

CASA BIRRA

Picoteos

Crudo de la Birra 250g – \$16.000 (500g – \$25.500)

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

Buffalo Chicken Wings – \$15.000

Clásicas alitas de pollo estilo americano, rebozadas con dos salsas a elección: 1. Salsa BBQ 2. Buffalo Tradicional (Picante).

Canasto de Sopaipillas – \$9.000

Sopaipillas (9 unidades) con puré de prietas, pebre, palta y lactonesa.

Machas del Lauro – \$14.500

12 deliciosas machas en queso mozzarella fundido con el toque de la casa.

Pil Pil Mar y Tierra – \$13.000

Preparación caliente en greda con pollo, champiñones, camarones, ajo y ají seco.

Pil Pil Marino – \$13.000

Preparación caliente en greda con camarones y calamares.

Falafel – \$8.500

Croquetas de garbanzo fritas con paprika, perejil, comino y ajo, acompañadas de salsa sour cream.

Papas Bravas – \$14.000

Papas fritas con salsa brava, huancaína y tocino picado.

Camarones Crispy – \$13.000

Camarones apanados con salsa cacho cabra, miel y salsa verde.

Onion Rings – \$5.990

Papas Fritas Grande – \$9.000

Papas Fritas Chica – \$6.000

Bruschetas

6 bocadillos montados sobre pan baguette.

Camarón – \$8.000

Queso fresco, camarón y salsa teriyaki.

Prieta – \$8.000

Prieta, ají verde y queso crema.

Champiñón – \$8.000

Champiñón, queso fresco, tomate y pesto.

Pichangas

Todas nuestras pichangas se sirven sobre una cama de papas fritas.

La Saltada Pe – \$24.000

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

La Brewchickensour – \$21.500

Cortes de pechuga de pollo, puerro, champiñones, pimentón y sour cream.

La Veggie – \$14.500

Champiñones, choclo, pimiento y aros de cebolla, todo bañado en queso fundido.

Postres

Brownie – \$4.490

Cheesecake pistacho – \$6.490

Hot Dogs

Hot dogs con vienesa artesanal y recetas de la casa. Todos vienen con papas fritas de acompañamiento.

Il Pulone – \$7.990

Deliciosa mezcla de quesos con cebolla, palta, mayonesa con trufa y un toque de pesto de rúcula.

Il Mega – \$7.990

Pepinillos, queso cheddar, tocino, salsa mostaza miel, salsa bbq y cebolla perla.

Il Barri – \$7.990

Palta, tomate, chucrut, yoghurt natural y oliva albahaca.

Hamburguesas a la Parrilla

Hamburguesas de 150 gramos, elaboradas en nuestra parrilla a carbón. También ofrecemos una opción vegana.

Fiorello La Guardia – \$12.500

Hamburguesa rellena con queso cheddar, aros de cebolla fritos, pepinillo, tocino y salsa BBQ.

Doble Birra Burger – \$12.500

Hamburguesa doble de 100 gramos cada una, con lechuga, queso cheddar, pepinillo, cebolla morada y salsa birra secreta.

Benjamin Franklin – \$12.500

Hamburguesa con queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillo, cebolla morada y salsa BBQ.

La Temucana – \$11.000

Hamburguesa con puré de prietas, lechuga, cebolla morada, ají verde y lactonesa.

Cheese Birra Burger – \$9.500

Hamburguesa con queso cheddar y un toque de salsa birra secreta.

Italian Burger – \$10.500

Hamburguesa con tomate, palta y lactonesa.

Especiales de la Casa

Lomo Liso 300g – \$17.500

Jugoso lomo liso a la parrilla, acompañado de papas fritas o verduras salteadas.

Pechuga de Pollo Grille – \$8.500

Tierna pechuga de pollo a la parrilla, servida con papas fritas o verduras salteadas.

Quesadillas

Disfrute de nuestras tradicionales quesadillas, elaboradas con tortillas y los ingredientes más exquisitos.

Casa Birra – \$12.500

Carne, cebolla caramelizada, queso y guacamole.

Camarona – \$12.500

Camarones, queso, crema, ciboulette y guacamole.

Veggie – \$8.000

Queso, choclo, cebolla caramelizada, morrón y guacamole.

CASA BIRRA

AFTERWORK

Todos los días de 17:00 a 20:30 horas.

- 2x Ramazzotti - \$9.990
- 2x Aperol - \$9.990
- 2x Saint Germain - \$13.490
- 2x Pisco - \$7.990
- 2x Mojito - \$7.990
- 2x Sour - \$7.990

Cócteles de la Casa

Bugs Moran - \$6.990

Cóctel de autor hecho con whiskey, jugo de manzana, té chai, ginger beer y jugo de limón.

The MOB Negroni - \$5.490

Nuestro propio Negroni con Ramazzotti, gin, Martini y un toque especial.

Don Vito Genovese - \$6.490

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

Smoked Cinnamon - \$5.990

Cóctel de la casa con Fireball, pulpa maracuyá, crema, syrup simple y tequila reposado.

Al Capone - \$5.490

Gin Beefeater, syrup de café y Ramazzotti Rosato.

Mocktails

Enmienda XVIII - \$4.990

Naranja, piña, ají verde, jugo limón y menta.

