

IRISH  
GEO PUB

Flannery's Craft Beer



# Cervezas Artesanales

*Summer Ale*



**4° ALC  
20 IBU**

500cc 370cc

HH \$3.400 \$2.700

PN \$4.000 \$3.400

*Pale Ale*



**4,5° ALC  
25 IBU**

500cc 370cc

HH \$3.500 \$2.800

PN \$4.200 \$3.500

*Hoppiness IPA*



**6° ALC  
60 IBU**

500cc 370cc

HH \$3.400 \$2.900

PN \$4.400 \$3.600

*Red Ale*



**5,5° ALC  
27 IBU**

500cc 370cc

HH \$3.500 \$2.800

PN \$4.300 \$3.500

*Tubinator Strong  
Dark Ale*



**8° ALC  
28 IBU**

500cc 370cc

HH \$3.800 \$3.000

PN \$4.500 \$3.800

*Irish  
Cream Stout*



**4,3° ALC  
37 IBU**

500cc 370cc

HH \$3.400 \$2.700

PN \$4.200 \$3.400



# Schop Cervezas

	H.H	P.N
STELLA ARTOIS	\$3.200	\$3.900
FANSCHOP	\$3.200	\$3.900
SHANDY	\$3.200	\$3.900
GERMAN IPA	\$4.000	\$4.900
GERMAN PILSNER	\$4.000	\$4.900

## Cervezas BOTELLA O LATA IMPORTADAS

	H.H	P.N
BECKS BTL 330CC 5%	\$3.400	\$4.200
CORONA BTL 330CC 4,6%	\$3.400	\$4.200
CORONA LIGHT BTL 330CC 3,7%	\$3.400	\$4.200
NEGRA MODELO BTL 325CC 5,3%	\$3.400	\$4.200
MODELO ESPECIAL 325CC 4,5%	\$3.400	\$4.200
ERDINGER WEISBIER BTL 330CC 5,3%	\$3.600	\$4.500
CUSQUEÑA GOLDEN BTL. 330CC. 5%	\$3.400	\$4.200
CUSQUEÑA RED BTL. 330CC. 5%	\$3.400	\$4.200
GUINNESS 440 ML. 4,2%	\$4.200	\$4.900



## BEBIDAS LATA Y BOTELLAS

COCA COLA BTL 350CC

\$2.000

COCA ZERO BTL 350CC

\$2.000

FANTA BTL 350CC

\$2.000

SPRITE 350CC

\$2.000

NORDIC GINGER

\$2.000

NORDIC TONICA

\$2.000

VITAL CG

\$2.000

VITAL SG

\$2.000

FEVER TREE TONIC 200CC

\$2.500

FEVER TREE GINGER ALE 200CC

\$2.500

RED BULL

\$3.400



## JUGOS

LIMONADA TRADICIONAL

\$2.500

LIMONADA MENTA

\$2.500

LIMONADA MENTA JENGIBRE

\$2.500

JUGO NATURAL

\$2.500

(MANGO, FRAMBUESA, MARACUYA, PIÑA)



