



**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	PRECIO 350 ml	150 ml
OG Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
SUNSET American Amber Ale	6%	3.900	3.200	1.900
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
GRAND PRIX IPA con lúpulos Nelson sauvin, strata y mosaic	7%	4.400	3.700	2.100
PANTERA COFFEE EDITION Imperial Stout con café. Cool beans blend	8%	4.400	3.700	2.100
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	4.200	3.500	2.100
MALIBU Triple West Coast IPA	10%	5.400	4.400	2.600
SUPERSONIC Triple Hazy IPA	9%	5.400	4.400	2.600
DANKNESS MAGNIFIQUE Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
BAHÍA Kettle Sour con marngo maracuyá y lima	5,5%	4.400	3.700	2.100
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

-TRAGO LARGO-

-BEBIDAS-

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

AGUA SIN GAS 350 ml.	2.000
AGUA CON GAS 350 ml.	2.000
COCA COLA NORMAL LATA 300 ml.	2.000
COCA COLA ZERO LATA 300 ml.	2.000

#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

-HOPPY VALENTINE'S DAY-

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.



\$6.990

LOVE COLLINS x2

Nuestro Hop Collins de la casa por partida doble a un precio que enamora. Gin Guayabera, Cortacorriente, Limón y un toque dulce. Listos para pasarlo bien. . .

\$10.000

ALI BABAGANOUSH Y LOS 40 LADRONES

Bájate del camello y deléitate con este plato hecho para reponer fuerzas en el caluroso desierto: Pita hecho en casa a fuego directo, relleno con un sabroso falafel de arvejas, babbaganoush ahumado y yogur de betarraga, con ensalada de uvas, perejil, menta y naranja. Una experiencia beduina autentica (y vegetariana!) para acompañar una buena cerveza helada y sentirse en un Oasis arabesco.



*Vegetariano

\$6.990

CAMEMBERT BRÛLÉ

Creemoso 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

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, sabrosa y veraniega. Thailand in a bun
Va extremadamente bien con una Green Room.



\$7.500



-MODO PICOTEO-

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

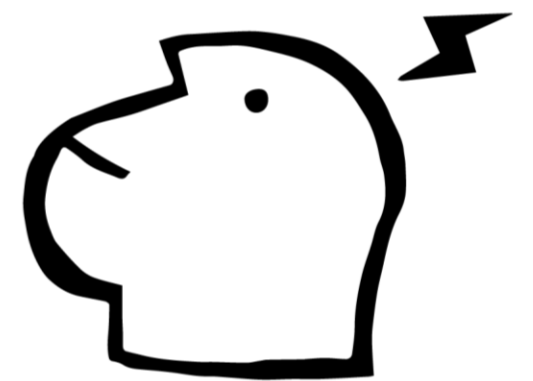
PAPAS FRITAS

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

Mix de papas y camotes para el toque fancy: +\$800

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-

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?



\$6.500

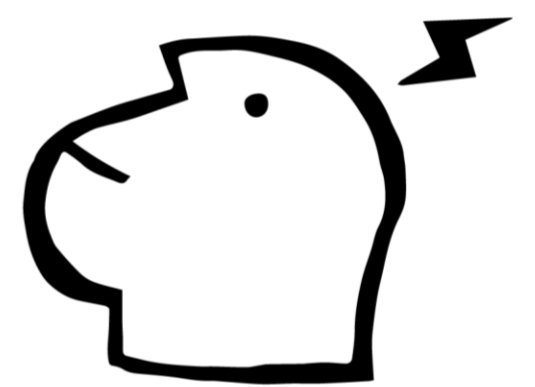
GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH

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

