

Flannery's

BEER HOUSE



Cervezas Artesanales

Flannery's
BEER HOUSE

Summer Ale



**4° ALC
20 IBU**

500 CC 370 CC
\$3900 \$2900

Pale Ale



**4,5° ALC
25 IBU**

500 CC 370 CC
\$3900 \$2900

Hoppiness IPA



**6° ALC
60 IBU**

500 CC 370 CC
\$4200 \$2900

Red Ale



**5,5° ALC
27 IBU**

500 CC 370 CC
\$3900 \$2900

Tiubinator Strong Dark Ale



**8° ALC
28 IBU**

500 CC 370 CC
\$4200 \$2900

Irish Cream Stout



**4,3° ALC
37 IBU**

500 CC 370 CC
\$4100 \$2800

COCTELES

CAROLANS	\$5.900
AMARETTO SOUR	\$4.400
APPEROL SOLO	\$6.200
APPEROL SPRITZ	\$6.500
BLUE HAWAII	\$4.800
BLUE MARGARITA	\$5.400
TOM COLLINS	\$5.500
CAIPIRIÑA	\$4.500
CAIPIROSKA	\$4.500
CAIPIRISSIMA	\$4.000
CHARDONNAY SOUR	\$5.200
DAIKIRI	\$4.900
JÄGERMEISTER	\$6.800
JOHN COLLINS	\$4.800
KIR ROYAL	\$3.200
MANGO SOUR	\$5.300
MOJITO CUBANO	\$6.200
PIÑA COLADA	\$5.800
PIÑA COLADA S/A	\$ 5.200
PISCO SOUR	\$3.800
TEQUILA FRAMBUESA	\$5.400
TEQUILA MARGARITA	\$5.400
MOJITO RUSO	\$5.900
MOJITOS S/A	\$5.500
MOJITO FRAMBUESA	\$6.500
MOJITO MANGO	\$6.500



COCTELES

MOJITO S/A SABORES	\$5.800	MOSCOW BEERHOUSE	\$8.300
MOJITO VERANO	\$7.500	RUSO BLANCO	\$4.200
MOJITO BEERHOUSE	\$6.000	RUSO NEGRO	\$4.200
RUBUS SUMMAR	\$6.000	RON COLLINS	\$5.800
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.800	AMARETTO DISAR.	\$6.000
MOSCOW MULE	\$7.500	CAMPARI	\$4.700
MOSCOW SABORES	\$8.100	DRAMBUIE	\$5.700
MOSCOW MULE GIN	\$8.300	MARTINI BLC	\$5.100

WHISKY

JACK DANIELS	\$7.400	TULLAMORE DEW	\$6.800
JACK D GENTLEMAN JACK	\$9.100	GLENLIVET 15 AÑOS	\$10.500
JACK DAN TENNESSEE HONEY	\$7.400	GLENLIVET 18 AÑOS	\$13.500
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$13.000	WOOD FORD	\$13.500
CHIVAS REGAL 12Y	\$8.000		
GLENFIDDICH 12YR	\$9.800		
GLENFIDDICH 15 YR	\$10.500		
GLENFIDDICH 18YR	\$13.500		
GLENLIVET 12	\$9.800		
J.B	\$5.000		
J.W NEGRO	\$9.400		
J.W ROJO	\$5.790		



TRAGOS

BRAMBLE	\$6.700
HENDRICK'S	\$8.400
BOMBAY	\$6.200
FERNET BRANCA	\$5.800
FRANGELICO	\$5.700
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$4.800
PISCOLON	\$6.500
MISTRAL 35°	\$4.800
MISTRAL 40°	\$5.800
1733 35°	\$4.600
1733 40°	\$4.800
FLOR DE CAÑA ORO O BLANCO 4YR	\$5.400
FLOR DE CAÑA 5YR	\$5.700
FLOR DE CAÑA 7YR	\$6.600
FLOR DE CAÑA 12YR	\$8.800
APPLETON ESTATE 12YR	\$6.500



APPLETON VX	\$5.500
MALIBU	\$4.800
ERISTOF 750°	\$5.400
STOLICH 750°	\$4.400
STOLICH ELITE	\$9.900
WYBOROWA APPLE	\$4.100
WYBOROWA CLASSIC	\$3.800

TEQUILAS

TEQ. CUERVO BLC	\$5.200
TEQ. CUERVO DOR	\$5.200

TEQ. JIMADOR BLC	\$5.400
TEQ. JIMADOR REPOSADO	\$5.700

VINOS Y ESPUMANTES

UNDURRAGA ALIWEN RSV	\$8.000
ERRAZURIZ SERIES RSV CAR	\$12.400
ERRAZURIZ MAX RSV CS	\$15.000
ERRAZURIZ SERIES RSV CS	\$10.500
ERRAZURIZ MAX RSV CARM	\$15.000
MEDALLA REAL RESER CARM	\$8.500
MEDALLA REAL RESER SB	\$8.500
ERRAZURIZ SERIES RSV SB	\$10.500
MEDALLA REAL RESER CAB/SUAV	\$8.500
ERRAZURIZ SERIES RSV	\$10.500
UNDURRAGA BRUT GRANDE 750	\$11.800
COPA DE VINO RESERVA (MENU)	\$1.500
COPA ERRAZ SERIES C/S	\$3.800
COPA ERRAZ SERIES CARM	\$3.800
COPA ERRAZ SERIES SB	\$3.800
COPA MEDALLA REAL CARMENERE	\$3.800
COPA CHARDONNAY	\$3.800
COPA SAUVIGNON BLANC	\$3.800