## COCKTAILS



	H.H	P.N
<b>TIKIPA</b> <i>NUEVO</i> IPA, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, PULPA DE PIÑA, RON, ZUMO DE JENGIBRE, AMARGO DE ANGOSTURA	\$5.500	\$6.500
<b>MOJITO FLANNERY'S</b> <i>NUEVO</i> RON BLANCO, CERVEZA IPA, GOMA, JUGO DE LIMÓN Y HOJAS DE MENTA	\$4.200	\$5.200
<b>APPLE PALE</b> <i>NUEVO</i> LIMÓN DE PICA, PULPA DE MANZANA, RON BLANCO Y PALE ALE	\$4.300	\$5.300
<b>FLANNERY'S SPRITZ</b> <i>NUEVO</i> RAMAZZOTTI, ZUMO DE NARANJA Y SUMMER ALE	\$4.000	\$5.000
<b>RED MULE</b> <i>NUEVO</i> JARABE DE RED ALE Y CANELA, ZUMO DE LIMÓN, WHISKY, ZUMO DE JENGIBRE, GINGER ALE	\$4.200	\$5.200
<b>LONDON HOPPING</b> <i>NUEVO</i> GIN, ZUMO DE POMELO, IPA Y TRIPLE SEC	\$4.800	\$5.800
<b>NEGRONI</b> GIN, CAMPARI Y VERMOUTH ROJO	\$4.300	\$5.400
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL Y RODAJA DE NARANJA	\$4.000	\$5.000
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL, ARÁNDANOS Y RODAJA DE NARANJA	\$4.500	\$5.500
<b>MARTINI SECO</b> GIN Y VERMOUTH DRY	\$4.300	\$5.100
<b>TOM COLLINS</b> GIN, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA	\$4.300	\$5.100
<b>PISCO SOUR</b> PISCO 35°, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR	\$2.900	\$3.600
<b>MANGO SOUR</b> PISCO 35°, PULPA DE MANGO Y AZÚCAR	\$2.900	\$3.600
<b>CHARDONNAY SOUR</b> CHARDONNAY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR	\$2.600	\$3.400
<b>WHISKEY SOUR</b> WHISKEY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR	\$4.000	\$4.800
<b>AMARETTO SOUR</b> AMARETTO, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR	\$2.600	\$3.400
<b>TEQUILA MARGARITA</b> TEQUILA, JUGO DE LIMÓN Y TRIPLE SEC	\$4.600	\$5.600
<b>BLUE MARGARITA</b> TEQUILA, JUGO DE LIMÓN Y CURAÇAO	\$4.600	\$5.600

## COCKTAILS

### TEQUILA FRUTILLA O FRAMBUESA

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA

### TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, GRANADINA Y JUGO DE NARANJA

### GOD FATHER

WHISKY Y AMARETTO

### FLANNERY'S

WHISKEY, CURAÇAO AZUL Y JUGO DE NARANJA

### MANHATTAN

WHISKY Y MARTINI ROSSO

### OLD FASHIONED

WHISKY, GRANADINA, JUGO DE PIÑA Y NARANJA

### JOHN COLLINS

WHISKY, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA

### CLAVO OXIDADO

WHISKY, DRAMBUE Y CLAVOS DE OLOR

### JAGER BOMB

JAGERMAMBSTER, RED BULL

### CAIPIRIÑA

CACHAZA, LIMÓN DE PICA Y AZÚCAR

### DAIKIRI

RON, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA O LIMÓN

### PIÑA COLADA

RON, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE Y JUGO DE PIÑA

### BLUE HAWAII

RON, CURAÇAO AZUL, JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO

### MOJITO CUBANO

RON, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR Y SODA

### MOJITO FRAMBUESA

RON MADERO, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR, LIMÓN, PULPA DE FRAMBUESA Y SODA

### MOJITO MARACUYA

RON MADERO, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR, LIMÓN, PULPA DE MARACUYA Y SODA

