

CASA BIRRA

CARTA MENÚ

ESPECIALES DE LA CASA

- STEAK CASA BIRRA	\$19.000
LOMO CON MANTEQUILLA Y LEMON PEPPER ACOMPAÑADO DE VERDURAS SALTEADAS Y MEDIA PAPA.	
- COSTILLAR CASA BIRRA	\$16.000
COSTILLAR DE CERDO BBQ ACOMPAÑADO DE COLESLAW.	
- SPAGHETTI MEATBALLS	\$7.500
CLÁSICOS SPAGHETTIS CON ALBONDIGAS Y SALSA DE TOMATE CASERA.	
- SPAGHETTI DI LELIO	\$7.500
SPAGHETTI CON SALSA BECHAMEL DE LA CASA CON PASTRAMI Y QUESO PARMESANO.	
- LASAÑA ART DECO	\$8.500
GRAN CUBO DE LASAÑA CUBIERTA DE QUESO MOZZARELLA SOBRE ESPEJO DE SALSA BOLOGNESE.	
- CONCHIGLIONI DE LA NONNA	\$8.000
PASTA EN FORMA DE GRANDES CONCHAS RELLENA DE ESPINACAS Y QUESO MOZZARELLA ACOMPAÑADA CON SALSA BECHAMEL.	
- NY CONCHIGLIONI	\$8.500
RELLENOS CON SALSA DE TOMATE CASERA Y CARNE ESPECIAL DE LA CASA.	

PARA COMPARTIR

- CRUDO DE LA BIRRA	250GR=\$13.000 500GR=\$22.000
CRUDO DE RES CON TEXTURA DE PASTA, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA MORADA, PEPINILLO, AJÍ VERDE, CILANTRO Y LACTONESA.	
- BUFFALO CHICKEN WINGS	\$14.500
CLÁSICAS ALITAS DE POLLO ESTILO AMERICANO, CON DOS SALSAS A OPCIÓN: 1- SALSA BBQ 2- BUFFALO TRADICIONAL (PICANTE).	
- CANASTO SOPAIPILLAS	\$8.500
SOPAIPILLAS CON PURÉ DE PRIETAS, PEBRE, PALTA Y LACTONESA.	

- PIL PIL MAR Y TIERRA	\$12.000
PREPARACIÓN CALIENTE EN GREDAS CON POLLO, CREMA, CHAMPIÑONES, CAMARONES, PEREJIL, AJO Y AJÍ SECO.	
- FLORES DE PEPPERONI	\$8.000
MASAS RELLENAS DE PEPPERONI Y QUESO, IDEALES PARA COMPARTIR.	
- CHICKEN POPS	\$8.000
TROZOS DE POLLO APANADO CON COLESLAW Y PAPAS FRITAS.	

DEL MAR PARA PARTIR O COMPARTIR

- OSTRAS CASA BIRRA	\$16.000
DOCE OSTRAS DE LA MEJOR SELECCIÓN.	
- CEVICHE PESCA DEL DÍA	\$12.000
TROZOS DE PESCADO MACERADOS EN LECHE DE TIGRE. ACOMPAÑADO DE CHOCLO PERUANO Y CAMOTE.	
- CEVICHE CASA BIRRA	\$13.000
TROZOS DE PESCADO MARINADOS EN LECHE DE TIGRE. ACOMPAÑADO DE PALTA, CAMARONES, LECHUGA, CHOCLO PERUANO Y CAMOTE.	
- TARTAR CASA BIRRA	\$13.000
TIERNOS CORTES DE ATÚN BAÑADO EN JUGO NARANJA Y SALSA NIKKEI. TODO ESTO EN UNA CAMA DE PALTA.	
- FLAT TUNA (TIRADITO DE ATÚN)	\$10.000
ATÚN FRESCO LAMINADO ALIÑADO CON JENGIBRE, NARANJA, SOYA, ACEITE AJONJOLI UN TOQUE DE AJÍ, LIMÓN Y UN SUAVE DEJO DE MOSTAZA.	
- FISH & CHIPS	\$10.000
TROZOS DE PESCADO APANADO CON SALSA TÁRTARA Y PAPAS FRITAS.	
- ALMEJAS PARMIGIANO	\$10.000
ALMEJAS EN SU CONCHA CON QUESO PARMESANO, VINO BLANCO, CREMA Y MANTEQUILLA METIDAS AL HORNO.	

