

# 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, SALSA DE TOMATE CASERA Y QUESO PARMESANO.	
- SPAGHETTI DI LELIO	\$11.500
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	\$9.000
PASTA EN FORMA DE GRANDES CONCHAS RELLENA DE ESPINACAS Y QUESO MOZZARELLA ACOMPAÑADA CON SALSA BECHAMEL.	
- NY CONCHIGLIONI	\$10.500
RELLENOS CON BERENJENAS Y QUESO MOZZARELLA CON SALSA DE TOMATE CASERA.	
- POLLO GARDEN	\$9.000
POLLO SANO ACOMPAÑADO DE VERDURAS COCIDAS AL DENTE CON PERSONALIDAD ORIENTAL.	

### 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).	

<b>- CANASTO SOPAIPILLAS</b>	<b>\$8.500</b>
SOPAIPILLAS CON PURÉ DE PRIETAS, PEBRE, PALTA Y LACTONESA.	
<b>- PIL PIL MAR Y TIERRA</b>	<b>\$12.000</b>
PREPARACIÓN CALIENTE EN GREDAS CON POLLO, CREMA, CHAMPIÑONES, CAMARONES, PEREJIL, AJO Y AJÍ SECO.	
<b>- CHICKEN POPS</b>	<b>\$8.000</b>
TROZOS DE POLLO APANADO CON COLESLAW, PAPAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA.	

## **DEL MAR PARA PARTIR O COMPARTIR**

<b>- OSTRAS CASA BIRRA</b>	<b>\$16.000</b>
DOCE OSTRAS DE LA MEJOR SELECCIÓN.	
<b>- CEVICHE PESCA DEL DÍA</b>	<b>\$12.000</b>
TROZOS DE PESCADO MACERADOS EN LECHE DE TIGRE. ACOMPAÑADO DE CHOCLO PERUANO, CAMOTE Y CANCHA.	
<b>- CEVICHE CASA BIRRA</b>	<b>\$13.000</b>
TROZOS DE PESCADO MARINADOS EN LECHE DE TIGRE. ACOMPAÑADO DE PALTA, CAMARONES, LECHUGA, CHOCLO PERUANO, CAMOTE Y CANCHA.	
<b>- TARTAR CASA BIRRA</b>	<b>\$13.000</b>
TIERNOS CORTES DE ATÚN BAÑADO EN JUGO NARANJA Y SALSA NIKKEI. TODO ESTO EN UNA CAMA DE PALTA.	
<b>- FLAT TUNA (TIRADITO DE ATÚN)</b>	<b>\$10.000</b>
ATÚN FRESCO LAMINADO ALIÑADO CON JENGIBRE, NARANJA, SOYA, ACEITE AJONJOLI UN TOQUE DE AJÍ, LIMÓN Y UN SUAVE DEJO DE MOSTAZA.	
<b>- FISH &amp; CHIPS</b>	<b>\$10.000</b>
TROZOS DE PESCADO APANADO CON SALSA TÁRTARA Y PAPAS FRITAS.	
<b>- ALMEJAS PARMIGIANO</b>	<b>\$11.000</b>
ALMEJAS EN SU CONCHA CON QUESO PARMESANO, VINO BLANCO, CREMA Y MANTEQUILLA METIDAS AL HORNO PARA GRATINAR.	

## PANINIS Y SANDWICHES DE LA CASA

<b>- REUBEN BIRRA SANDWICH</b>	<b>\$15.000</b>
PASTRAMI, CHUCRUT, PEPINILLOS Y QUESO SUIZO EN PAN DE CENTENO.	
<b>- HOT PASTRAMI CHEESE SANDWICH</b>	<b>\$14.500</b>
PASTRAMI CON QUESO SUIZO EN PAN DE CENTENO.	
<b>- PEPPERONI CASA BIRRA SANDWICH</b>	<b>\$9.500</b>
PEPPERONI, MOZZARELLA, PASTA DE TOMATE Y RÚCULA EN PAN ESPECIAL DE LA CASA.	
<b>- PEPPERONI GOAT SANDWICH</b>	<b>\$12.500</b>
PEPPERONI, QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY Y PESTO EN PAN ESPECIAL DE LA CASA.	
<b>- DESMECHADA CASA BIRRA</b>	<b>\$9.500</b>
DESMECHADA, QUESO MOZZARELLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.	
<b>- DESMECHADA ITALIANA</b>	<b>\$9.500</b>
DESMECHADA, PALTA, TOMATE Y LACTONESA.	
<b>- TUNA SANDWICH</b>	<b>\$12.500</b>
SANDWICH ESPECIAL DE ATÚN DE LA CASA. ATÚN REBOSADO EN SÉSAMO BLANCO Y NEGRO, RÚCULA, AROS DE CEBOLLA Y SALSA DE LA CASA.	
<b>- BEEF STEAK SANDWICH</b>	<b>\$12.500</b>
150 GRAMOS DE LOMO CON SALSA DE LA CASA, PAPAS FRITAS Y UN HUEVO FRITO.	

