



## CERVEZAS

DRINK  
FRESH

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
<b>SUPERSONIC</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>SUNSET</b> American Amber Ale	6%	3.900	3.200	1.900
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>PANTERA</b> Imperial Stout	8%	4.400	3.700	2.100
<b>MOIST</b> Double hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5%	3.900	3.200	1.900
<b>TRIPLE NECTAR</b> Extra Juicy Triple Hazy IPA	10%	5.400	4.400	2.600
<b>BAHÍA</b> Kettle Sour con mango, maracuyá y lima	5,5%	4.400	3.700	2.100
<b>EL REMEMBER</b> India Pale Lager collab con Alameda Beer Co.	7%	4.400	3.700	2.100
<b>HAPPY ANNIHAZYARY.</b> Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>HEMINGWAY</b> Amber Ale madurada con cubos de roble	5,5%	4.200	3.500	2.100
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

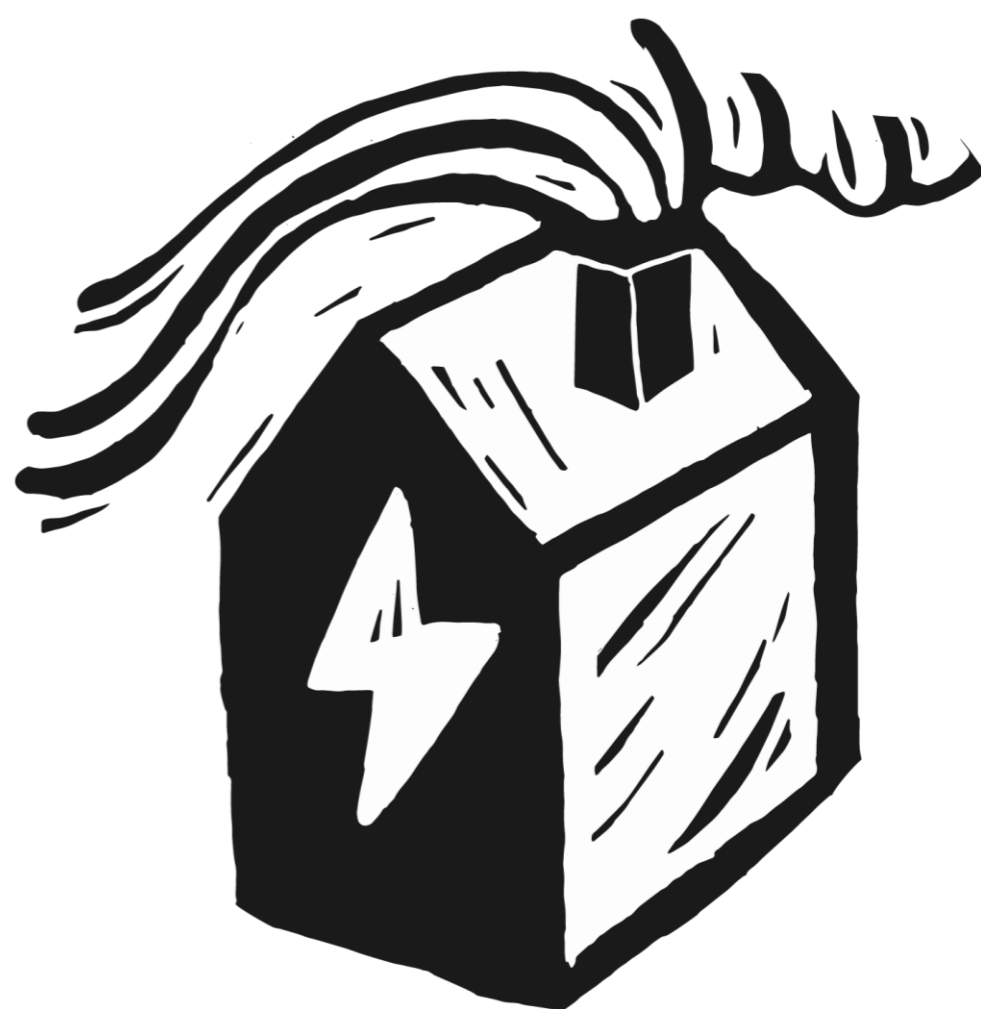
## -TRAGO LARGO-

## -BEBIDAS-

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Botávian Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
<b>NEGRONI</b> Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	4.900
<b>CAMPARI TÓNICA</b> Campari + Tónica Botávian+ 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, extracto de gengibre 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> Botávian 200 ml.	2.500
<b>COCA COLA NORMAL LATA</b> 350 ml.	2.000
<b>COCA COLA ZERO LATA</b> 350 ml.	2.000

#FROMHERETOBEER



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

**-ESPECIAL DEL MES-**

**TAMANGO MARAVI-GYOZAS**



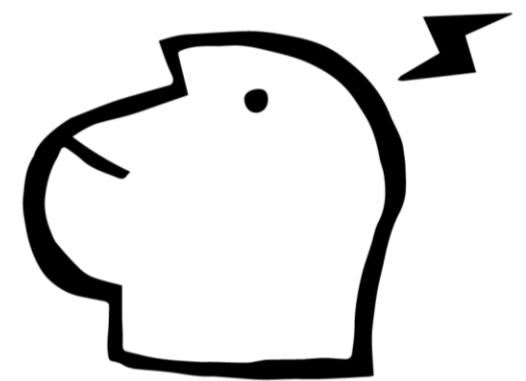
Konnichiwa, bebedores. No es requisito que ser fan del animé o de karate kid para deleitarse con este maravilloso aperitivo japonés. Clásicas gyozas de cerdo hechas en casa acompañadas de una salsa secreta a base de soya, vinagre de arroz y jengibre. Sabrosas y adictivas, son el complemento ideal para una buena cerveza helada.

