

TAMANGO BREBAJES HOUSE OF BEER

-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

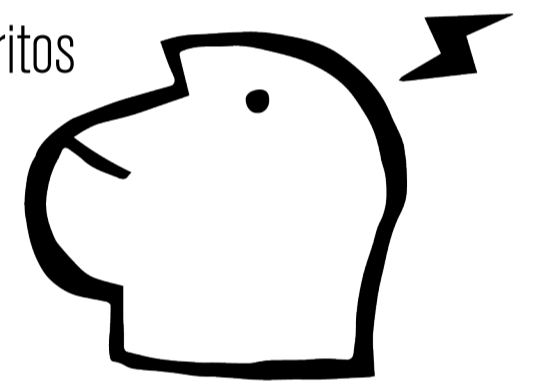
Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo con chutney de la casa, aceitunas y tostadas. Perfecta para una noche bien maridada.

\$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)

\$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

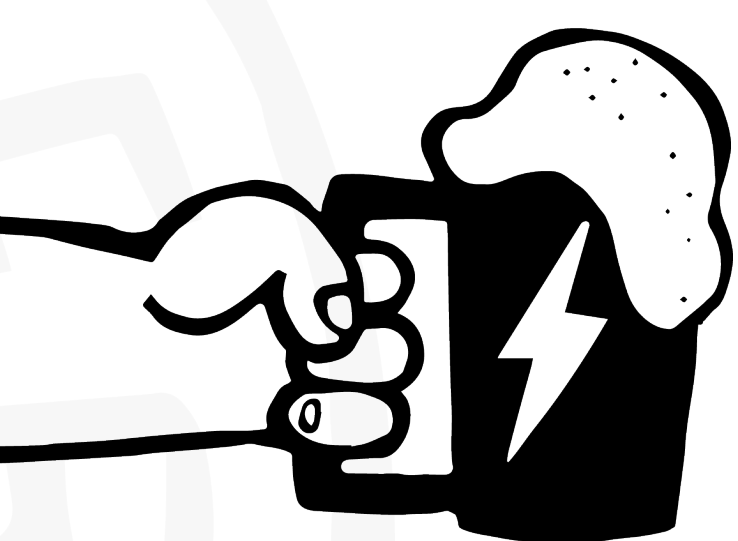
-PARA TERMINAR-

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
HUMBOLDT Pacific Lager	5,0%	\$3.700	\$3.000	\$1.800
THE GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
LUIGI Wheat Beer	5,0%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
JUNGLE OPERA Stout	6%	\$3.700	\$3.100	\$1.800
DANKNESS MAGNIFIQUE Hazy Double IPA	8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
BAHÍA Kettle Sour con Mango, Maracuyá y Lima	5,5%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
DARDIGNAC 0195 IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
SUPERSONIC Triple Hazy IPA	9,5%	\$5.200	\$4.200	\$2.500
OG Double Hazy IPA	8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
SOUL SURFING Hazy IPA	7%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml				\$7.000

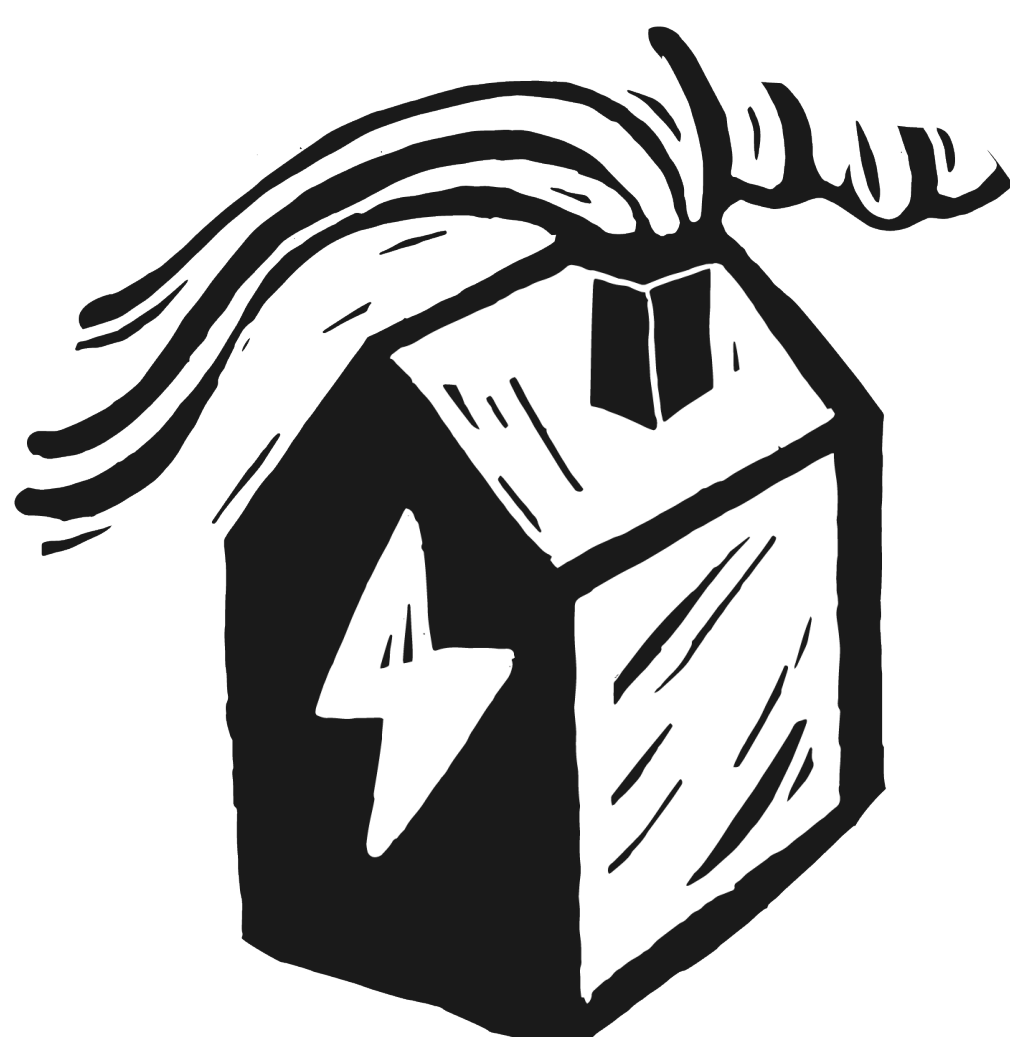
-TRAGO LARGO-

-BEBIDAS

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

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

#FROM HERE TO BEER



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