

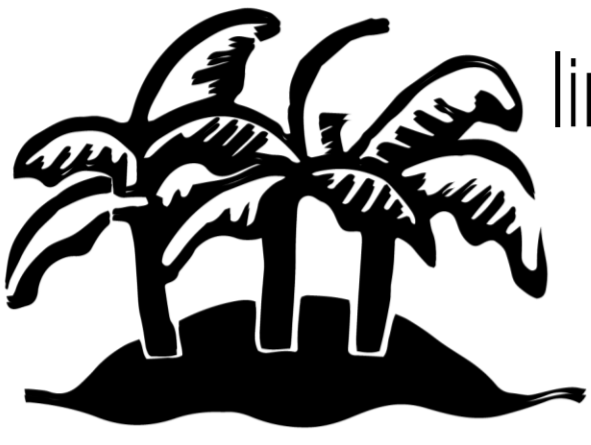
---

**-ESPECIALES ST. PATRICK-**

---

**FISH 'N CHIPS**

Un clásico de San Patricio: Pescado frito en cerveza que nada en un río de salsa color verde de cilantro y limón. Acompañado, por supuesto, de nuestras clásicas papas fritas de la casa.



**\$6.000**

**LAS CONCHESUPATRICK**

6 Ostras frescas de Chiloé, con un dressing de Bloody Mary, sobre una espuma de sal, coronadas con un brunoise de apio. Agrega un poco de lima y pa dentro! Para la tradición, recomendamos probarla con una Stout.

**\$5.000**

---

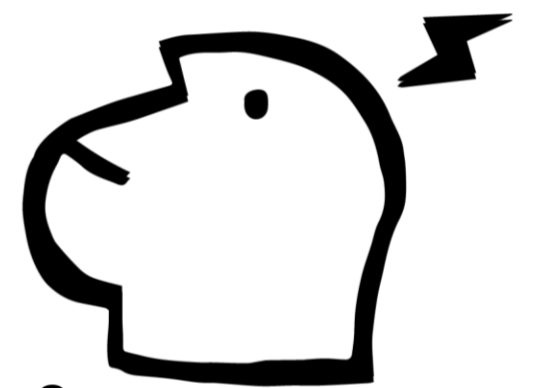
**-LA PROMO DE ST PATRICK-**

---

**OYSTER SPECIAL**

Vuelve al puerto de Dublín con esta promo especial de 6 ostras + 1 Humboldt o Stout de 473ml

**\$7.990**



**ST. PATRICK'S SPECIAL**

Vístete de verde y celebra St Patricks con esta promo especial de un Fish n' Chips + 2 cervezas de 473ml

**\$12.990**

---

**-PARA TERMINAR-**

---

**EL IRISH BROWNIE**

Brownie de la campiña irlandesa, coronado con helado de PISTACHO, pistachos, polvo de pastos lejanos y meteoritos de merengue verde.

¡Pruébalo con una Porter o una Stout para la experiencia completa!

**\$5.000**



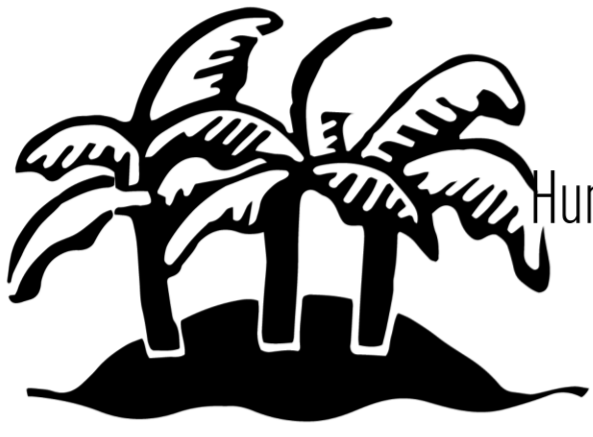
# TAMANGO BREBAJES HOUSE OF BEER

## -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, zanahorias, pepinos y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

