



## CERVEZAS

**DRINK  
FRESH**

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
<b>EL DORADO</b> Golden Ale	5,5%	4.200	3.400	2.000
<b>GREEN ROOM</b> Hoppy Pale Ale	5,5%	4.500	3.700	2.100
<b>SUNSET</b> American Amber Ale	6%	4.200	3.400	2.000
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	4.700	3.900	2.200
<b>PANTERA</b> Imperial Stout	8%	4.500	3.700	2.100
<b>HAWAIIAN WAX</b> Double hazy IPA con adición de coco. smooth	8%	5.600	4.500	2.600
<b>VON HUMBOLDT</b> Oktoberfest Lager	5%	<del>4.200</del> 3.500	3.400	2.000
<b>OG</b> Doble Hazy IPA	7,5%	5.600	4.500	2.600
<b>BAHÍA</b> Kettle Sour con mango, maracuyá y lima	5,5%	5.000	4.000	2.400
<b>THERAPY</b> Triple Hazy IPA	9%	5.700	4.600	2.700
<b>COYOTE</b> Gose con sal de boyeruca y lima	4%	5.200	4.300	2.500
<b>BRAZILIAN WAX</b> Juicy IPA	5,8%	4.700	3.900	2.200
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.600	

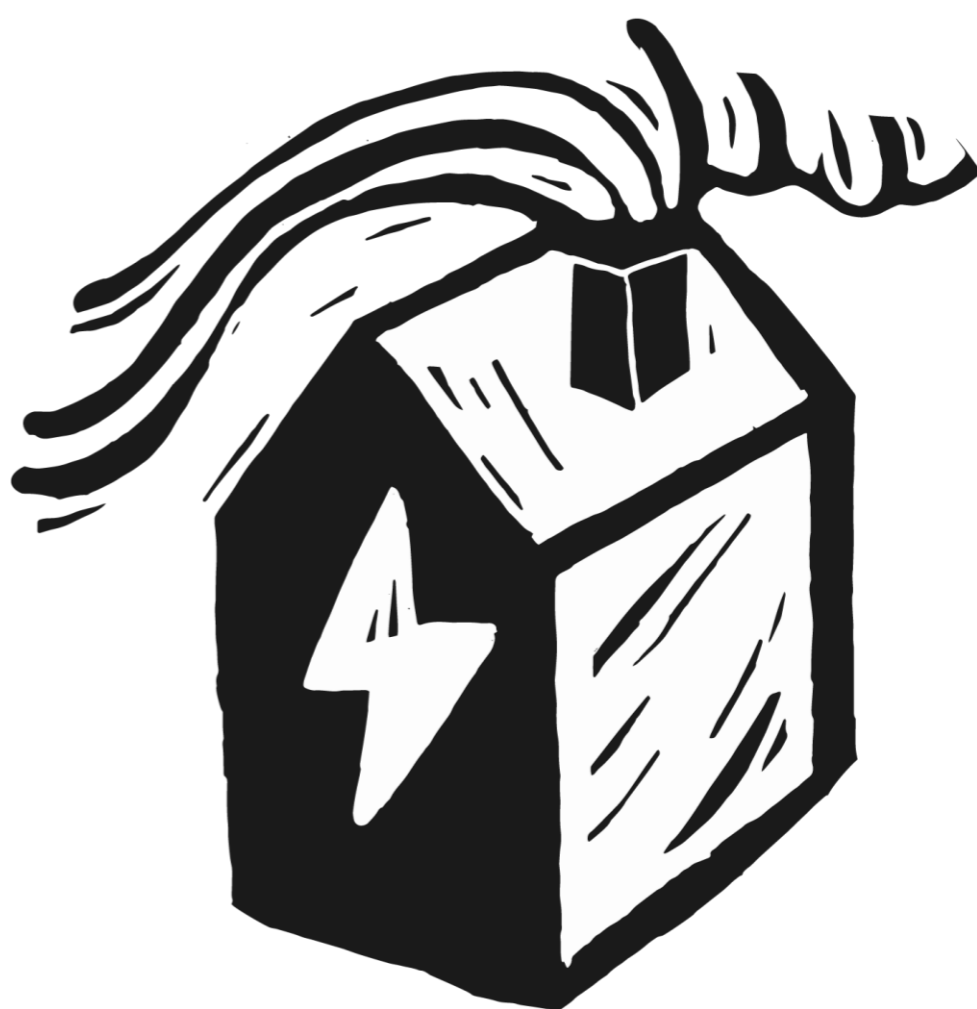
## -TRAGO LARGO-

<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

## -BEBIDAS-

<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

## -ESPECIALES DEL MES-

### CURRYWURST FESTIVALERO

Este mes el Oktoberfest manda y este es un infaltable de los festivales germanos: Salchicha estilo Weisswurst acompañada de papas fritas, chukrut hecho en casa y pepinillos encurtidos. Para aderezar, mostaza antigua y curry ketchup.