PANINIS Y SANDWICHES DE LA CASA

- REUBEN BIRRA SANDWICH	\$15.000
PASTRAMI, CHUCRUT, PEPINILLOS Y QUESO SUIZO EN PAN DE CENTENO.	
- HOT PASTRAMI CHEESE SANDWICH	\$14.500
PASTRAMI CON QUESO SUIZO EN PAN DE CENTENO.	
- PEPPERONI CASA BIRRA SANDWICH	\$8.500
PEPPERONI, MOZZARELLA, PASTA DE TOMATE Y RÚCULA EN PAN ESPECIAL DE LA CASA.	
- PEPPERONI GOAT SANDWICH	\$12.500
PEPPERONI, QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY Y PESTO EN PAN ESPECIAL DE LA CASA.	
- DESMECHADA CASA BIRRA	\$9.500
DESMECHADA, QUESO MOZZARELLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.	
- DESMECHADA ITALIANA	\$9.500
DESMECHADA, PALTA, TOMATE Y LACTONESA.	
- TUNA SANDWICH	\$12.500
SANDWICH ESPECIAL DE ATÚN DE LA CASA. ATÚN REBOSADO EN SÉSAMO BLANCO Y NEGRO, RÚCULA, AROS DE CEBOLLA Y SALSA DE LA CASA.	

FRIES ESPECIAL

- FRIES ENTRECOT (PRÓXIMAMENTE)	\$16.000
TIERNOS CORTES DE RES JUGOSOS CON SALSA ESPECIAL	
- LA BREWCHICKENSOUR	\$15.000
CORTES DE PECHUGA DE POLLO, PUERRO, CHAMPIÑONES, SALTEADOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y BAÑADAS CON SOUR CREAM CIBOULETTE.	
- LA VEGGIE	\$13.000
CHAMPIÑONES, CHOCLO, PIMIENTO, CEBOLLA CARAMELIZADA BAÑADA EN QUESO FUNDIDO.	
- PAPAS FRITAS	\$7.000

PIZZAS NEOYORKINAS

MASA A LA PALA CON BASE DE SALSAS DE TOMATES DE LA CASA Y QUESO MOZZARELLA. PIZZAS PARA UNA A DOS PERSONAS.

- CLASSIC PEPPERONI	\$12.000
PEPPERONI Y QUESO.	
- FIORELLO LA GUARDIA	\$12.000
SALSA BBQ Y TOCINO.	
- MARGARITA	\$11.500
TOMATE, ALBAHACA Y UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA.	

GRILL BURGERS

- FIORELLO LA GUARDIA	\$14.000
HAMBURGUESA RELLENA CON QUESO CHEDDAR, AROS DE CEBOLLA FRITO, PEPINILLO, TOCINO Y SALSA BBQ.	
- DOBLE BIRRA BURGER	\$15.000
HAMBURGUESA DOBLE, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLO, CEBOLLA MORADA Y SALSA BIRRA SECRETA.	
- CHEESE BIRRA BURGER	\$9.000
HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR Y UN TOQUE DE SALSA BIRRA SECRETA.	

ENSALADAS

- ENSALADA CÉSAR	\$10.000
POLLO A LA PLANCHA, LECHUGA, TOMATE CHERRY, CRUTONES Y QUESO PARMESANO. ACOMPAÑADO DE SALSA CÉSAR.	
- ENSALADA DE QUINOA	\$9.000
CAMARÓN, QUINOA, CHOCLO, LECHUGA Y PALTA ACOMPAÑADA DE UNA SALSA DE CILANTRO.	
- GREEN ORZI	\$8.000
SUAVE PASTA PEQUEÑA CON PALTA ACOMPAÑADA DE PALTA, PEPINO Y DRESSING ESPECIAL DE LA CASA.	

SWEETS

- CHURROS CON MANJAR	\$6.500
TRADICIONALES CHURROS CON MANJAR DE LA CASA.	
- NY DULCE DE LECHE	\$5.500
MARAVILLOSO CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE	
- NY CHEESECAKE MARACUYÁ	\$5.000
REFRESCANTE CHEESECAKE CON SALSA DE MARACUYA	
- NY NUTELLA	\$5.500
PARA LOS FANÁTICOS DE LA NUTELLA TAMBIÉN TENEMOS CHEESECAKE CON ESTA CREMA DE AVELLANO EUROPEO.	
- CAKE SUGAR FREE	\$6.000
TORTA CON LÁMINAS DE CHOCOLATE AMARGO Y MANJAR. NINGÚN COMPONENTE TIENE AZÚCAR, ASÍ QUE LA PUEDES COMER CON TRANQUILIDAD.	