CERVEZAS

CORONA BTL 330CC 4,6%	\$3.400
CORONA LIGHT BTL 330 CC 3,7%	\$3.100
PERONI 330CC	\$3.500
MICHELADA (ADICIONAL)	\$1.000
STELLA ARTOIS GRANDE 4,8%	\$3.700
DEGUSTACIÓN CERVEZAS BEERHOUSE	\$3.800



BEBIDAS Y JUGOS

BEBIDAS	\$2.000
LIMONADA	\$4.000
TE, CAFÉ, CORTADO	\$2.500



TARTARO BEERHOUSE

200GR DE CARNE CRUDA SELECCIONADA (3% DE GRASA), ACOMPAÑADA DE PEPINILLOS, MERMELADA DE AJÍ VERDE, CIBOULETTE, ALCAPARRAS, CEBOLLA PERLA, MOSTAZA, JUGO DE LIMÓN RECIÉN EXPRESADO, UNA SALSA DE LA CASA Y 10 TOSTADAS DE PAN FRESCO. CADA INGREDIENTE POR SEPARADO PARA QUE LO MEZCLES A TU GUSTO Y LO DISFRUTES COMO SÓLO TÚ LO SABES HACER.

\$7.890

CHICKEN PEANUTS

TIERNOS TROZOS DE FILETE DE POLLO MARINADOS EN SALSA BBQ Y APANADOS CON RICO MANÍ, ACOMPAÑADOS CON CREMA ACIDA Y SALSA BBQ.

\$7.490



PICOTEOS

MIX BEERHOUSE

LECHUGA HIDROPÓNICA, TOMATE CHERRY, CHICKEN PEANUTS, CRUTONES CAMARONES SALTEADOS. ACOMPAÑADO CON CREMA ACIDA Y CHIMICHURRI.

\$14.000



PAPAS DE LA CASA

PAPAS IRLANDESAS

PAPAS FRITAS CON IDENTIDAD BEERHOUSE, AGREGAMOS NUESTRA RECETA ESPECIAL DE ESPECIAS PARA DARLE UN TOQUE CARACTERÍSTICO DE NUESTRO RESTAURANTE.

\$6.390

PROVENZALES

PAPAS IRLANDESAS CON SALSA DE QUESO, TOCINO CRISPY Y PEREJIL.

\$7.290

PAPAS CHAMPIÑÓN

PAPAS IRLANDESAS CON SALSA DE QUESO Y CHAMPIÑÓN.

\$7.990



HAMBURGUESAS

FLANNERY'S BURGER

RICA HAMBURGUESA DE 200 GR. DE CARNE HECHA EN CASA, ACOMPAÑADA DE QUESO CHEDDAR, CEBOLLA MORADA SALTEADA, PEPINILLOS, LECHUGA Y UN TOQUE DE SALSA KÉTCHUP DE TOMATES FRITOS, ACOMPAÑADO DE NUESTRAS PAPAS IRLANDESAS.

\$7.990

CHEESE BACON

EXQUISITA HAMBURGUESA DE VACUNO DE 200GR, FRESCA LECHUGA, DELICIOSAS RODAJAS DE TOMATE, DOBLE QUESO CHEDDAR, CEBOLLA SALTEADA, TOCINO Y UNA EXQUISITA SALSA DE LA CASA.

\$8.990

LA CHILENA

RICA HAMBURGUESA DE 200 GR. DE CARNE HECHA EN CASA, ACOMPAÑADA DE DOBLE QUESO MANTECOSO, TOMATE, CEBOLLA BLANCA SALTEADA, AJÍ VERDE Y SALSA DE LA CASA ACOMPAÑADO DE NUESTRAS PAPAS IRLANDESAS.

\$7.490

ST. PATRICK

RICA HAMBURGUESA DE 200 GR DE CARNE HECHA EN CASA, ACOMPAÑADA DE QUESO MANTECOSO, TOCINO, HUEVO FRITO A LA ESPAÑOLA, LECHUGA, TOMATE Y SALSA BBQ ACOMPAÑADO DE PAPAS IRLANDESAS.

\$8.490

HAMBURGUESA VEGETARIANA

FRESCA LECHUGA HIDROPÓNICA, TOMATES, BERENJENA ASADA, HUMMUS DE GARBANZO, DELICIOSO QUESO MANTECOSO Y SABROSA HAMBURGUESA MEAT FREE DE 100GR.