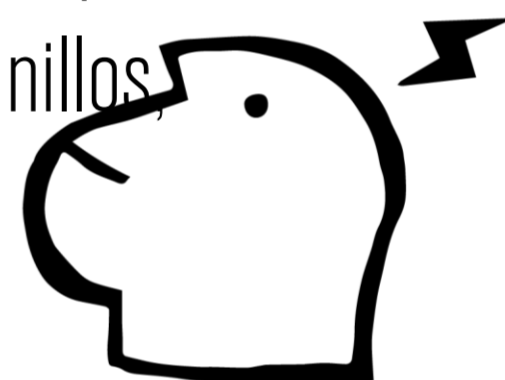
Ideal para compartir con una buena Von Humboldt ¡Prost!

**\$6.900**

PROMOCION 14 y 15 DE OCTUBRE:  
\$8.900 con VON HUMBOLDT 473 ml

### FRANK -THE TANK- FURTER

O'zapftis (se abren los grifos!) con este especial bávaro de Oktoberfest: Salchicha de campo estilo alemán en un suave pan brioche, con un maravilloso chukrut hecho en casa y pepinillos, mostaza dijon y antigua. Recomendación: una Von Humboldt bien helada para acompañar y vivir a tope esta época festivalera.



¡Prost!

**\$4.500**

PROMOCION 14 y 15 DE OCTUBRE:  
\$6.900 con VON HUMBOLDT 473 ml

## LOS ESPECIALES DE LA BARRA

### THE KILLA

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

**\$6.500**

### VON HUMBOLDT

**\$3.500**  
473 ml



**-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, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

**\$5.500**

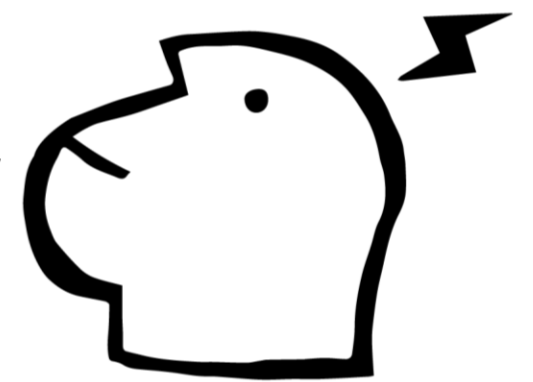
**CREAMY HUMMUS**

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  
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.

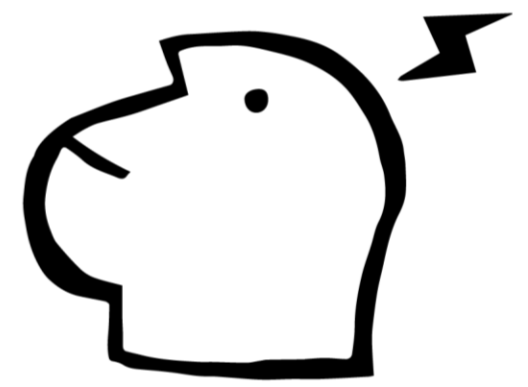
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

**\$6.990**

**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, y cebolla morada y repollo encurtidos con 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.

**\$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

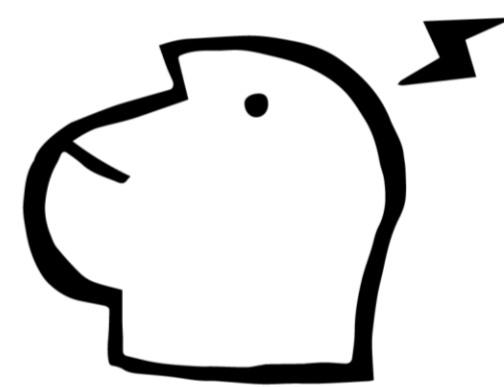
**\$6.900**

**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**

