



**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
EASY TIGER Hazy Pale Ale	6%	4.200	3.500	2.000
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
BRAZILIAN WAX Juicy IPA	5,8%	4.700	3.800	2.300
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
PAN DE MOLDE Hoppy Wheat Ale	4,5%	4.400	3.700	2.100
TURBULENCE Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
HUMBOLDT Pacific Lager	5%	3.900	3.200	1.900
LUIGI Wheat Beer	6%	4.200	3.500	2.100
VIBE Doble Hazy IPA con mango, guayaba y lúpulo Idaho 7	8%	5.400	4.400	2.600
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.400	3.700	2.100
PANTERA Imperial Stout	8%	4.400	3.700	2.100
MINI REEF Summer IPA	6%	4.400	3.700	2.100
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

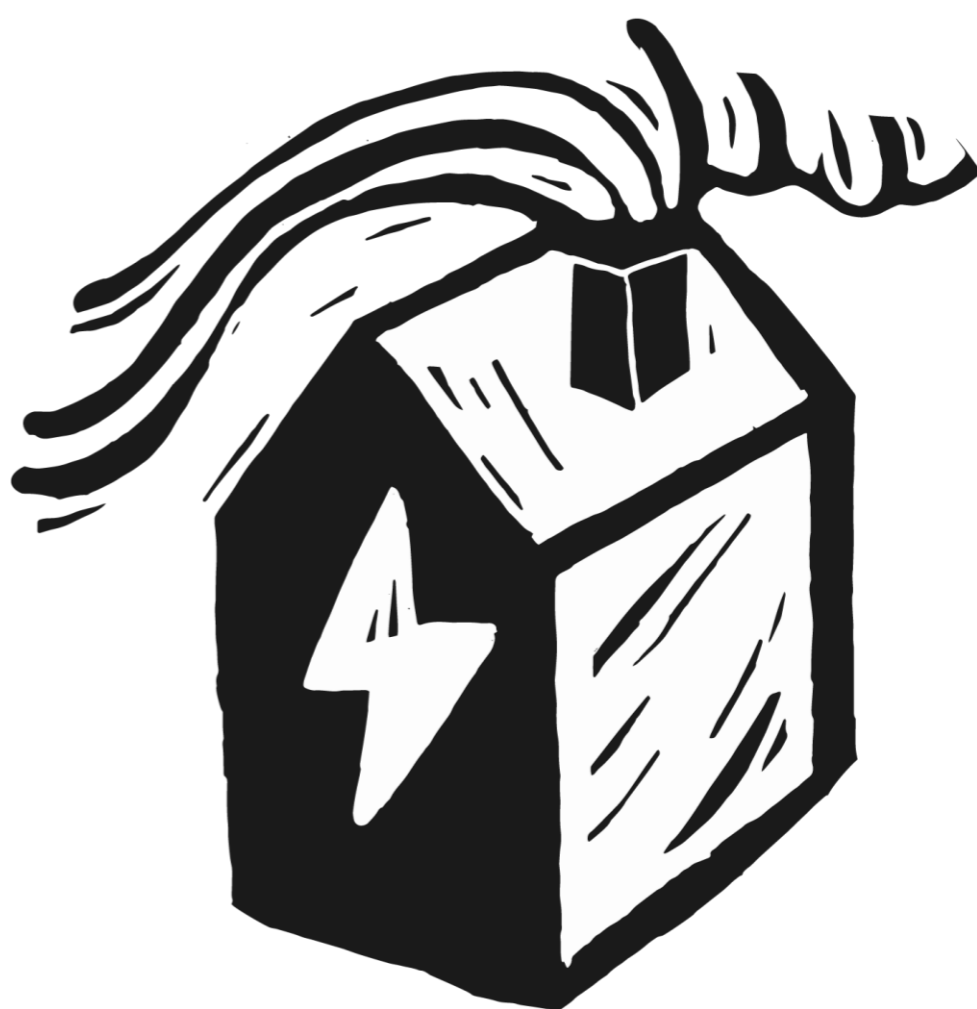
-TRAGO LARGO-

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

-BEBIDAS-

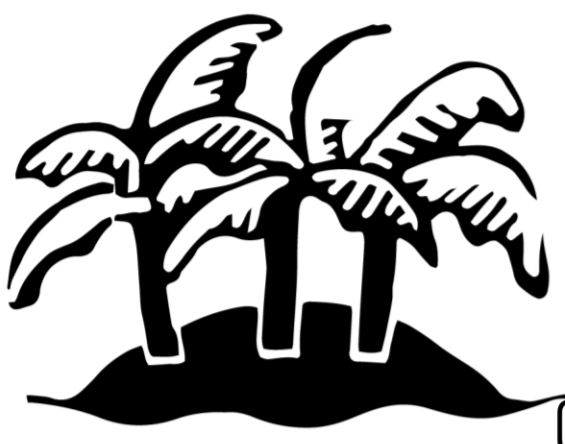
AGUA SIN/CON GAS 350 ml.	2.000
AGUA TÓNICA/GINGER BEER 350 ml.	2.500
COCA COLA NORMAL LATA 300 ml.	2.000
COCA COLA ZERO LATA 300 ml.	2.000

#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-



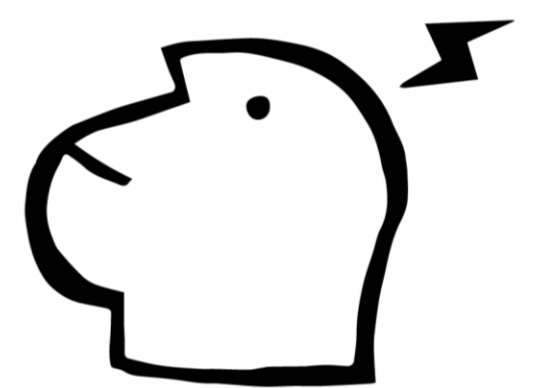
