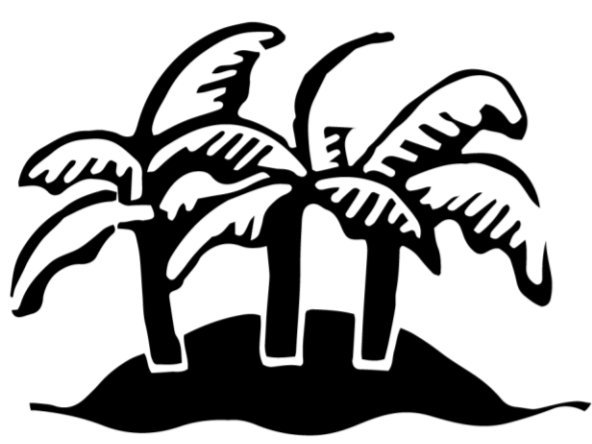


---

**-ESPECIALES AGOSTO-**

---



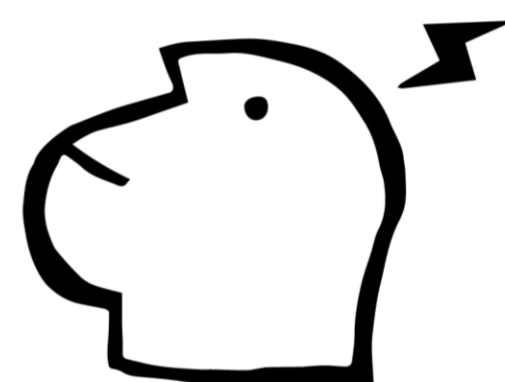
**CHILLIN´ CON CARNE**

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:

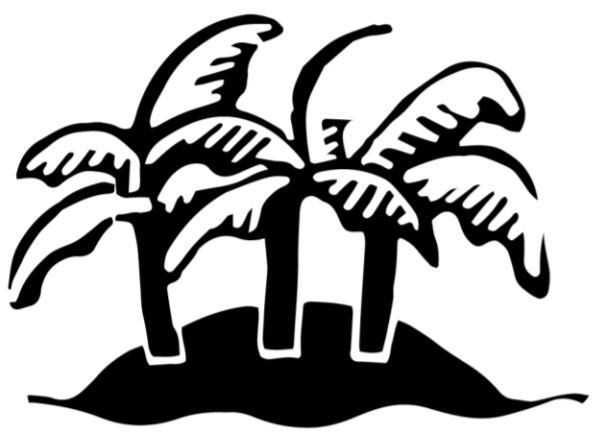
- Jamón serrano sobre tomate y aceite de oliva
- Queso semi maduro de la Oveja Vasca con rúcula, dressing de beterraga y almendras
- Escalivada (verduras asadas), rúcula y anchoa

(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.

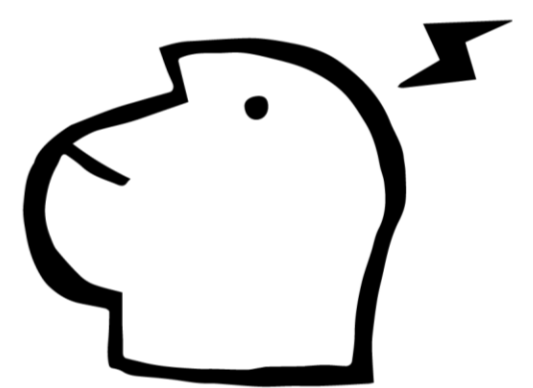
**\$4.500**

### **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

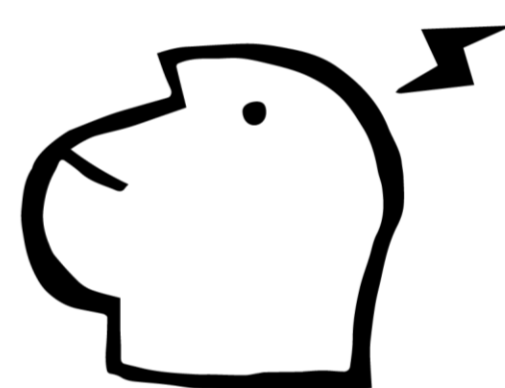
\*Opción 100% vegana con Not Burger +\$1.500