\$7.990

PIDE NUESTRAS DOBLE CARNE

SELECCIONA UNA DE NUESTRA HAMBURGUESAS 200GR Y CONVIÉRTELA EN UNA DOBLE, SOLO POR:

\$1.590



SANDWICH



EL IRLANDÉS

200 GRAMOS DE CARNE DE VACUNO SALTEADA, CUBIERTA DE EXQUISITA SALSA DE AJO DE LA CASA, LECHUGA, TOMATE Y RICO QUESO MANTECOSO ACOMPAÑADO DE PAPAS IRLANDESAS

\$8.490

EL GRANJERO

SÁNDWICH DE PAN CIABATTA CON 250 GRAMOS DE POLLO AL GRILL CON LECHUGA, TOMATE, QUESO MANTECOSO, HUEVO A LA ESPAÑOLA Y KETCHUP DE TOMATES FRITOS JUNTO A PAPAS IRLANDESAS.

\$7.490

CROISSANT JAMÓN DE PAVO

LECHUGA, TOMATE, PESTO DE ALBAHACA, QUESO MANTECOSO, JAMÓN DE PAVO, SALAME, ACOMPAÑADO DE PASPAS FRITAS.

\$7.490

EL HUASO

300 GR. DE CARNE DE VACUNO COCIDA AL JUGO CON VERDURAS Y VINO TINTO POR 6 HORAS, CEBOLLA BLANCA SALTEADA, AJI VERDE, TOMATE Y MAYONESA DE AJO.

\$8.990

CROISSANT SALMÓN AHUMADO

QUESO CREMA, ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS, TOMATE, PEPINO, SALMÓN AHUMADO, ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADO DE PAPAS IRLANDESAS.

\$7.990

CROISSANT DE ROAST BEEF

PAN CROISSANT, LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA PERLA, PEPINILLO, ROAST BEEF, SALSA DE ACEITUNAS, PAPAS FRITAS.

\$7.990



PIZZAS

PIZZA MESTIZA

PIZZA INDIVIDUAL DE MASA DELGADA CON QUESO MOZZARELLA, CHORIZO, TOCINO AHUMADO Y AJÍ VERDE.

\$7.990



PIZZA VEGETARIANA

PIZZA INDIVIDUAL DE MASA DELGADA CON QUESO MOZZARELLA, CHAMPIÑONES, PALMITOS, ACEITUNAS Y TOMATE.

\$7.990

PIZZA JAMÓN Y QUESO

PIZZA INDIVIDUAL DE MASA DELGADA CON QUESO MOZZARELLA, CUBITOS DE EXQUISITO JAMÓN ACARAMELADO Y CHOCLO EN GRANOS.

\$7.490



PIZZA PEPPERONI

PIZZA INDIVIDUAL DE MASA DELGADA CON QUESO MOZZARELLA Y RODAJAS DE PEPPERONI ESPAÑOL.

\$6.990

PIZZA FUGAZZA

QUESO MOZZARELLA, CEBOLLA BLANCA SALTEADA Y TOMILLO.

\$6.990

PIZZA TOSCANA

SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA PESTO DE ALBAHACA, TOCINO AHUMADO Y CHAMPIÑONES.

\$7.990

FONDOS

THAI CHICKEN CURRY

300 GR. DE PECHUGA DE POLLO SALTEADA CON SALSA DE CURRY, COCO Y ESPECIAS SECRETAS, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.

PUEDES ELEGIR EL NIVEL DEL PICANTE ENTRE SUAVE, MEDIO O FUERTE.

\$8.690

BEEF BEERHOUSE

300 GR. DE LOMO SOBRE UN RICO PURÉ CASERO, ACOMPAÑADOS DE TOMATES CHERRY Y CHAMPIÑONES SALTEADOS.

\$12.500

FETUCCINI CREMOSO CON CAMARONES

200 GR. DE FETUCCINI CON RICA SALSA CREMOSA DE QUESO Y CAMARONES.

\$9.490



IRISH FISH & CHIPS

EXQUISITO PESCADO FRITO REBOSADO EN NUESTRO BATIDO DE LA CASA Y ACOMPAÑADO DE PAPAS RICAS IRLANDESAS Y ENSALADA.

\$8.450



ENSALADAS

ENSALADA CESAR DE POLLO

LECHUGA HIDROPÓNICA, EXQUISITA PECHUGA AL GRILL, QUESO MOZZARELLA, CRUJIENTE TOCINO CRISPY, TOMATE CHERRY Y CRUTONES AL AJO.

\$7.200

ENSALADA DEL MAR

LECHUGA HIDROPÓNICA, PEPINO EN CUBOS, PALMITO EN TROZOS, CAMARONES SALTEADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES CHERRY, LAMINAS DE SALMÓN AHUMADO LAMINADO Y SUPREMA DE LIMÓN.

\$7.600



ENSALADA VEGETARIANA

FRESCA LECHUGA HIDROPÓNICA, RICOS PIMENTONES SALTEADOS, ACEITUNAS NEGRAS Y CHAMPIÑONES SALTEADOS, PIMENTONES, ACOMPAÑADOS DE EXQUISITOS GARBANZOS COCIDOS Y PAPA HILO.

\$6.690