HOTTIE PASSION FRUIT CHICKEN WINGS

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

Sabroso y picosito para subir la temperatura.

Maridan muy bien con una Green Room o una IPA

\$6.990



CAMEMBERT BRÛLÉ

Cre moso camembert de ovejas latxas que pastorean libres en el sur de nuestro lindo país. Fundido en sartén de hierro y caramelizado con miel, nueces y un toque de tomillo. Servido con focaccia de la casa para una tostada de otro nivel. Oh Là Là señor francés. Vegetariano
Pruébalo con alguna Lager de nuestra carta.

\$6.900

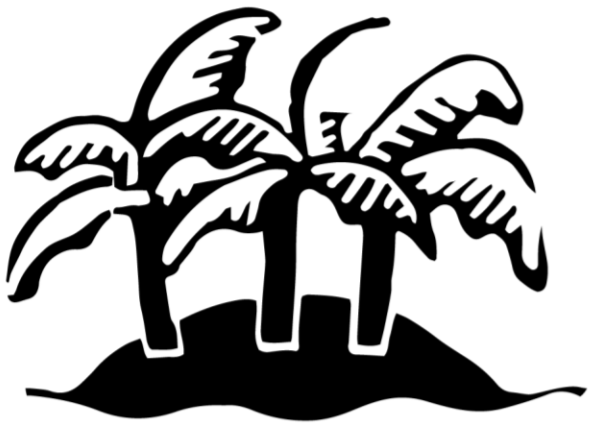


-MODO PICOTEO-

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

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

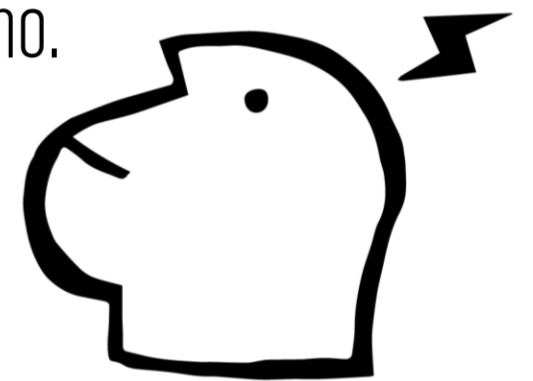
5 Croquetas de jamón ibérico, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

\$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
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

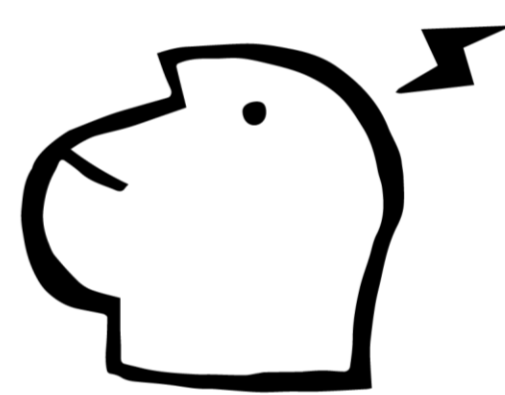
ORIGINAL BURGA

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 FUNGER 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

