



**DRINK  
FRESH**

**-CERVEZAS-**

	ABV	473 ml	PRECIO 350 ml	150 ml
<b>SPACE</b> Triple Hazy IPA	9,5%	5.400	4.400	2.600
<b>GREEN ROOM</b> Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
<b>DARDIGNAC 0195</b> IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>SUNSET</b> American Amber Ale	6%	3.900	3.200	1.900
<b>DANKNESS SUPREME</b> Doble Hazy IPA 4/20	8%	4.900	4.100	2.400
<b>HUMBOLINI</b> Italian Pilsner	5,5%	4.200	3.500	2.100
<b>LUIGI</b> Wheat Beer	6%	4.200	3.500	2.100
<b>COYOTE</b> Gose con lima y sal de boyeruca	4%	4.700	3.800	2.300
<b>NUI</b> Kettle Sour con maracuyá, guayaba y naranja	6%	4.400	3.700	2.100
<b>PANTERA</b> Imperial Stout	8%	4.400	3.700	2.100
<b>MINI REEF</b> Summer IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

**-TRAGO LARGO-**

**-BEBIDAS-**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
<b>NEGRONI</b> Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	4.900
<b>CAMPARI TÓNICA</b> Campari + Tónica + rodaja de naranja.	4.900
<b>PISCOLA</b> Pisco Alto del Carmen + Coca Cola 300 ml	4.600
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	5.400
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	5.400
<b>JACK &amp; COKE</b> Jack Daniel's con coca cola 300 ml	6.000
<b>LONDON MULE</b> Gin Guayabera, ginger beer y jugo de lima. So fresh	6.500
<b>HOP COLLINS</b> Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	6.500

<b>AGUA SIN/CON GAS</b> 350 ml.	2.000
<b>AGUA TÓNICA/GINGER BEER</b> 350 ml.	2.500
<b>COCA COLA NORMAL LATA</b> 300 ml.	2.000
<b>COCA COLA ZERO LATA</b> 300 ml.	2.000

**#FROM HERETO BEER**



**VASOS TAMANGO** 3.500 - 5500  
Llévate los vasos y copas de Tamango para la casa (pero  
cómpralos por favor). Pregunta por los modelos disponibles

## -ESPECIALES DEL MES-

### FLAUTAS FRIDA



Flautitas (taquitos dorados) de cochinita pibil, como los cocina la abuelita en Yucatán, con amor, sabor y paciencia. Montados sobre porotos negros refritos, vienen con un topping de lechuga crujiente, granada y habanero para darle frescor y color. Si Frida fuera un taco, este sería su autorretrato. Perfecto para celebrar la semana mexicana. ¡Pruébalo con una Coyote y un tequila para quedar hasta la madre cabrón!

No seas egoísta, pídelo para compartir.

**\$6.900**

**Flautas + Coyote 473: \$9900**

**Flautas+ Coyote 473+ Tequilazo: \$11900**

### LOS ESPECIALES DE LA BARRA

#### THE KILLA

Tequila 100% ágave reposado con mango, maracuyá, lima, chipotle y Sal negra ahumada. Bien chingón

**\$6500**

#### PALOMA

Tequila 100% agave, jugo de pomelo y lima con bordecito de sal Fresco y refrescante

**\$6000**

#### ALDEA MARGARITA

Tequila 100% agave, nuestra cerveza coyote, syrup y sal con mix de ajíes.

**\$6000**

### STOUTTY MC STOUT

Este sándwich se ganó el premio al más rico de Irlanda el año 2021, superando por poco a Pierce Brosnan (si, es Irlandés). ¿Qué tiene? Malaya rostizada glaseada con nuestra pantera stout, en suave pan brioche, con repollo asado, bok choy, encurtidos, relish de hierbas y pepinillos. Todo acompañado de una muestra de fresca pradera verde irlandesa para untar hecha de hierbas y tocino. Demás está decir que va impecable con nuestra Stout.

**\$6.500**



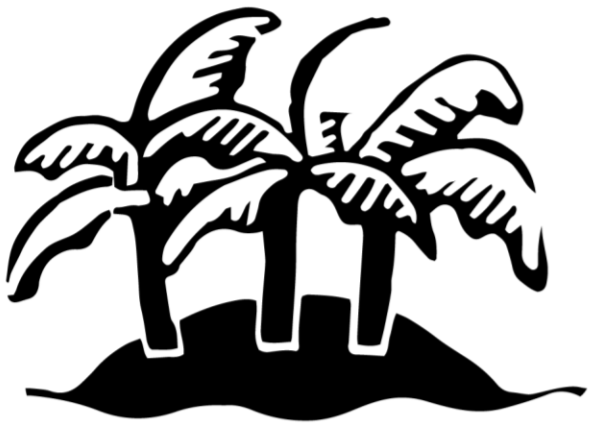
**-MODO PICOTEO-**

**HOTTIE PASSION FRUIT CHICKEN WINGS**

Alitas de pollo en salsa semi spicy de maracuyá, ají y cilantro, para dippear con salsa ranch hecha en casa.