¡Preparen sus paladares para este duelo a muerte con palitos!

**\$7.990**

**LOS ESPECIALES DE LA BARRA**

**THE KILLA**



Tequila 100% agave con mango, maracuyá, lima, chipotle y borde de sal.  
Bien chingón

**\$6.500**

**PALOMA**

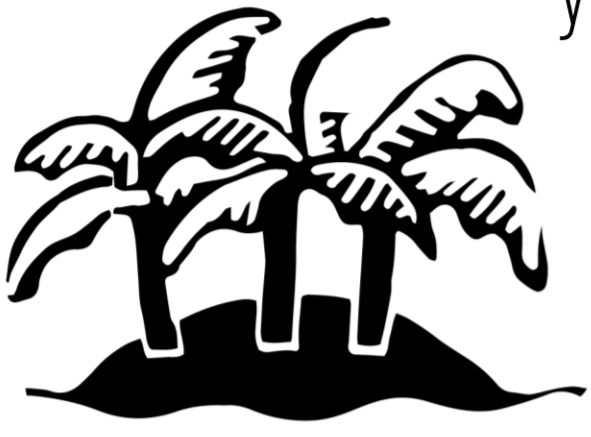
Tequila 100% agave, jugo de pomelo y lima con bordecito de sal rosada  
Fresco y refrescante

**\$6.000**



**-MODO PICOTEO-**  
**TABLA DE QUESOS**

Selección de magníficos quesos de oveja y vacas de libérrimo pastoreo, con un paté hecho en casa con bourbon y especias en corteza de frutos secos, y aceitunas marinadas con polvo de pistachos, hierbas y limón



**\$9.900**

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

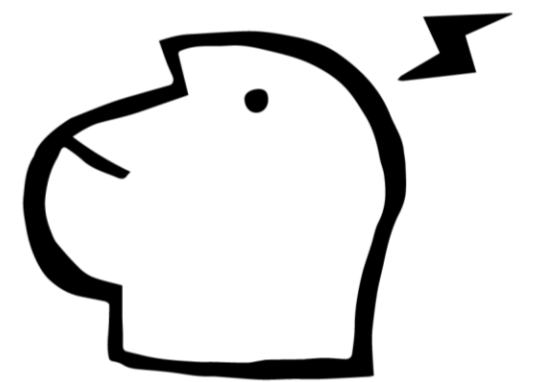
5 Croquetas de jamón ibérico, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

**\$5.500**

**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.

**\$5.500**



**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

**\$4.500**

**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!

**\$5.900**

**WHAT'S POPPIN?**

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

**\$5.500**



**-PLATOS ESTRELLA-**

**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.

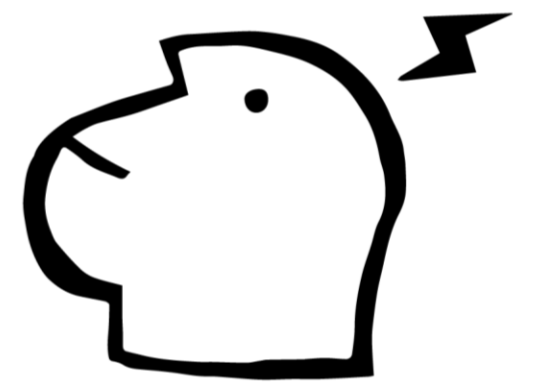
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

**\$6.990**

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

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

¿No comes picante? Avísale a tu garzón



**\$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.

**\$7.900**

**THAI LEKE**

Hamburguesa de camarones hecha en casa como nos gusta, apanada en panko, acompañada de mango verde, pepino, menta y cilantro, bañada en un dressing asiático y mayo sweet chilli.

Fresca y sabrosa. Thailand in a bun

Va extremadamente bien con una Green Room o una Dardignac 0195

**\$7.500**



**-PLATOS ESTRELLA-**

**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

**\$6.900**

**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-**

**SKILLET COOKIE**

Galleta con chips de chocolate, cornflakes y marshmallows doraditos, horneada en el momento sobre un sartén de hierro, con helado de vainilla y adornado con mostacillas y una vela para celebrar nuestro ¡4to cumpleaños! Un deleite bajonero para celebrar que ya somos infantes con gustos de grandes.

**\$5.500**

**BROWNIE INTERESTELAR**

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.

**\$5.900**

