

Flannery's

BEER HOUSE



Cervezas Artesanales

Flannery's
BEER HOUSE

Summer Ale



**4° ALC
20 IBU**

500 CC \$3900 370 CC \$2900

Pale Ale



**4,5° ALC
25 IBU**

500 CC \$3900 370 CC \$2900

Hoppiness IPA



**6° ALC
60 IBU**

500 CC \$4200 370 CC \$2900

Red Ale



**5,5° ALC
27 IBU**

500 CC \$3900 370 CC \$2900

Tibinator Strong
Dark Ale



**8° ALC
28 IBU**

500 CC \$4200 370 CC \$2900

Irish
Cream Stout



**4,3° ALC
37 IBU**

500 CC \$4100 370 CC \$2800

NOVEDADES

ROSATTO COLLINS

GIN, RAMAZZOTTI, LIMÓN, GOMA Y AGUA CON GAS.

\$7.000

MOJITO BEERHOUSE

RON, MENTA, LIMÓN, GOMA Y TERMINADO CON NUESTRA CERVEZA TUBINGER IPA.

\$7.000

RUBUS SUMMER

VODKA, LIMÓN, GOMA, PULPA DE FRAMBUESA Y TERMINADO CON NUESTRA CERVEZA TUBINGER SUMMER ALE

\$6.000

BRAMBLE

GIN BRAMBLE, LIMÓN Y GOMA.

\$6.700

MOJITO VERANO

RON, MENTA, LIMÓN, GOMA, AGUA CON GAS Y TERMINADO CON UNA PALETA DE HELADO.

\$7.500



MOJITOS

MOJITO CUBANO

RON, MENTA, LIMÓN, GOMA Y AGUA CON GAS.

\$6.200

MOJITO SABORES

MANGO, MARACUYÁ O FRAMBUESA.

\$6.500

MOJITO RUSO

VODKA, MENTA, LIMÓN, GOMA Y AGUA CON GAS.

\$6.200

MOJITO VERANO

RON, MENTA, LIMÓN, GOMA, AGUA CON GAS Y TERMINADO CON UNA PALETA DE HELADO.

\$7.500

MOJITO BEERHOUSE

RON, MENTA, LIMÓN, GOMA Y TERMINADO CON NUESTRA CERVEZA TUBINGER IPA.

\$7.500



CAIPIRISSIMA
RON, LIMÓN Y GOMA.

\$4.000

DAIKIRI
RON, TRIPLE SEC, LIMÓN Y GOMA.
SABORES: MANGO, MARACUYÁ O FRAMBUESA.

\$5.200

TEQUILA MARGARITA
TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN Y GOMA.

\$5.400

TEQUILA SABORES
MANGO, MARACUYÁ O FRAMBUESA.

\$5.800

BLUE MARGARITA
TEQUILA TRIPLE SEC, BLUE CURAÇAO, LIMÓN Y GOMA.

\$5.800

MOSCOW MULE:
VODKA, LIMÓN, JENGIBRE, GOMA DE JENGIBRE, ACOMPAÑADO DE GINGER BEER.

\$7.900

GIN MULE
GIN, LIMÓN, JENGIBRE, GOMA DE JENGIBRE, ACOMPAÑADO DE GINGER BEER.

\$8.700

RUSO BLANCO
VODKA, LICOR DE CAFÉ, CREMA VEGETAL.

\$5.800

RUSO NEGRO
VODKA Y LICOR DE CAFÉ.

\$5.800

CLAVO OXIDADO
WHISKY Y DRAMBUIE.

\$6.200

MARTINI
GIN Y MARTINI BIANCO.

\$6.500



TEQUILAS

TEQ. CUERVO BLC

\$5.200

TEQ. JIMADOR BLC

\$5.400

TEQ. CUERVO DOR

\$5.600

TEQ. JIMADOR REPOSADO

\$5.700

RONES

FLOR DE CAÑA 4 AÑOS

\$5.400

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

\$6.600

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

\$8.800

APPLETON ESTATE VX

\$5.500

APPLETON ESTATE XII

\$6.500

MALIBÚ

\$6.700



CÓCTELES

SIN ALCOHOL



PIÑA COLADA SIN ALCOHOL

\$5.200

CREMA VEGETAL, CREMA DE COCO Y JUGO DE PIÑA.

MOJITO SIN ALCOHOL

\$5.500

MENTA, LIMÓN, GOMA Y SPRITE.

MOJITO SABORES

\$5.800

MANGO, MARACUYÁ O FRAMBUESA.

CAIPIRIÑA SIN ALCOHOL

\$3.500

OTROS

CAROLANS

\$5.900

FRANGELICO

\$5.700

FERNET BRANCA

\$5.800

JÄGERMEISTER

\$6.800

CAMPARI

\$4.700



PISCOS

ACOMPAÑADO DE UNA BEBIDA

ALTO DEL CARMEN 35°

\$4.500

ALTO DEL CARMEN 40°

\$4.800

PISCOLÓN

4 OZ DE ALTO DEL CARMEN 35.

\$6.500

MISTRAL 35°

\$4.800

MISTRAL 40°

\$5.800

1733 35°

\$4.600

1733 40°

\$4.800



HENDRICKS

\$8.400

BOMBAY

\$6.200

GIN

ACOMPAÑADO DE UNA BEBIDA

VODKA

ERISTOFF

\$5.400

STOLICHNAYA

\$5.800

SKYY

\$5.900

ABSOLUT

\$5.900

WYBOROWA APPLE

\$4.100

WYBOROWA BLACK

\$4.100

WHISKY

WHISKEY

BOURBON

JACK DANIELS N7	\$7.400
JACK DANIELS HONEY	\$7.400
JACK DANIELS GENTELMAN	\$9.100
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$13.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$9.800
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$10.500
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$13.500
GLENLIVET 12 AÑOS	\$9.800
GLENLIVET 15 AÑOS	\$10.500
GLENLIVET 18 AÑOS	\$13.500
J.B.	\$5.000
GRANTS	\$4.700
JOHNNIE WALKER ROJO	\$5.790
JOHNNIE WALKER NEGRO	\$9.400
TULLAMORE DEW	\$6.800
WOODFORD RESERVE	\$13.500