BARRA

VUELOS DE CERVEZA

UNA DEGUSTACIÓN DE 4 COPAS DE CERVEZA DE 148CC SELECCIONADAS

- FROM VOLSTEAD TU LA GUARDIA	\$8.000
DEGUSTACIÓN QUE PARTE CON LA CERVEZA MÁS SUAVE DEL LOCAL Y FINALIZA CON LA MÁS FUERTE.	
- IPA'S WORLD	\$9.000
UN REPASO A LAS DISTINTAS CERVEZAS IPAS Y SUS DIFERENTES VARIEDADES.	
- AMBER'S WORLD	\$8.000
¿PENSABAS QUE TODAS LAS ÁMBAR SON IGUALES? TE INVITAMOS A DERRIBAR ESE MITO PROBANDO ESTE VUELO.	
- CON PERMISO!!!	\$9.000
ATRÉVETE Y PRUEBA LAS CERVEZAS MÁS FUERTES DE DISTINTAS VARIEDADES QUE TENEMOS EN CASA BIRRA.	

JARRAS

- JARRA SANGRÍA	\$12.000
- COPA SANGRÍA	\$4.000

COCTELERÍA CLÁSICA

- SMOKY BLOODY MARY	\$5.500
TRADICIONAL BLOODY MARY CON EL TOQUE DE LA CASA.	
- SCOFFLAW	\$5.500
WHISKY, VERMOUTH SECO, JUGO DE LIMÓN Y GRANADINA.	
- FRENCH 75	\$5.500
GIN, JUGO DE LIMÓN, ESPUMANTE Y GARNISH DE NARANJA.	
- LONDON MULE	\$7.500
GIN, JUGO DE LIMÓN, GINGER BEER Y GARNISH DE LIMÓN.	
- MOSCOW MULE	\$6.000
VODKA, JUGO DE LIMÓN, GINGER BEER Y GARNISH DE LIMÓN.	
- DRY MARTINI	\$4.900
MARTINI DRY, GIN Y ACEITUNA.	
- NEGRONI CLÁSICO	\$6.000
GIN, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI Y GARNISH DE NARANJA.	
- AMERICANO	\$5.000
VERMOUTH ROSSO, CAMPARI, SODA Y GARNISH DE NARANJA.	
- OLD FASHIONED	\$4.900
BOURBON, SODA, GARNISH DE NARANJA Y GARNISH DE LIMÓN	
- BOULEVARDIER	\$6.000
BOURBON, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO Y GARNISH DE NARANJA.	
- MOJITO	CUBANO=\$5.000 SABORES:\$5.500
RON, SODA, MENTA, JUGO DE LIMÓN Y GARNISH DE LIMÓN.	
- COSMOPOLITAN	\$4.900
VODKA, JUGO DE CRANBERRY, TRIPLE SEC Y LIMÓN.	
- TEQUILA MARGARITA	\$4.900
TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMÓN Y SAL.	

CÓCTELES DE LA CASA

- BUGS MORAN	\$7.000
JACK DANIELS, JUGO POMELO, JUGO MANZANA, TÉ CHAI, SYRUP, CONCENTRADO JENGIBRE Y UN TOQUE DE GINGER BEER.	
- AL CAPONE	\$5.500
GIN, LIMÓN, SYRUP, TÓNICA Y PULPA DE FRAMBUESA.	
- SPEAKEASY	\$5.500
GIN MACERADO EN BELLALUNA, SYRUP PEPINO, JUGO LIMÓN Y TOQUE DE SODA.	
- DON VITO GENOVESE	\$6.500
UN CÓCTEL NUESTRO CON TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE CACHO DE CABRA Y JUGO DE POMELO.	
- SMOKED CINNAMON	\$5.500
JACK DANIEL'S FIRE, PULPA MARACUYÁ, JUGO LIMÓN, SYRUP SIMPLE Y TEQUILA BLANCO.	
- THE FLAPPER	\$5.500
LICOR DE CASSIS, JUGO POMELO, CORDIAL DE POMELO, VERMOUTH EXTRA DRY Y ESPUMANTE.	