### MOJITO ESPUMANTE

ESPUMANTE SENSUS BRUT, MALIBÚ, HOJAS DE MENTA, LIMÓN Y AZÚCAR

### IRISH HAPPY PEACH

VODKA ABSOLUT PEACH, CURAÇAO AZUL, JUGO DE LIMÓN, GRANADINA Y MARASQUINO

### FLANNERY'S FRESH MARTINI

GIN, MARTINI BLANCO, CURAÇAO AZUL, SPRITE, ACEITUNA Y GARNISH DE PEPINO

H.H

P.N

\$4.600

\$5.600

\$4.600

\$5.600

\$3.700

\$4.700

\$3.800

\$4.800

\$3.800

\$4.800

\$3.800

\$4.800

\$3.800

\$4.800

\$3.800

\$4.800

\$5.600

\$6.600

\$3.800

\$4.800

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$4.500

\$5.500

\$4.500

\$5.500



# COCKTAILS SIN ALCOHOL

## MOJITO SIN ALCOHOL

HIELO FRAPPE, HOJAS DE MENTA Y GINGER ALE

\$3.600

## CAIPIRIÑA SIN ALCOHOL

HIELO FRAPPE, LIMÓN DE PICA, SPRITE

\$3.000

## PRIMAVERA

JUGO DE FRUTAS, GRANADINA Y LICOR DE CHERRY

\$3.000

## THE NYMPH

FRUTILLA, FRAMBUESA Y LECHE DE COCO

\$3.000

## PIÑA COLADA

JUGO DE PIÑA Y LECHE DE COCO

\$3.200

## LIMONADA

JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR CON MENTA O JENGIBRE

\$2.200



## PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°

ALTO DEL CARMEN 40°

MISTRAL 35°

MISTRAL 40°

1733 35°

1733 40°

RRR 35°

CATEDRAL ALTO DE 35°

H.H

\$4.000

P.N

\$4.800

\$4.200

\$4.950

\$4.400

\$5.200

\$4.400

\$5.400

\$4.000

\$4.600

\$4.200

\$5.200

\$4.200

\$5.200

\$6.500

\$7.500



## RON

FLOR DE CAÑA 5YR

FLOR DE CAÑA 7YR

FLOR DE CAÑA 12YR

FLOR DE CAÑA 18YR

FLOR DE CAÑA 25YR

BARCELO AÑEJO

HAVANA AÑEJO ESPECIAL

HAVANA AÑEJO RESERVA

MALIBU

PAMPERO ANIVERSARIO

PAMPERO AÑEJO

H.H

\$4.200

P.N

\$4.950

\$5.100

\$6.400

\$7.200

\$9.000

\$9.500

\$11.900

\$30.800

\$38.500

\$4.100

\$4.800

\$4.100

\$4.800

\$4.400

\$5.200

\$4.900

\$6.100

\$7.400

\$8.500

\$4.100

\$4.800



## TEQUILA

HERRADURA REPOSADO

HERRADURA AÑEJO

JIMADOR BLANCO

COMANDANTE

SENDA BLANCO

H.H

\$7.700

P.N

\$8.700

\$8.800

\$9.800

\$5.100

\$6.400

\$4.400

\$5.500

\$4.400

\$5.500

## BOURBON & TENNESSEE

	H.H	P.N
WILD TURKEY	\$5.800	\$6.800
JIM BEAM	\$6.200	\$7.200
JACK DANIELS	\$7.000	\$7.950
JACK DANIELS GENTLEMAN JACK	\$9.300	\$11.600
JACK DANIELS TENNESSEE HONEY	\$6.700	\$8.400
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$13.200	\$16.500



## IRISH CREAM

	H.H	P.N
BAILEY'S	\$4.200	\$5.300
CAROLANS	\$3.700	\$4.600

## VODKA

	H.H	P.N
STOLICHNAYA	\$4.000	\$4.800
STOLICHNAYA (SABORES)	\$4.000	\$4.800
ABSOLUT AZUL	\$4.600	\$5.500
ABSOLUT (SABORES)	\$5.000	\$5.900
SKYY	\$4.200	\$4.900
SKYY (SABORES)	\$4.200	\$4.900
ERISTOFF	\$3.500	\$4.400



## WHISKY

	H.H	P.N
GRANT'S	\$4.900	\$5.800
JAMESON, IRISH WHISKEY	\$6.100	\$7.400
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.100	\$5.950
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$9.400	\$10.800
BALLANTINE 6	\$4.900	\$5.800
TULLAMORE DEW	\$6.000	\$7.500
GLENFIDDICH 12YR	\$11.400	\$13.200
GLENFIDDICH 15YR	\$13.500	\$14.900
GLENFIDDICH 18YR	\$16.200	\$19.500
GLENLIVET 12YR	\$12.400	\$13.200
CHIVAS REGAL 12YR	\$10.400	\$11.700
HANKEY BANNISTER	\$8.200	\$10.200



## GIN

	H.H	P.N
HENDRICKS	\$8.800	\$9.800
BOMBAY SAPPHIRE	\$4.800	\$5.600
BULLDOG	\$6.500	\$7.500
BEEFETER	\$4.900	\$5.800
CITADELLE	\$7.200	\$8.200

COURVOISIER VS	\$8.600	\$10.700
COURVOISIER VSOP	\$9.400	\$11.800
HENNESSEY VSOP	\$10.300	\$11.900
REMY MARTIN VSOP	\$9.400	\$11.800

## COGNAC O BRANDY

# LICORES

	H.H	P.N
AMARETTO DISAR.	\$5.000	\$6.200
AMARETTO GALL. 500CC	\$4.800	\$5.900
CAMPARI	\$4.300	\$5.400
FERNET BRANCA	\$4.300	\$5.400
FRANGELICO	\$4.300	\$5.400
MARTINI DRY	\$3.400	\$4.400
MARTINI BLANCO	\$3.400	\$4.400
MARTINI ROSSO	\$3.400	\$4.400
MARTINI SECO	\$3.400	\$4.400
JÄGERMEISTER	\$5.000	\$5.200
DRAMBUIE	\$5.200	\$6.500