Consigliere - \$4.990

Infusión de naranja, manzana, canela y anís. Con una reducción de cassis y semillas amápola.

Ley Volstead - \$4.990

Jugo frambuesa, ginger beer, té chai y jugo limón.

Piscos

- Alto del Carmen 35° - \$5.300
- Mistral 35° - \$5.300
- Mistral Nobel - \$7.000
- Alto del Carmen Transparente - \$6.200

Refrescos y café

- Bebida 350cc - \$3.000
- Café Americano y Express - \$2.000
- Té variedades - \$2.000
- Jugo del día - \$3.500
- Limonada - \$3.000
- Red Bull - \$4.000
- Tonica Premium - \$3.000
- Ginger Beer - \$4.000

Spritz

- Ramazzotti Spritz - \$6.500
- Aperol Spritz - \$6.500
- Saint Germain Spritz - \$8.000

Sours

- Pisco Sour Tradicional - \$4.500
- Pisco Sour Peruano - \$4.800
- Ginger sour - \$4.500
- Ají sour - \$4.500
- Amaretto Sour - \$4.500

Vodka

- Stolichnaya - \$5.000
- Absolut - \$6.000

Clásicos

Mojito Sabores - \$5.900 (Cubano - \$5.400; Birra - \$5.900)

El tradicional mojito cubano con pulpa de frutas.

French 75 - \$5.500

Gin, jugo de limón, espumante y garnish de naranja.

Scofflaw - \$6.000

Bourbon, vermouth seco, jugo de limón, granadina, amargo de angostura y piel de limón.

Moscow Mule - \$6.400

El refrescante Moscow Mule que lleva vodka, ginger beer, jugo de limón y una rodaja de limón.

Negroni Clásico - \$5.700

Gin, Vermouth Rosso y Campari con un dash de naranja.

Martini Dry - \$5.500

Gin, Martini Dry y su clásica aceituna verde.

Tequila Margarita - \$5.700

Tequila, triple sec, jugo de limón y sal.

Cosmopolitan - \$5.000

Vodka, jugo de arándanos y jugo de limón.

Espresso Martini - \$6.500

Vodka, café expresso y licor de café.

Americano - \$5.000

Vermouth Rosso, Campari, Soda y garnish de naranja.

Boulevardier - \$6.000

Bourbon, Campari, Vermouth Rosso y garnish de naranja.

Tom Collins - \$5.500

Un clásico con gin, jugo de limón y agua con gas. Acompañado de un garnish de limón y marrasquino.

Ruso Blanco - \$7.000 (Negro - \$7.000)

Vodka, licor de café y crema de leche.

Piña Colada - \$5.000

Ron, crema, piña y crema de coco.

Daiquiri Sabores - \$5.500

Ron blanco, jugo de limón y pulpa de frutas.

Caipiriña - \$5.500

Cachaça, limón de pica y goma.

Gin

- Bombay Sapphire - \$6.700
- Beefeater - \$6.700
- London Nº1 - \$8.500
- Hendrick's - \$8.000

Shots

- Cucaracha - \$2.700
- Tequilazo 1oz - \$2.700
- Fireball 1 oz - \$2.700
- Jagermeister 1 oz - \$2.700

Jarras Casa Birra

- Sangría - \$14.000

Ron

- Zacapa - \$10.000
- Havana Añejo Especial - \$5.500

Whiskys

- Black Label - \$7.500
- Red Label - \$5.600
- Chivas 12 años - \$7.500
- Jack Daniel's - \$6.500
- Jameson - \$6.500
- Jim Bean - \$6.000
- Ballantines - \$5.000

Tequila

- Don Julio - \$5.000

Otros

- Tropical Gin - \$8.990
- Jagermeister - \$4.990
- Campari - \$6.500
- Fernet - \$6.000
- Baileys - \$6.300
- Drambuie - \$6.500
- Martini - \$5.000

CASA BIRRA

Botella Vino

- TerraNoble Azara Carmenere - \$19.500
 - Calcu Tiny Blocks Syrah - \$20.000
 - TerraNoble Azara Cabernet Sauvignon - \$19.500
 - TerraNoble Civis Cabernet Sauvignon - \$14.500
 - TerraNoble Civis Sauvignon Blanc - \$14.500
 - Calcu Tiny Blocks Rose - \$17.000
 - Calcu Tiny Blocks Sauvignon Blanc - \$17.000
 - TerraNoble Civis Carmenere - \$14.500
 - Amaral Reserva Chardonnay - \$14.500
-

Vino por Copa

- TerraNoble Azara Cabernet Sauvignon-Carmenere y Calcu Tiny Blocks Syrah-Rose-Sauvignon Blanc - \$6.000
 - TerraNoble Civis Cabernet Sauvignon-Carmenere-Sauvignon Blanc y Amaral Chardonnay - \$4.000
-

Botella Espumante

- Riccadonna Asti - \$20.000
 - Riccadonna Moscato Rosé - \$20.000
 - Riccadonna Prosecco - \$20.000
 - Riccadonna Chardonnay Brut - \$20.000
-

Espumante por copa

- Riccadonna Asti - \$6.000
- Riccadonna Moscato Rosé - \$6.000
- Riccadonna Prosecco - \$6.000
- Riccadonna Chardonnay Brut - \$6.000