

---

**-MODO PICOTEO-**

---

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

5 Croquetas de jamón ibérico, con mayo de pimentón rojo picante.  
Un clásico de España, Olé.

**\$4.000**

**CREAMY HUMMUS**

Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas, zanahorias, pepinos y rábanos. Un placer cremoso, arabesco (y vegano).

**\$4.500**

**PAPAS FRITAS**

Acompañadas de salsas de la casa: Bloody Mary Ketchup y Fancy Sauce.  
DIP THAT SH\*T

**\$3.500**

**WHAT'S POPPIN?**

Crujientes bolitas rellenas de queso caliente y jalapeños  
Acompañados de un sweet chilli aioli

**\$4.500**

**TABLA DE QUESOS**

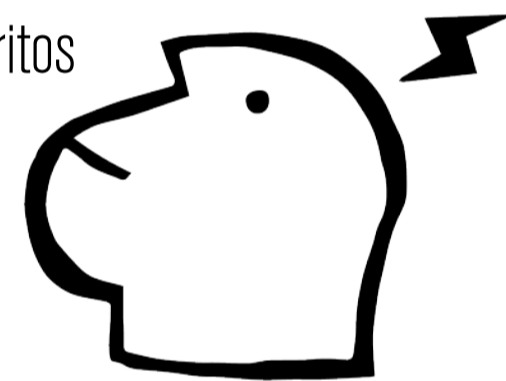
Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo con chutney de la casa, aceitunas y tostadas. Perfecta para una noche bien maridada.

**\$6.500**

**PIMIENTOS DEL PADRÓN**

Directo desde la campiña vasco-chilena, ración de pimientos al padrón fritos en aceite con sal de mar. Una delicia exclusiva y de temporada.  
Maravillosos con una Humboldt bien helada.

**\$2.500**



---

**-PLATOS ESTRELLA-**

---

**GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH**

Sandwich de pollo frito picante estilo Nashville, coleslaw, pickles y spicy sauce (se dice saus).  
Pídelo con un Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!  
(Pregunta por tu opción vegana) Elige tu nivel de picante!

**\$6.000**

**ORIGINAL BURGA**

Hamburguesa grassfed 125 gr, cebolla morada, cheddar, pepinillos y fancy sauce.  
Todo en un maravilloso potato roll.  
Opción 100% vegana Beyond Burger +\$1.500

**\$6.000**

**FISH TACOS PLAYEROS**

3 Tacos de merluza estilo baja californica, con pickles de rábano y cebolla morada, repollo y mayo chipotle.

**\$6.500**

---

**-PARA TERMINAR-**

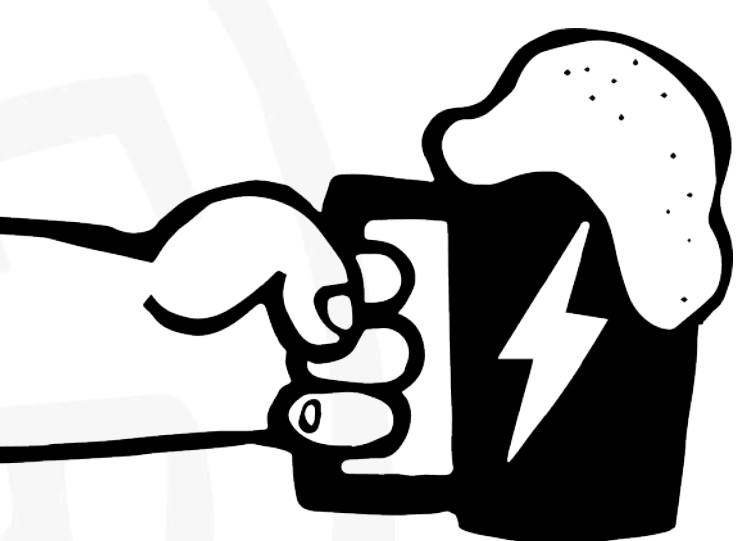
---

**BROWNIE INTERESTELAR**

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.

**\$5.000**





**DRINK  
FRESH**

**-CERVEZAS-**

	ABV	PRECIO		
		473 ml	350 ml	150 ml
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5,0%	\$3.700	\$3.000	\$1.800
<b>WIGGLE ROOM</b> West Coast IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>LUIGI</b> Wheat Beer	5,0%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>JUNGLE OPERA</b> Stout	6%	\$3.700	\$3.100	\$1.800
<b>BRAZILIAN WAX</b> Juicy IPA	5,8%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>MINI REEF</b> Summer IPA	5,5%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>HUMBOLINI</b> Italian Pilsner	5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
<b>DARDIGNAC 0195</b> IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>DEJA VU</b> Doble West Coast IPA	8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
<b>OG</b> Double Hazy IPA	8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
<b>SOUL SURFING</b> Hazy IPA	7%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml				\$7.000