## FRIES ESPECIAL

<b>- PASTRAMI FRIES</b>	<b>\$13.500</b>
YENGA DE PAPAS FRITAS CON UN ESPEJO DE SALSA DE QUESO Y PASTRAMI. ACOMPAÑADAS CON SALSA DE LA CASA APARTE.	
<b>- LA VEGGIE</b>	<b>\$13.000</b>
YENGA DE PAPAS FRITAS CON UN ESPEJO DE SALSA DE QUESO CON CHAMPIÑONES, CHOCLO, PIMIENTO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MOZZARELLA.	
<b>- PAPAS FRITAS</b>	<b>\$7.000</b>
POR \$2.000 PUEDES AGREGARLE UN ESPEJO DE SALSA DE QUESO.	

## PIZZAS NEOYORKINAS

MASA A LA PALA CON BASE DE SALSA 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, QUESO Y TOCINO.	
- MARGARITA	\$11.500
TOMATE, ALBAHACA, QUESO Y UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA.	

## GRILL BURGERS

TODAS VIENEN ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS.

- 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	\$11.500
SUAVE PASTA PEQUEÑA CON PALTA ACOMPAÑADA DE PALTA, PEPINO Y DRESSING ESPECIAL DE LA CASA.	

# CASADILLAS

NUESTRA REVERSIÓN DE LAS TRADICIONALES QUESADILLAS

<b>- US CASADILLA</b>	<b>\$9.500</b>
TORTILLA DE 4 PISOS CON PASTRAMI, COLESLAW, MEZCLA DE QUESO CHEDDAR CON MOZZARELLA, PEPINILLOS Y CHAMPIÑONES.	
<b>- CHICKEN CASADILLA</b>	<b>\$7.000</b>
TORTILLA DE 4 PISOS CON POLLO APANADO EN PANKO, TOCINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, QUESO MOZZARELLA Y LACTONESA.	

## SWEETS

<b>- CHURROS CON MANJAR</b>	<b>\$6.500</b>
TRADICIONALES CHURROS CON MANJAR DE LA CASA.	
<b>- NY NUTELLA</b>	<b>\$5.500</b>
PARA LOS FANÁTICOS DE LA NUTELLA TAMBIÉN TENEMOS CHEESECAKE CON ESTA CREMA DE AVELLANO EUROPEO.	
<b>- CAKE SUGAR FREE</b>	<b>\$6.000</b>
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

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

## CÓCTELES DE LA CASA

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

## MOCKTAILS

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

## REFRESCOS PREMIUM

<b>- TÓNICA PREMIUM</b>	<b>\$3.000</b>
<b>- GINGER BEER</b>	<b>\$3.000</b>

## VINOS

- TERRANOBLE AZARA CARMENERE	\$19.500
- CALCU TINY BLOCKS SYRAH	\$20.000
- TERRANOBLE AZARA CABERNET SAUVIGNON (PRONTO)	\$
- TERRANOBLE CIVIS CABERNET SAUVIGNON	\$14.500
- CALCU TINY BLOCKS ROSE	\$17.000
- CALCU TINY BLOCKS SAUVIGNON BLANC	\$17.000
- TERRANOBLE CIVIS SAUVIGNON BLANC	\$14.500

## VINO POR COPA

- TERRANOBLE CIVIS CABERNET SAUVIGNON	\$4.000
- TERRANOBLE CIVIS SAUVIGNON BLANC	\$4.000

## 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 PREMIUM

- SODA CORTE JESUITA (MANDARINA GRANADA, GUINDA ÁCIDA Y POMELO)	\$3.500
- AGUA TÓNICA CORTE JESUITA	\$3.500

## REFRESCOS Y CAFÉ

- BEBIDA 350CC	\$3.000
- CAFÉ AMERICANO Y EXPRESS	\$2.000
- TÉ VARIEDADES	\$2.000
- JUGO NATURAL	\$2.800
- 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
- AGREGAR TÓNICA PREMIUM CORTE JESUITA	\$1.500

## **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

## **SHOTS**

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

## **VODKA**

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

## OTROS

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