## VINOS

### CABERNET SAUVIGNON

MISIONES DE RENGO	\$7.500
ERRAZURIZ SERIES RESERVA	\$12.000
CALITERRA RESERVA	\$9.950

### MERLOT

MISIONES DE RENGO	\$7.500
CALITERRA RESERVA	\$9.950

### SYRAH

ERRAZURIZ STATE RESERVA	\$12.000
CALITERRA TRIBUTO	\$15.500

### ENSAMBLAJES

OVEJA NEGRA CABERNET/FRANC	\$8.700
----------------------------	---------

### SAUVIGNON BLANC

MISIONES DE RENGO	\$7.500
ERRAZURIZ ESTATE RESERVA	\$10.700

### CHARDONNAY

ERRAZURIZ ESTATE RSV	\$10.700
MISIONES DE RENGO	\$7.500
LEYDA CH RESERVA	\$13.500



**ESPUMANTE**

UNDURRAGA BRUT ROYAL 750CC	\$15.000
UNDURRAGA BRUT 750CC	\$10.500
UNDURRAGA BRUT 375CC	\$6.500
UNDURRAGA BRUT 187CC	\$3.800
AMARANTA BRUT 750CC	\$9.000
VIÑA MAR BRUT 750CC	\$10.000
VIÑA MAR BRUT 375CC	\$7.500



**CAFETERÍA**

CAFÉ IRLANDES	\$4.900
CAFÉ EXPRESSO CHICO	\$2.000
CAFÉ EXPRESSO GRANDE	\$2.700
CAFÉ CORTADO CHICO	\$2.200
CAFÉ CORTADO GRANDE	\$2.700
TÉ	\$1.800



COMIDA

IRISH  
GEO PUB  
FRANCOIS  CRAFTBEER



# PICOTEOS



## EMPANADAS DE QUESO Y CAMARÓN

EMPANADAS CON QUESO Y CAMARÓN  
COMPAÑADOS SALSA DE ROCOTO Y PEBRE.  
EMPANADAS WITH CHEESE AND SHRIMP  
ACCOMPANIED BY ROCOTO AND PEBRE SAUCE.

\$9.990

**NUEVO**

## EMPANADAS DE QUESO Y CHAMPIÑÓN

EMPANADAS CON QUESO Y CHAMPIÑÓN  
COMPAÑADOS SALSA DE ROCOTO Y PEBRE.  
EMPANADAS WITH CHEESE AND MUSHROOM  
ACCOMPANIED BY ROCOTO AND PEBRE SAUCE.

\$9.990

**NUEVO**

## QUESADILLAS VEGETARIANAS

QUESO Y UN SALTEADO PIMENTÓN  
CHAMPIÑÓN CEBOLLA ACOMPAÑADO DE  
SALSA ÁCIDA Y GUACAMOLE.  
CHEESE AND SAUTÉED PAPRIKA MUSHROOM  
ONION ACCOMPANIED BY SOUR SAUCE AND  
GUACAMOLE.

\$7.000

**NUEVO**

## MIX DE EMPANADAS

DOS DE QUESO GAUDA, DOS DE  
CHAMPIÑÓN CON QUESO Y DOS  
DE CAMARON QUESO.  
TWO PIES WITH GAUDA CHEESE,  
TWO PIES WITH MASHROOMS AND  
CHEESE AND TWO PIES WITH SHRIMP  
AND CHEESE.

\$9.500

**NUEVO**



# PICOTEOS

## PAPAS FRITAS IRLANDESAS

LAS AUTÉNTICAS PAPAS FRITAS IRLANDESAS CON SU CONDIMENTO SECRETO DEL FLANNERY'S. SPECIALLY FRIED POTATOE WEDGES WITH THEIR MAGICAL FLANNERY'S SEASONING.

\$6.200

## PAPAS FRITAS PROVENÇAL

PAPAS FRITAS IRLANDESAS CUBIERTAS CON TOCINO, QUESO GAUDA, AJO Y PEREJIL. ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y CIBOULLETTE.  
*IRISH CHIPS COVERED WITH MELTED GAUDA CHEESE, BACON, SOUR CREAM AND CHIVES.*

\$7.400

## CEVICHE DE SALMÓN Y REINETA

PORCIONES DE CEVICHE DE SALMÓN, CEVICHE DE REINETA. ACOMPAÑADO CON PAN TOSTADO Y GALLETAS CRACKER. SELECCION OF MARINATED FRESH SALMON AND FRESH PIPPIN. SERVED WITH CRUNCHY TOASTED BREAD AND CRACKERS.