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

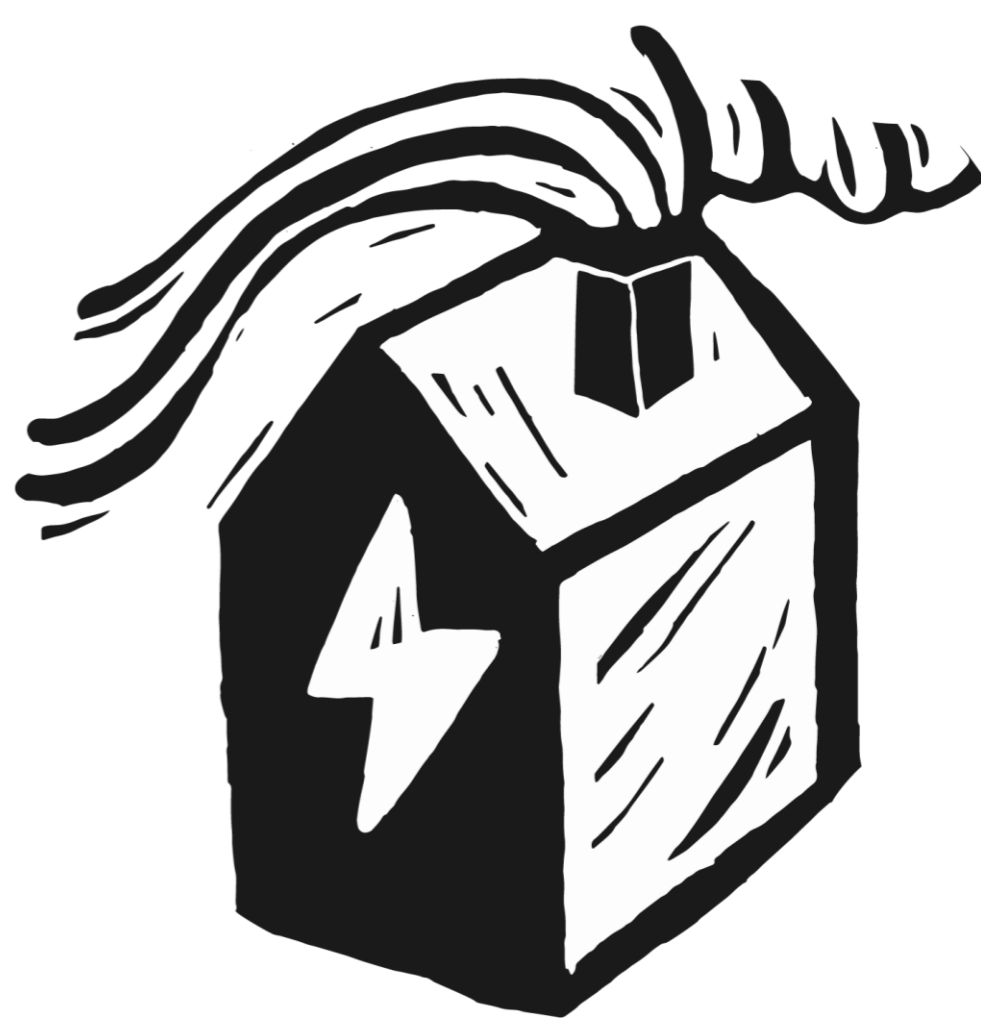
**-TRAGO LARGO-**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con garnish de pomelo.	5.500
<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 250 ml	4.200
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	4.900
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	4.900
<b>JACK &amp; COKE</b> Jack Daniel's con coca cola 250 ml	5.500
<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

**-BEBIDAS-**

<b>AGUA SIN GAS</b> 350 ml.	1.800
<b>AGUA CON GAS</b> 350 ml.	1.800
<b>COCA COLA NORMAL LATA</b> 300 ml.	1.800
<b>COCA COLA LIGHT LATA</b> 300 ml.	1.800

**#FROMHERETOBEER**



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