
-ESPECIALES AGOSTO-



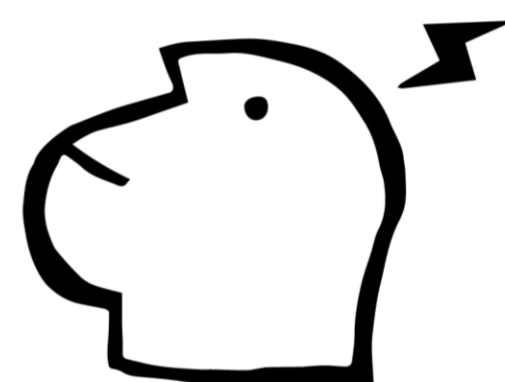
CHILLIN´ CON CARNE

Húmedo brisket bien adobado, braseado y desmenuzado estilo texano cocinado por largas horas al horno acompañado de porotos negros.

¿Cómo comerlo?

Como los texanos: tortillas de maíz, crema ácida, salsa roja y ají (por separado para los que les guste agregarle dolor del bueno). Todo para compartir. Recomendamos cualquiera de nuestras buenas IPA para pasar el picante como buen ranchero.

\$7.000



MONTADITOS IBÉRICOS

Tres bocadillos de temporada montados sobre suave y sexy focaccia hecha en casa:

- Jamón serrano sobre tomate y aceite de oliva
- Queso semi maduro de la Oveja Vasca con rúcula, dressing de beterraga y almendras
- Escalivada (verduras asadas), rúcula y anchoa

(Puedes pedir el mix de los 3 o todos iguales)

\$5.500



-MODO PICOTEO-



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

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

\$4.000

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.

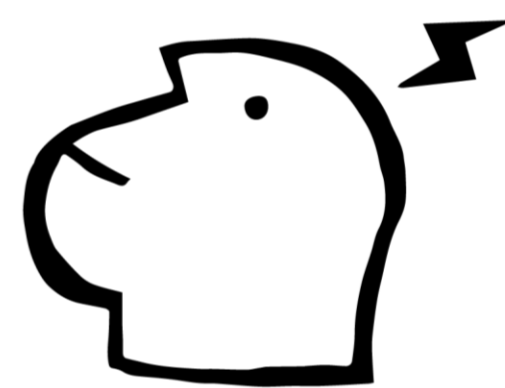
\$4.500

PAPAS FRITAS

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

Mix de papas y camotes para el toque fancy: +\$1000
DIP THAT SH*T

\$3.500



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.
¡Un acompañamiento de cojones!

\$4.900

WHAT'S POPPIN?

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

\$4.500



-PLATOS ESTRELLA-

FISH 'N CHIPS

Pescado frito en batido de cerveza, con una salsita verde de cilantro y limón.
Acompañado, por supuesto, de nuestras clásicas papas fritas de la casa.

Feelin' Irish?

\$6.000



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!

\$6.000

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

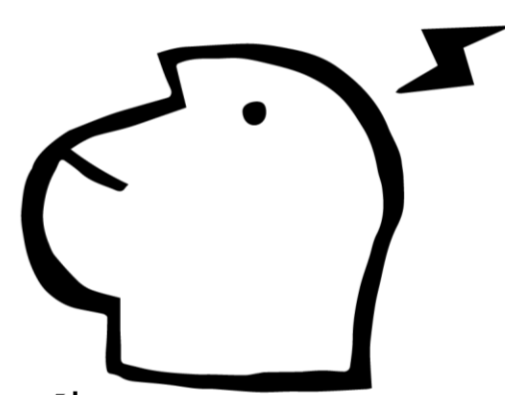
*Opción 100% vegana con Not Burger +\$1.500

\$6.000

FISH TACOS PLAYEROS

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

\$6.500



PULLED PORK SANDWICH

Chanchito marinado en nuestra cerveza, braseado a baja temperatura por 16 hrs, con coleslaw asiático en un brioche esponjoso. Jugoso y sabroso

\$6.000

HAWAIIAN PORK BELLY BAOS

Aloha, suaves panecillos asiáticos cocinados al vapor, rellenos de pork belly cuidadosamente braseado, mayonesa de sriracha, pepino y repollo para la frescura, coronados con piña grillada para sentirse en un pacifico tropical.

*Opción vegetariana con champiñones ostra

\$6.500

-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!

\$5.000





**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
SUPERSONIC Triple Hazy IPA	9,5%	5.200	4.200	2.500
DEJA VU Doble West Coast IPA	8%	4.700	3.900	2.300
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	4.000	3.300	1.900
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.200	3.500	2.000
HEMINGWAY Amber Ale madurada en Roble	5,5%	4.200	3.500	2.000
SPACE Triple Hazy IPA con Citra y El Dorado	9,5%	5.200	4.200	2.500
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.200	3.500	2.000
CHILL OASIS Hazy IPA con 4 lúpulos.	7%	4.700	3.700	2.200
WIGGLE ROOM West Coast IPA	6%	4.200	3.500	2.000
OG Doble Hazy IPA	8%	4.700	3.900	2.300
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.000
COCOTERA Coconut Porter	6%	4.200	3.500	2.000
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.000	

-TRAGO LARGO-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con garnish de pomelo.	5.500
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 250 ml	4.200
APEROL SPRITZ Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	4.900
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	4.900
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola 250 ml	5.500
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 GAS 350 ml.	1.800
AGUA CON GAS 350 ml.	1.800
COCA COLA NORMAL LATA 300 ml.	1.800
COCA COLA LIGHT LATA 300 ml.	1.800

#FROM HERETO BEER



VASOS TAMANGO 3.500 - 5000
Llévate los vasos y copas de Tamango para la casa (pero
cómpralos por favor). Pregunta por los modelos disponibles