\$8.900

## RABAS

CALAMARES APANADOS FRITOS. ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARO, PEBRE Y SALSA DE ROCOTO.  
*FRESH FRIED SQUID RINGS IN BREAD CRUMBS, WITH TARTAR SAUCE, PEBRE AND HOT PEPPERS SAUCE.*

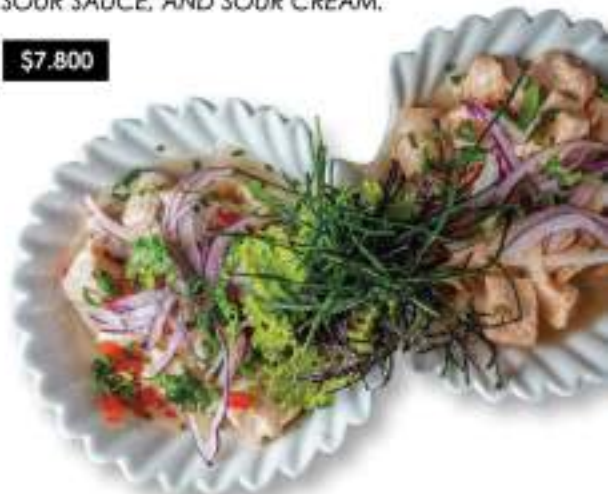
\$7.500



## CHICKEN PEANUTS

EXQUISITOS TROZOS DE POLLO APANADOS EN MANI, ACOMPAÑADOS DE SALSA PICANTE AGRIDULCE Y CREMA ACIDA.  
*DELICIOUS FRIED FILETS OF CHICKEN IN PEANUT BUTTER AND SERVED WITH A SPICY SWEET AND SOUR SAUCE, AND SOUR CREAM.*

\$7.800



## GUACAMOLE

DELICIOSO DIP DE PALTA, TOMATE Y CEBOLLA. SERVIDO CON NACHOS CROCANTES.  
*DELICIOUS DIP OF AVOCADO, TOMATOE AND ONION. SERVED WITH CRISPY NACHOS.*

\$5.500

# PICOTEOS

## TORTILLA MEXICANA

MASA DE TACOS RELLENA CON POLLO, TOCINO, QUESO GAUDA Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y GUACAMOLE.

CASHEL BREAD FILLED WITH CHICKEN, CRISPY BACON, MELTED CHEESE AND MUSHROOMS. SERVED WITH SOUR CREAM AND GUACAMOLE.

\$7.500

## FLANNERY'S SPECIAL

TROZOS DE LOMO, POLLO, CEBOLLA Y HUEVO, SOBRE UNA CAMA DE NUESTRA PAPAS FRITAS IRLANDESA. DELICIOUS SLICES OF BEEF, CHICKEN, ONIONS AND EGGS SPREADS OVER OUR FAMOUS IRISH CHIPS.

\$8.900

## PIZZA VEGETARIANA

MASA CON SALSA DE POMODORO CASERA, CHAMPIÑONES, PIMENTÓN ROJO, ACEITUNA NEGRA Y CHOCLO. PIZZA WITH HOME MADE TOMATOE SAUCE, MUSHROOMS, RED PEPPER, BLACK OLIVES AND SWEET CORN.

\$8.800

## PIZZA KERRY

MASA CON JAMÓN, CHAMPIÑONES, PIMENTON ROJO, TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA.

PIZZA WITH HAM, MUSHROOMS, RED PEPPER, TOMATO, MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL.

\$8.900

## PIZZA ESPAÑOLA

MASA CON TROZOS DE TOCINO, CEBOLLA CARAMELISADA, ACEITUNA Y CUBIERTO DE QUESO MOZZARELLA. PIZZA WITH SLICED BACON, CARAMALISED ONIONS, OLIVES AND COVERED IN MOZZARELLA CHEESE.

