



**DRINK  
FRESH**

**-CERVEZAS-**

	ABV	473 ml	PRECIO 350 ml	150 ml
<b>SPACE</b> Triple Hazy IPA	9,5%	5.400	4.400	2.600
<b>GREEN ROOM</b> Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
<b>BRAZILIAN WAX</b> Juicy IPA	5,8%	4.700	3.800	2.300
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>PAN DE MOLDE</b> Hoppy Wheat Ale	4,5%	4.400	3.700	2.100
<b>TURBULENCE</b> Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5%	3.900	3.200	1.900
<b>LUIGI</b> Wheat Beer	6%	4.200	3.500	2.100
<b>VIBE</b> Doble Hazy IPA con mango, guayaba y lúpulo Idaho 7	8%	5.400	4.400	2.600
<b>ELEKTRA</b> Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.400	3.700	2.100
<b>PANTERA</b> Imperial Stout	8%	4.400	3.700	2.100
<b>MINI REEF</b> Summer IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

**-TRAGO LARGO-**

**-BEBIDAS-**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
<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 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 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

<b>AGUA SIN/CON GAS</b> 350 ml.	2.000
<b>AGUA TÓNICA/GINGER BEER</b> 350 ml.	2.500
<b>COCA COLA NORMAL LATA</b> 300 ml.	2.000
<b>COCA COLA ZERO LATA</b> 300 ml.	2.000

**#FROM HERETO BEER**



**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-**



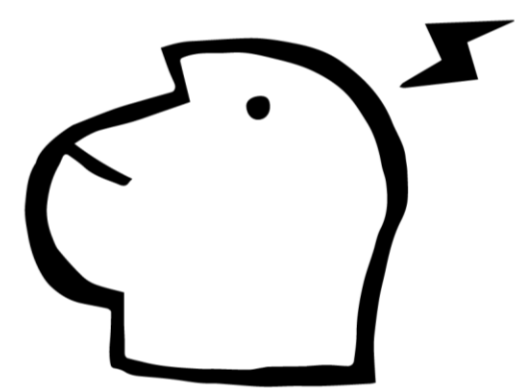
**HOTTIE PASSION FRUIT CHICKEN WINGS**

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 una IPA

**\$6.990**



**STOUTTY MC STOUT**

Este sándwich se ganó el premio al más rico de Irlanda el año 2021, superando por poco a Pierce Brosnan (si, es Irlandés). Qué tiene? Malaya rostizada glaseada con nuestra pantera stout, en suave pan brioche, con repollo asado, bok choy encurtidos, relish de hierbas y pepinillos. Todo acompañado de una muestra de fresca pradera verde irlandesa para untar hecha de hierbas y tocino. Demás está decir que va impecable con nuestra Stout.

**\$6.500**



## **-MODO PICOTEO-**

### **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**

### **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

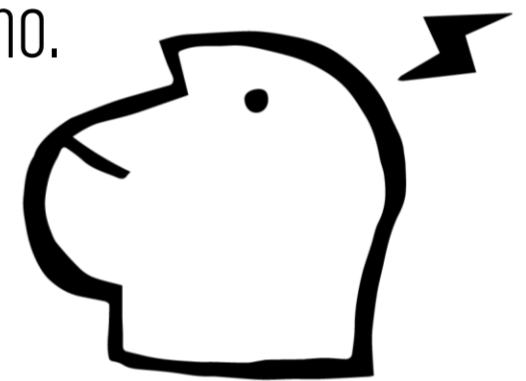
5 Croquetas de jamón ibérico, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

**\$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

**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-**

**FALAFEL EN PITA**



Pita hecho en casa a fuego directo, relleno con un sabroso falafel de arvejas, babbaganoush ahumado, yogur de betarraga, con ensalada de uvas, perejil, menta y naranja. Una experiencia mediterránea auténtica para acompañar una buena cerveza helada y sentirse en un Oasis arabesco.

\*Vegetariano

**\$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!

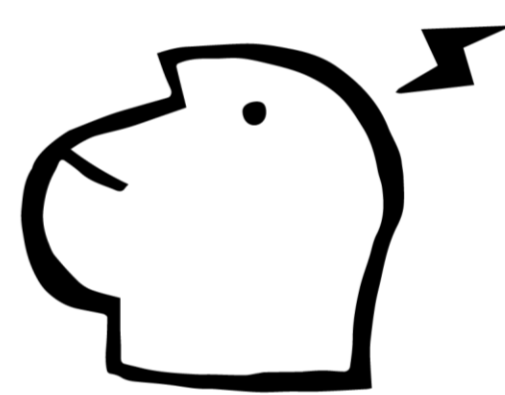
**\$6.500**

**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 Fungger 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**