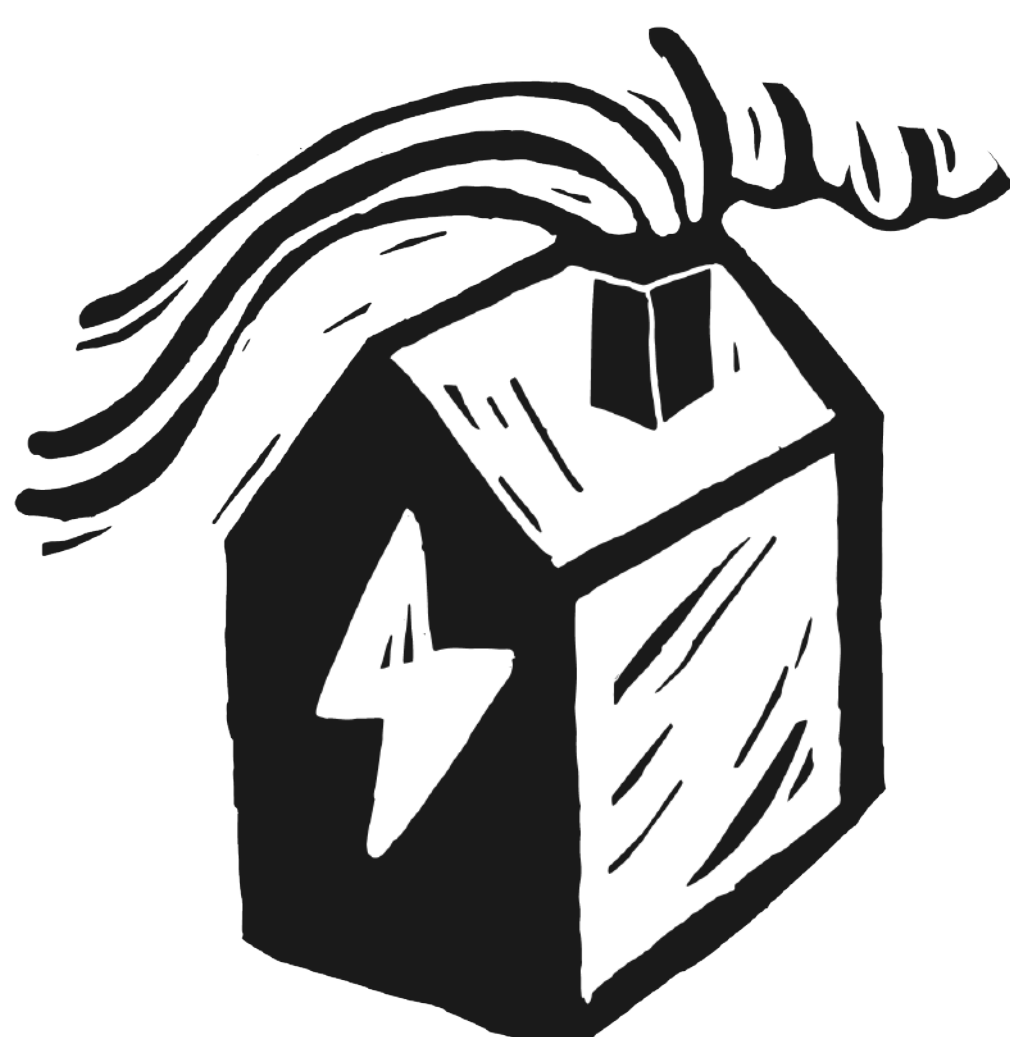
**-TRAGO LARGO-**

**-BEBIDAS**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Elige tu garnish, pepino o pomelo.	\$5.500
<b>NEGRONI</b> Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	\$4.900
<b>CAMPARI TÓNICA</b> Campari + Tónica Mr Perkins Dry + rodaja de naranja.	\$4.900
<b>PISCOLA</b> Pisco Alto del Carmen + Coca Cola.	\$4.200
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	\$4.900
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	\$4.900
<b>JACK &amp; COKE</b> Jack Daniel's con coca cola	\$5.500
<b>LONDON MULE</b> Con gin Guayabera, ginger beer y jugo de lima	\$6.500
<b>HOP COLLINS</b> Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	\$6.000

<b>AGUA SIN GAS</b> 350 ml.	\$1.800
<b>AGUA CON GAS</b> 350 ml.	\$1.800
<b>COCA COLA NORMAL LATA</b> 250 ml.	\$1.800
<b>COCA COLA LIGHT LATA</b> 250 ml.	\$1.800

**#FROM HERE TO BEER**



<b>VASO TAMANGO</b> Llévate el vaso de Tamango para la casa (pero compralo por favor)!	\$3.500
---	---------