

# 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

## Vinos

- 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