\$4.500

### PAPAS FRITAS

Mix de papas y camotes acompañadas de salsas de la casa: Bloody Mary Ketchup y Fancy Sauce.  
DIP THAT SH\*T

\$3.500

### TABLA DE QUESOS

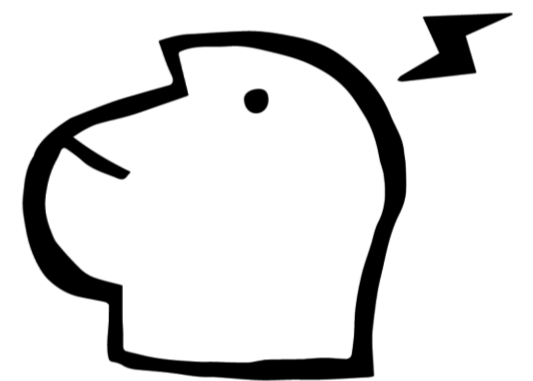
Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo con chutney de la casa, aceitunas, un toque de miel y tostadas. Perfecta para una noche bien maridada.

\$6.500

### PIMIENTOS DEL PADRÓN

Directo desde la campiña vasco-chilena, ración de pimientos al padrón salteados en aceite de olive con sal de mar. Una delicia exclusiva y de temporada.  
Maravillosos con una Humboldt bien helada.

\$3.500



## -PLATOS ESTRELLA-

### GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH

Sandwich de pollo frito picante estilo Nashville, coleslaw, pickles y spicy sauce (se dice saus).  
Pídelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!  
(Pregunta por tu opción vegetariana) Elige tu nivel de picante!

\$6.000

### ORIGINAL BURGA

Hamburguesa grassfed 125 gr, queso cheddar cebolla morada, pepinillos dill y fancy sauce. Todo en un maravilloso brioche esponjoso.  
Opción 100% vegana con Beyond 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.

\$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

## -PARA TERMINAR-

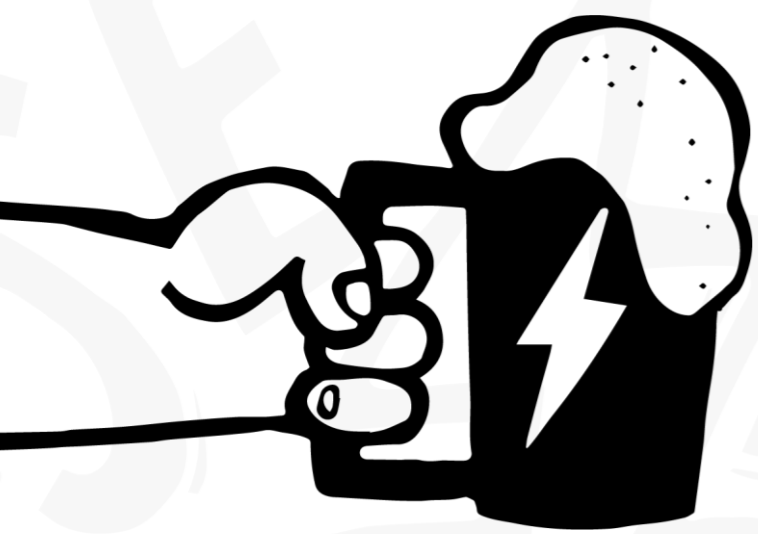
### BROWNIE INTERESTELAR

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.  
¡Pruébalo con una Porter o Stout para todo el sabor!

