADICIONALES	\$ 80.000
ESPECIALES	\$ 92.000

MAKIS X 36 BOCADOS (6 sabores de tu elección)

TRADICIONALES	\$ 113.000
ESPECIALES	\$ 130.000

MAKIS X 48 BOCADOS (8 sabores de tu elección)

TRADICIONALES	\$ 142.000
ESPECIALES	\$ 162.000

Nigiri



El más consumido en Japón. Consiste en prensar el arroz en forma cilíndrica, y a continuación, poner encima una lámina fina de pescado crudo. Se sirve acompañado con salsa de soja para bañar la parte del pescado.

SALMÓN	\$ 21.000
ATÚN	\$ 23.000
ANGUILA	\$ 27.000