MOCKTAILS

- CARRIE NATION	\$5.000
JUGO POMELO, JUGO MANZANA, TÉ CHAI, SYRUP, CONCENTRADO JENGIBRE Y UN TOQUE DE GINGER BEER.	
- ELLIOT NESS	\$4.000
JUGO CRANBERRIES, ZUMO POMELO, SYRUP CACHO DE CABRA, LIMÓN Y TÓNICA.	

REFRESCOS PREMIUM

- TÓNICA PREMIUM	\$3.000
- GINGER BEER	\$3.000

VINOS

- TERRANOBLE AZARA CARMENERE (PRONTO)	\$
- CALCU TINY BLOCKS SYRAH	\$20.000
- TERRANOBLE AZARA CABERNET SAUVIGNON (PRONTO)	\$
- TERRANOBLE CIVIS CABERNET SAUVIGNON (PRONTO)	\$
- CALCU TINY BLOCKS ROSE	\$17.000
- CALCU TINY BLOCKS SAUVIGNON BLANC	\$17.000
- TERRANOBLE CIVIS SAUVIGNON BLANC (PRONTO)	\$

VINO POR COPA

- TERRANOBLE CIVIS CABERNET SAUVIGNON (PRONTO)	\$
- TERRANOBLE CIVIS SAUVIGNON BLANC (PRONTO)	\$

ESPUMANTE BOTELLA

- CASILLERO DEL DIABLO BRUT	\$19.500
- CONO SUR CHARDONNAY PINOT NOIR	\$17.000
- SBX BRUT	\$12.000

ESPUMANTE COPA

- CASILLERO DEL DIABLO BRUT	\$5.500
- CONO SUR CHARDONNAY PINOT NOIR	\$4.500
- SBX BRUT	\$3.500

ESPECIALES DE LA CASA

- LIMONADA PROHIBIDA	\$1.800
VEN A DESCUBRIR NUESTRA NUEVA Y REFRESCANTE LIMONADA CON EL SECRETO DE LA CASA.	
- JARRA DE SANGRÍA	\$12.000
- COPA DE SANGRÍA	\$4.000
- LIMONADA ALBAHACA	\$1.800
- LIMONADA TÉ CHAI PIÑA	\$1.800

REFRESCOS Y CAFÉ

- BEBIDA 350CC	\$2.500
- CAFÉ AMERICANO Y EXPRESS	\$2.000
- TÉ VARIEDADES	\$2.000
- JUGO NATURAL	\$2.800
- LIMONADA	\$1.800
- RED BULL	\$3.000

PISCOS

- ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.500
- MISTRAL 35°	\$4.500
- MISTRAL NOBEL	\$5.500
- ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE	\$5.500
- MAL PASO	\$4.500
- MAL PASO PEDRO JIMÉNEZ	\$5.500

GIN

- BOMBAY SAPPHIRE	\$5.500
- BEEFEATER	\$5.500
- LONDON N°1	\$8.500
- HENDRICK'S	\$8.500
- TEPALUMA	\$8.500

WHISKYS & BOURBON

- JOHNNY WALKER BLACK LABEL	\$6.500
- JACK DANIEL'S	\$6.000
- JOHNNY WALKER RED LABEL	\$6.000
- JACK DANIEL'S FIRE	\$6.000
- JACK DANIEL'S HONEY	\$6.000
- BULLEIT	\$6.500

SOURS

- PISCO SOUR TRADICIONAL	\$3.900
- PISCO SOUR PERUANO	\$4.300
- GINGER SOUR	\$4.300
- AJÍ SOUR	\$4.300
- PISCO SOUR CATEDRAL	\$7.800

SPRITZ

- RAMAZZOTTI SPRITZ	\$5.500
- APEROL SPRITZ	\$5.500
- SAINT GERMAIN SPRITZ	\$6.500

VINOS Y ESPUMANTES

- BOTELLA VINO	\$15.500
- COPA VINO	\$4.000
- BOTELLA ESPUMANTE	\$15.000
- COPA ESPUMANTE	\$4.000

SHOTS

- CUCARACHA	\$2.500
- TEQUILAZO	\$2.500
- JACK DANIEL'S FIRE	\$2.500
- JAGERMEISTER	\$2.500

OTROS

- JAGERMEISTER	\$4.500
- CAMPARI	\$4.500
- FERNET	\$5.500
- BAILEYS	\$4.500
- HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$4.500
- MARTINI	\$4.500

VODKA

- ABSOLUT BLUE	\$5.000
- STOLICHNAYA	\$4.000
- GREY GOOSE	\$7.500