\$5.000

@tamangobrebajes  
www.tamango.cl





**DRINK  
FRESH**

**-CERVEZAS-**

	ABV	473 ml	PRECIO 350 ml	150 ml
<b>MALIBU</b> Triple West Coast IPA	10%	\$5.200	\$4.200	\$2.500
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5%	\$3.700	\$3.000	\$1.800
<b>GREEN ROOM</b> Hoppy Pale Ale	5,5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>TUCÁN</b> Piña colada Kettle Sour	6,5%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>GRAND PRIX</b> IPA con lúpulos strata, nelson y mosaic	7%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>BRAZILIAN WAX</b> Juicy IPA	5,8%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>HUMBOLINI</b> Italian Pilsner	5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
<b>DARDIGNAC 0195</b> IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>CUELLO NEGRO STOUT*</b> Foreign Extra Stout by Cuello Negro	8%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>RED TROLLEY*</b> Irish Red Ale by KARL STRAUSS	5,8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
<b>VICTORY AT SEA*</b> Imperial Porter by BALLAST POINT	10%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			\$7.000	

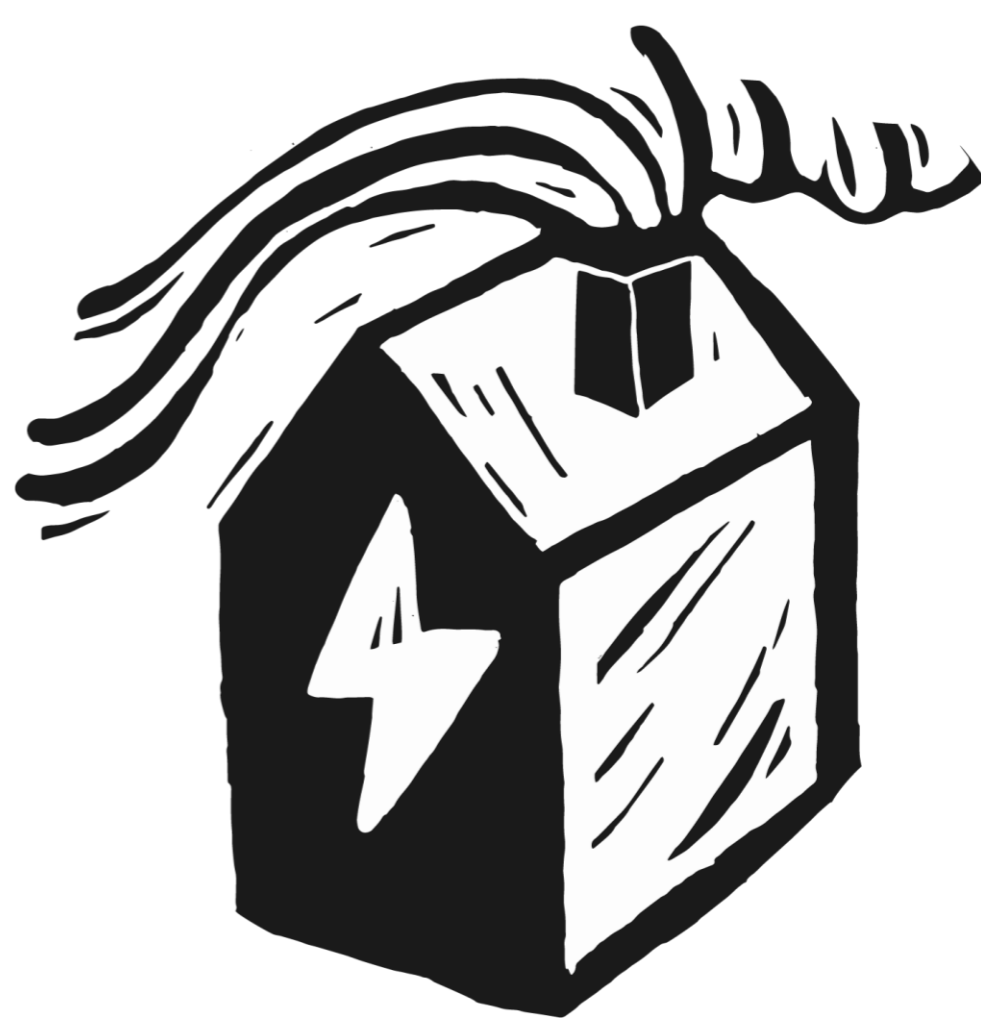
**-TRAGO LARGO-**

**-BEBIDAS-**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con el 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	\$6.500
<b>HOP COLLINS</b> Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	\$6.000

<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

**#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