

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 – \$8.490

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

Machas del Lauro – \$11.990

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

Pil Pil Mar y Tierra – \$12.000

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

Falafel – \$8.500

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

Onion Rings – \$5.990

Papas Fritas Grande – \$8.000

Papas Fritas Chica – \$5.500

Bruschetas

6 bocadillos montados sobre pan baguette.

Camarón – \$6.990

Queso fresco, camarón y salsa teriyaki.

Prieta – \$7.990

Prieta, ají verde y queso crema.

Champiñón – \$7.990

Champiñón, queso fresco, tomate y pesto.

Pichangas

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

La Saltada Pe – \$21.500

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

La Brewchickensour – \$20.000

Cortes de pechuga de pollo, puerro, champiñones y cebolla caramelizada, bañados en sour cream.

La Veggie – \$11.990

Champiñones, choclo, pimienta y cebolla caramelizada, todo bañado en queso fundido.

Postres

Brownie – \$4.490

Cheesecake sin azúcar – \$6.490

Cheesecake pistacho – \$6.490

Churros con Manjar – \$8.000

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 y un toque de pesto de rúcula.

Il Mega – \$7.990

Pepinillos, palta, tocino, salsa mostaza miel 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 – \$11.990

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

Doble Birra Burger – \$11.990

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

Benjamin Franklin – \$11.990

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

La Temucana – \$10.490

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

Cheese Birra Burger – \$8.990

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

Italian Burger – \$9.990

Hamburguesa con tomate, palta y lactonesa.

Especiales de la Casa

Lomo Liso 300g – \$16.500

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

Pechuga de Pollo Grille – \$7.990

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 – \$12.000

Carne, cebolla caramelizada, queso y guacamole.

Camarona – \$12.000

Camarones, queso, crema, ciboulette y guacamole.

Veggie – \$7.000

Queso, choclo, cebolla caramelizada, morrón y guacamole.

CASA BIRRA

AFTERWORK

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

2x1 Ramazzotti - \$9.990

2x1 Aperol - \$9.990

2x1 Saint Germain - \$13.490

2x1 Pisco - \$7.990

2x1 Mojito - \$7.990

2x1 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 - \$3.990

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

Consigliere - \$3.990

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

Ley Volstead - \$3.990

Jugo frambuesa, 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

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.

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 - \$5.000

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 N°1 - \$8.500

Hendrick's - \$8.000

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

Shots

Cucaracha - \$2.500

Tequilazo 1oz - \$2.500

Fireball 1 oz - \$2.500

Jagermeister 1 oz - \$2.500

Tequila

Don Julio - \$5.000

Jarras Casa Birra

Sangría - \$14.000

Ron

Zacapa - \$10.000

Havana Añejo Especial - \$5.500

Otros

Jagermeister - \$4.990

Campari - \$6.500

Fernet - \$5.700

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