



CERVEZAS

Acompáñalas con nuestra carta de comida a continuación. Por nuestra patente de alcoholes es requisito pedir algo de comer.

DRINK FRESH

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
EL DORADO Golden Ale	5,5%	4.200	3.400	2.000
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.500	3.700	2.100
SUNSET American Amber Ale	6%	4.200	3.400	2.000
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.700	3.900	2.200
SOCIAL CLUB West Coast Pils	6%	4.700	3.900	2.200
SUPERSONIC Triple Hazy IPA	9%	5.700	4.600	2.700
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	4.200	3.400	2.000
HUMBOLDT Pacific Lager	5%	4.200	3.400	2.000
SAMBA Kettle Sour con guayaba	6%	5.200	4.300	2.500
MALIBU Triple West Coast IPA	10%	5.600	4.500	2.600
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	5.000	4.000	2.400
TERCER TIEMPO West Coast IPA	5,8%	4.600	3.800	2.200
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.600	

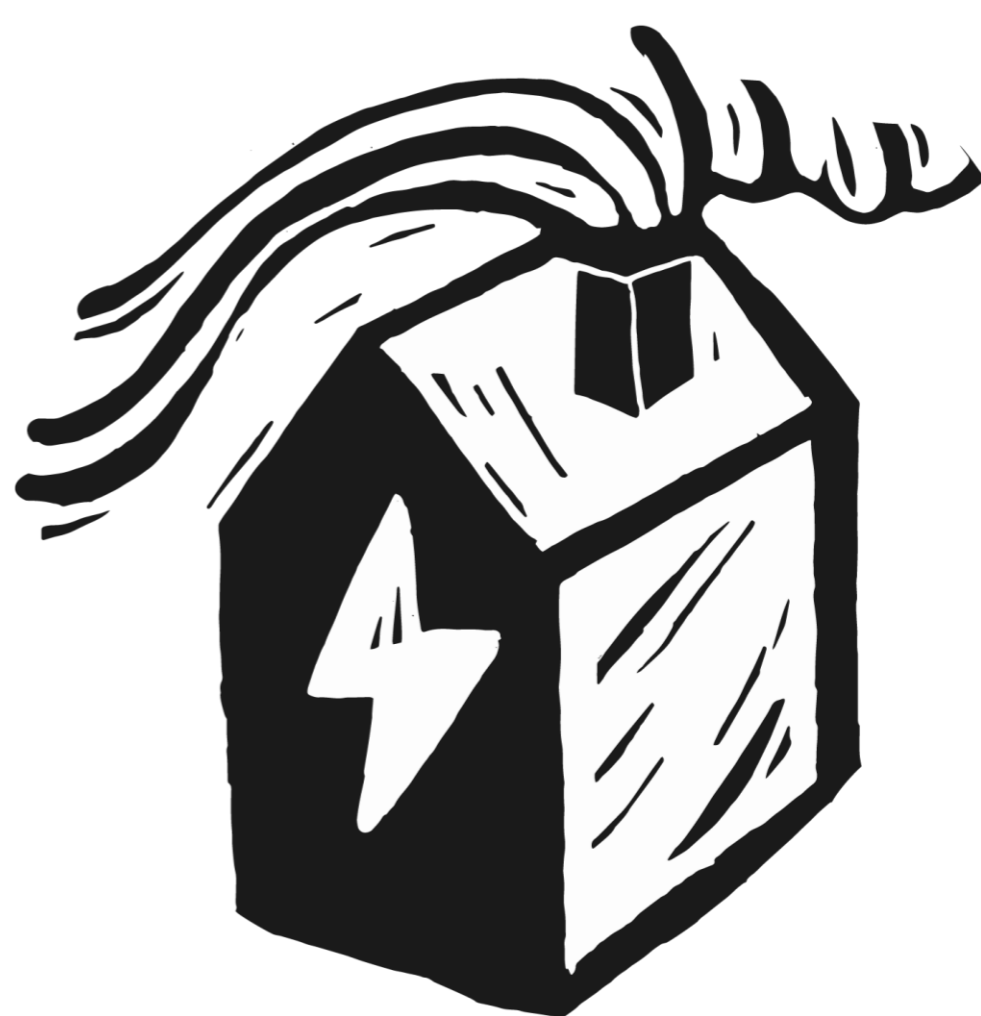
-TRAGO LARGO-

-BEBIDAS-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Botávian Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
NEGRONI Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	4.900
CAMPARI TÓNICA Campari + Tónica Botávian+ 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. Pídelo en version Violetto	5.400
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola 300 ml	6.000
LONDON MULE Gin Guayabera, ginger beer, extracto de gengibre 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