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
COPA ESPUMANTE BRUT	\$3.200



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
FANSHOP	\$4.200
<i>FANTA CON STELLA</i>	
SHANDY	\$4.200
<i>SPRITE CON STELLA</i>	



BEBIDAS Y JUGOS

BEBIDAS	\$2.000
LIMONADA	\$4.000
TE, CAFÉ, CORTADO	\$2.500
FEVER TREE TONICA	\$2.500
FEVER TREE GINGER	\$2.500
TÓNICA FENTIMANS	\$2.500
GINGER BEER	\$2.500
GINGER ALE THOMAS HENRY	\$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 EXPRIMIDO, 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

MIX BEERHOUSE

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

\$14.000



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 FRITAS CON ADEREZO BEERHOUSE ACOMPAÑADAS DE SALSA DE QUESO Y TOCINO.

\$7.290

PICOTEOS



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

PAPAS DE LA CASA

PAPAS CABRONAS

PAPAS FRITAS CON ADEREZO BEERHOUSE Y SALSA BRAVA A BASE DE AJÍ ROCOTO, PIMENTÓN ROJO, MERQUEN Y QUESO FUNDIDO.

\$7.990

PAPAS CHAMPIÑÓN

PAPAS FRITAS CON ADEREZO BEERHOUSE BAÑADAS EN SALSA DE QUESO Y CHAMPIÑONES.

\$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.

\$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 HUERTO "VEGETARIANA"

RICA HAMBURGUESA ELABORADA A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL (VEGAN BURGER) LECHUGA, RUEDAS DE TOMATE, QUESO MANTECOSO, ZAPALLO ITALIANO AL GRILL Y HUMMUS DE GARBANZOS.

\$7.990

PIDE NUESTRAS DOBLE CARNE

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

\$1.590



TODAS LAS HAMBURGUESAS VIENEN CON PAPAS IRLANDESAS



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

RICA PECHUGA DE POLLO REBOSADA EN PAN JAPONES, AVENA Y MERQUEN CON LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDDAR, HUEVO FRITO Y SALSA BEERHOUSE A BASE DE CERVEZA RED ALE.

\$7.490

SÁNDWICH JAMÓN DE PAVO

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

\$7.490

EL HUASO

220 GRS DE CARNE AL VINO TINTO Y VERDURAS VARIADAS EN PAN CHIABATTA, RODAJAS DE TOMATE, CEBOLLA SALTEADA Y AJÍ VERDE, CON UN TOQUE DE SALSA DE AJO, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS BEERHOUSE.

\$8.990

SÁNDWICH SALMÓN AHUMADO

PAN CHIABATTA, ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS, TOMATE, PEPINO, SALMÓN AHUMADO, ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

\$7.990

SÁNDWICH DE ROAST BEEF

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

\$7.990



TODOS LOS SÁNDWICH VIENEN CON PAPAS IRLANDESAS

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, QUESO Y CHOCLO

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

\$7.490

PIZZA PEPPERONI

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

\$6.990

PIZZA TROPICAL

PIZZA DE MASA DELGADA CON QUESO MOZZARELLA, CUBOS DE JAMÓN ACARAMELADO, PIMENTÓN VERDE, ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES Y RICOS TROZOS DE PIÑA GRILLADA CON ESPECIAS.

\$7.990

PIZZA FUGAZZA

PIZZA DE MASA DELGADA CON QUESO MOZZARELLA, CEBOLLA BLANCA SALTEADA Y ESPECIAS MEDITERRÁNEAS.

\$6.990

PIZZA TOSCANA

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

\$7.990



FONDOS

THAI CHICKEN CURRY

300 GRs DE PECHUGA DE POLLO EN CUBOS SALTEADOS CON CEBOLLA BLANCA, AJO, PIMENTÓN, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA TODO BAÑADO CON SALSA DE CURRY VERDE A LA MANERA BEERHOUSE, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y TOSTADAS DE PAN.

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

RICA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA SOBRE BASE DE MIX DE LECHUGAS, TOMATES CHERRY, TOCINO AHUMADO, CRUTONES, QUESO MOZZARELLA Y PARMESANO, ACOMPAÑADA CON EL RICO ADEREZO CESAR A LA MANERA BEERHOUSE.

\$7.200

ENSALADA DEL MAR

MIX DE LECHUGAS, PEPINO EN CUBOS, PALMITO EN TROZOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY, SUPREMA DE LIMÓN, CAMARONES AL AJILLO Y LAMINAS DE SALMÓN AHUMADO, ACOMPAÑADA DE DRESSING DE MOSTAZA MIEL.

\$7.600



ENSALADA VEGETARIANA

MIX DE LECHUGAS CON PIMENTONES, ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY, GARBANZOS COCIDOS Y PAPAS HILO, ACOMPAÑADA DE DRESSING DE MOSTAZA MIEL.

\$6.690