\$8.900

## PIZZA DE SALAME AHUMADO

MASA CON SALSA DE POMODORO CASERA, QUESO MOZZARELLA, SALAME, CHAMPIÑON SALTEADO, PIMENTÓN ROJO Y RÚCULA. PIZZA WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUTED MUSHROOMS, RED PEPPER AND ROCKET LETTUCE.

\$8.700



# SANDWICHES



## **GALWAY BURGER**

HAMBURGUESA CASERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO GOUDA, TOMATE, PALTA Y PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER WITH ONION CARAMELIZED, GOUDA CHEESE, TOMATO, AVOCADO AND IRISH FRIES.*

**\$8.900**

## **BELFAST BURGER**

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO, TOCINO, PEPINILLO DILL, PALTA, TOMATE, LECHUGA Y PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER WITH CHEESE, BACON, GHERKINS, AVOCADO, LETTUCE AND SOME IRISH CHIPS.*

**\$9.200**

## **BBQ BURGER**

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO, CON PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE CHEESEBURGER CHEDDAR, CARAMELIZED ONION, BACON, WITH IRISH FRIES.*

**\$8.900**



## **CHEESEBURGER**

HAMBURGUESA CASERA RELLENA DE QUESO MOZZARELLA, CUBIERTA CON QUESO CHEDDAR, TOCINO Y HUEVO FRITO. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA. *HOMEMADE BURGER STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE, TOPPED WITH CHEDDAR CHEESE, BACON AND A FRIED EGG. SERVED WITH IRISH CHIPS.*

**\$8.700**

## **HAMBURGUESA VEGETARIANA**

HAMBURGUESA DE SOYA EN PAN FRICA CON QUESO GOUDA, PEPINILLO, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *HOMEMADE SOYA HAMBURGER WITH GOUDA CHEESE, GHERKINS, CARAMELIZED ONIONS, LETTUCE AND TOMATO. SERVED WITH OUR IRISH CHIPS.*

**\$7.600**

**NUEVO**

## **POLLO TERIYAKI**

POLLO A LA PLANCHA EN SALSA TERIYAKI CON TOMATE, CEBOLLA MORADA, TOCINO Y QUESO GOUDA, EN PAN CIABATTA Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *BRAISED CHICKEN IN TERIYAKI SAUCE WITH TOMATO, RED ONION, BACON AND GOUDA CHEESE. WITH FRENCH BREAD AND OUR IRISH CHIPS.*

**\$7.800**

**NUEVO**

### HAMBURGUESA DOBLE CARNE

HAMBURGUESA CASERA DE VACUNO Y CARNE MECHADA DE CERDO Y QUESO CHEDDAR, AROS DE CEBOLLA FRITA, PAPAS FRITAS IRLANDESAS.  
HOMEMADE BEEF BURGER AND PULLED PORK WITH CHEDDAR CHEESE, FRIED ONION RINGS, IRISH CHIPS.

\$9.600

### PULLED PORK

CARNE DE CERDO COCIDA CON COCA-COLA, AJO, MOSTAZA, CEBOLLA MORADA Y TOMATE. ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS IRLANDESAS.  
PULLED PORK COOKED IN COCA-COLA, GARLIC, MUSTARD, RED ONIONS AND TOMATO. SERVED WITH IRISH CHIPS.

\$8.600



## SANDWICHES



# FONDOS



## FAJITAS

FINAS TIRITAS DE POLLO Y/O LOMO SALTEADO CON PIMENTON ROJO, VERDE Y CEBOLLA. CUBIERTAS CON QUESO DERRETIDO Y ACOMPAÑADO CON TORTILLAS DE HARINA, GUACAMOLE, TOMATE FRESCO Y CREMA ACIDA.  
*A CHOICE OF CHICKEN AND/OR BEEF, SAUTED WITH ONIONS, RED PEPPERS AND COVERED WITH GRATED CHEESE. SERVED WITH TORTILLAS, TOMATOES AND GUACAMOLE.*

2 PERS.

\$15.000

4 PERS.

\$26.500

## SHANNON STEAK

LOMO LISO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PIMIENTA NEGRA. SERVIDO CON PAPAS SALTEADAS Y ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATE CHERRY.  
*FILLET OF STEAK WITH MUSCHROOMS AND BLACK PEPPER SAUCE. SERVED WITH SAUTED POTATOES, ROCKET LETTUCE AND CHERRY TOMATOS.*

\$13.500

## PASTA ITALIANA

FETUCCINI CON POLLO, CAMARONES ECUATORIANOS, ZAPALLO ITALIANO Y CHOCLO. TODO EXQUISITAMENTE MEZCLADO CON SALSA DE CHARDONNAY, MERQUEN, CREMA Y QUESO PARMESANO. HOME MADE PASTA COVERED IN A CHARDONNAY AND CREAM SAUCE, TOPPED WITH CHICKEN, ECUATORIAN SHRIMPS, CUCUMBER, SWEET CORN, MERQUEN AND PARMESAN CHEESE.