Sabroso y picosito para subir la temperatura.

Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA



**\$6.990**

**TABLA DE QUESOS**

Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo, con paté de hígado, bourbon y especias con corteza de frutos secos, y aceitunas marinadas con polvo de pistachos, hierbas y limón

**\$9.900**

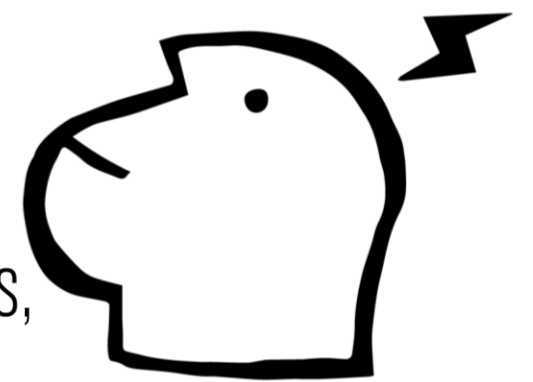
**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

5 Croquetas de jamón ibérico, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

**\$4.500**

**CREAMY HUMMUS**

Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, zanahorias, pepinos, aceitunas y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.



**\$4.900**

**PAPAS FRITAS**

Papitas fritas y un mix de salsas de la casa: Bloody Mary Ketchup y Fancy Sauce. Un all time classic. Opción de salsitas veganas

Mix con camotes para el toque elegante: +800

DIP THAT SH\*T

**\$4.000**

**TORTILLA DE PATATAS**

Clásica tortilla de papas de los barrios populares de Madrid. Papa, huevo y cebolla caramelizada cocinada en su punto perfecto, cremosa y húmeda en el centro. Coronado con un ají verde asado para la picardía. Todo vegetariano

¡Un acompañamiento de cojones!

**\$5.300**

**WHAT'S POPPIN'?**

Crujientes bolitas rellenas de queso cremoso caliente y jalapeños  
Acompañados de un sweet chilli aioli. Vegetariano

**\$4.900**



**-PLATOS ESTRELLA-**

**FALAFEL EN PITA**

Pita hecho en casa a fuego directo, relleno con un sabroso falafel de arvejas, babbaganoush ahumado, yogur de betarraga, con ensalada de uvas, perejil, menta y naranja. Una experiencia mediterránea auténtica para acompañar una buena cerveza helada y sentirse en un Oasis arabesco.

\*Vegetariano

**\$6.500**

**GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH**

Sandwich de pollo frito picante estilo Nashville, coleslaw, pickles y spicy sauce. Pídelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!

¡Elige entre picante y muy picante!

**\$6.500**

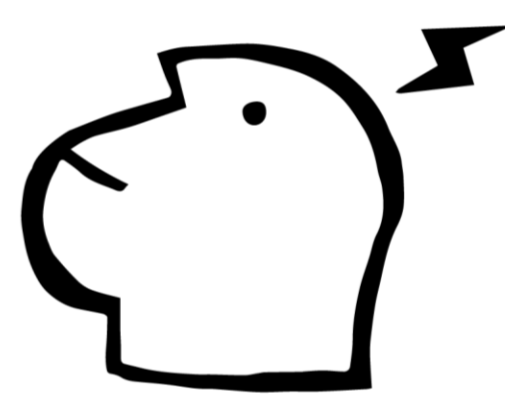
**ORIGINAL BURGA**

Hamburguesa grassfed 125 gr, queso cheddar, cebolla morada, pepinillos dill y fancy sauce. Todo en un maravilloso brioche esponjoso.

DOUBLE TROUBLE: doble carne y doble queso. +1500

\*Opción 100% vegana con Not Burger +\$1.500

**\$6.500**



**FISH TACOS PLAYEROS**

3 Tacos de pescado frito estilo baja california, con palta, pickles de rábano y cebolla morada, repollo y mayo chipotle para el toquecito picante.

**\$7.000**

**FUNGER BURGER**

Sabrosa hamburguesa Fungger hecha de champiñones y shiitake, con berenjenas, pimientos, tomates, cebollas asadas y rúculas en dressing de aceite de oliva y glacé de vinagre balsámico.

Ningún pitufo fue dejado sin hogar en la preparación de esta maravilla vegetariana.

\*Opción vegana.

**\$6.900**

**-PARA TERMINAR-**

**BROWNIE INTERESTELAR**

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel. ¡Pruébalo con una Stout para la experiencia completa!

**\$5.500**