AGUA SIN/CON GAS 350 ml.	2.000
AGUA TÓNICA/GINGER BEER Botávian 200 ml.	2.500
COCA COLA NORMAL LATA 350 ml.	2.000
COCA COLA ZERO LATA 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

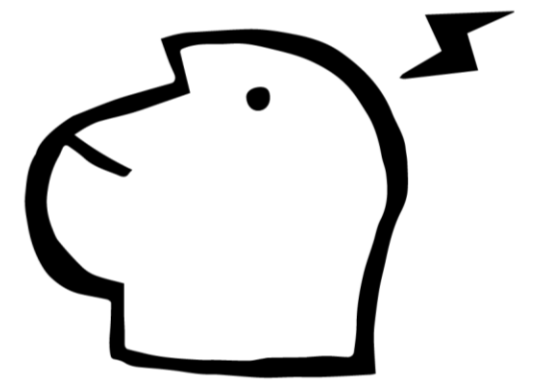
-ESPECIALES DEL MES-



TACOSHINITA PIBIL

A enchilarse cabrones! 2 Tacos de cerdo estilo cochinita pibil, con palta, cilantro, salsa verde hecha en casa y unas rodajas de piña caramelizada. Al ladito, el caldo donde se cocinó este manjar azteca, para que bañes tu taco y sientas esa larga cocción en cada mascada. Todo por supuesto, en una fresca tortilla de maíz. Tacos y cerveza, ¿qué más se puede pedir?

\$6.500



LOS ESPECIALES DE LA BARRA

RAMAZZOTTI VIOLETTA

El rammazzotti de siempre, pero en su versión con flor de lavanda y flor de sauco, le da un toque algo más amargo pero igual de refrescante y balanceado.

\$5.400



-MODO PICOTEO-

TABLA DE QUESOS

Selección de magníficos quesos de oveja y vacas de librisimo 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, untuosas y sabrosas, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

\$5.500

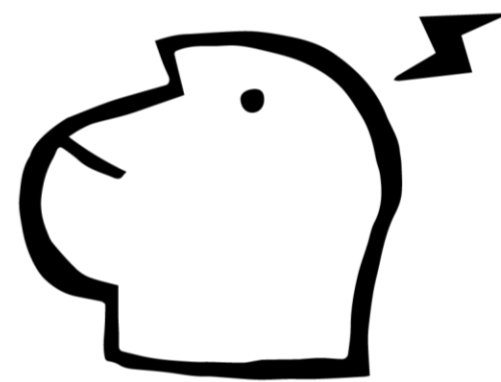
CREAMY HUMMUS

Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, con ajíes encurtidos, garbanzos crunchy, 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
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 encurtido para la picardía. Todo vegetariano
¡Un acompañamiento de cojones!

\$5.900

TAMANGO MARAVI-GYOZAS

Konnichiwa, bebedores. 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



-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.

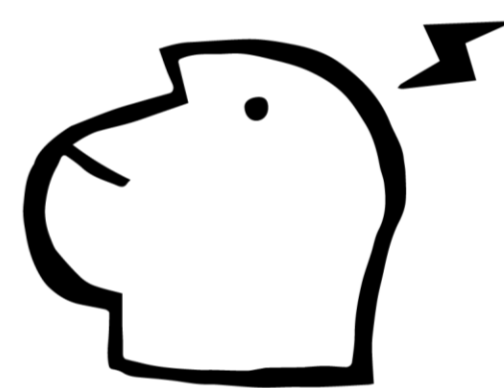
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

\$6.900

**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



\$6.900

FISH TACOS PLAYEROS

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

\$7.900

HAMBURGUESA DEL BOSQUE

Hamburguesa de ciervo silvestre de nuestro lindo sur de Chile. Con queso azul, rúcula, vinagreta de hinojo, pickles y alioli. Para darle algo de dulzor a la carne de caza, agregamos una mermelada de tocino y cebolla. Como morder un pedazo de bosque nativo.

¡Recomendamos maridarla con cervezas de alta graduación alcohólica!

\$7.900



-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