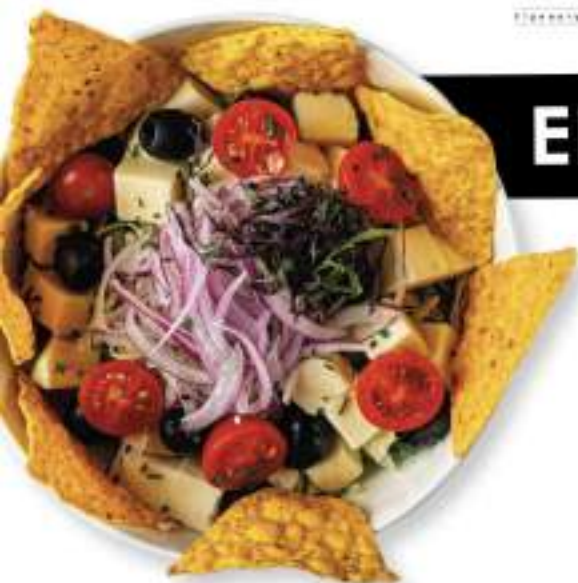
\$9.600

## IRISH FISH AND CHIPS

PESCADO FRITO DEL DÍA EN UN BATIDO DE CERVEZA. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA Y ENSALADA VERDE. ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA Y VINAGRE DE MALTA.  
*FRESH FISH IN A BEER BATTER, FRIED AND SERVED WITH IRISH CHIPS, GREEN SALAD, TARTAR SAUCE AND MALT VINAGRE.*

\$9.500

# ENSALADAS



## CÉSAR DE POLLO

ENSALADA CESAR CLÁSICA CON TROZOS DE POLLO, LECHUGA, CRUTONES, TOSTADOS, TOCINO, ACEITUNAS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

BREAST OF CHICKEN OVER A BED OF LETTUCE WITH CRISPY BACON, CROUTON, GRATED PARMESAN CHEESE, AND THE CESAR DRESSING.

\$8.800

## LA AUSTRAL

SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA EN ROLLADO Y CUBIERTO DE SÉSAMO, SOBRE UNA CAMA DE MIX DE LECHUGA, PEPINO ENSALADA, PALTA Y SALSA DE CREMA ÁCIDA CON CIBOULETTE.

SMOKED SALMON WITH CREAM CHEESE AND SPRINKLED SESAME SEEDS. OVER A BED OF MIXED GREENS, CUCUMBER, AVOCADO AND LEMON CHIVE DRESSING.

\$9.200

## LA CAMPESINA

TROZOS DE QUESO DE CABRA, NACHOS, ACEITUNAS, TOMATE CHERRY, MIX DE LECHUGA Y CEBOLLA MORADA CON SALSA TARTARA.

SUCES OF GOATS CHEESE, NACHOS, OLIVES, CHERRY TOMATOES, MIX OF LETTUCE AND RED ONION WITH TARTAR SAUCE.

\$8.900



# POSTRE



## TORTA DE CHOCOLATE IRLANDESA

A BASE DE NUEZ, ALMENDRAS Y CON MUCHO CHOCOLATE. ACOMPAÑADO CON HELADO.  
CHOCOLATE CAKE FULL OF WALNUT AND ALMONDS. SERVED WITH ICE CREAM.

\$4.500

## COPA DE HELADO

PREGUNTAR AL GARZON POR LOS SABORES DEL DÍA.  
ASK THE WAITER FOR TODAY'S FLAVOR'S.

\$3.500

## CHEESECAKE DE ARÁNDANO

TORTA A BASE DE QUESO CREMA Y CUBIERTA DE ARANDANO.  
CREAMY CHEESECAKE TOPPED WITH BLUEBERRIES.

\$3.850

