



## 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
<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>SOCIAL CLUB</b> West Coast Pils	6%	4.700	3.900	2.200
<b>SUPERSONIC</b> Triple Hazy IPA	9%	5.700	4.600	2.700
<b>HUMBOLINI</b> Italian Pilsner	5%	4.200	3.400	2.000
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5%	4.200	3.400	2.000
<b>SAMBA</b> Kettle Sour con guayaba	6%	5.200	4.300	2.500
<b>TURBULENCE</b> Doble Hazy IPA	8%	5.200	4.300	2.500
<b>ELEKTRA</b> Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	5.000	4.000	2.400
<b>TERCER TIEMPO</b> West Coast IPA	5,8%	4.600	3.800	2.200
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.600	

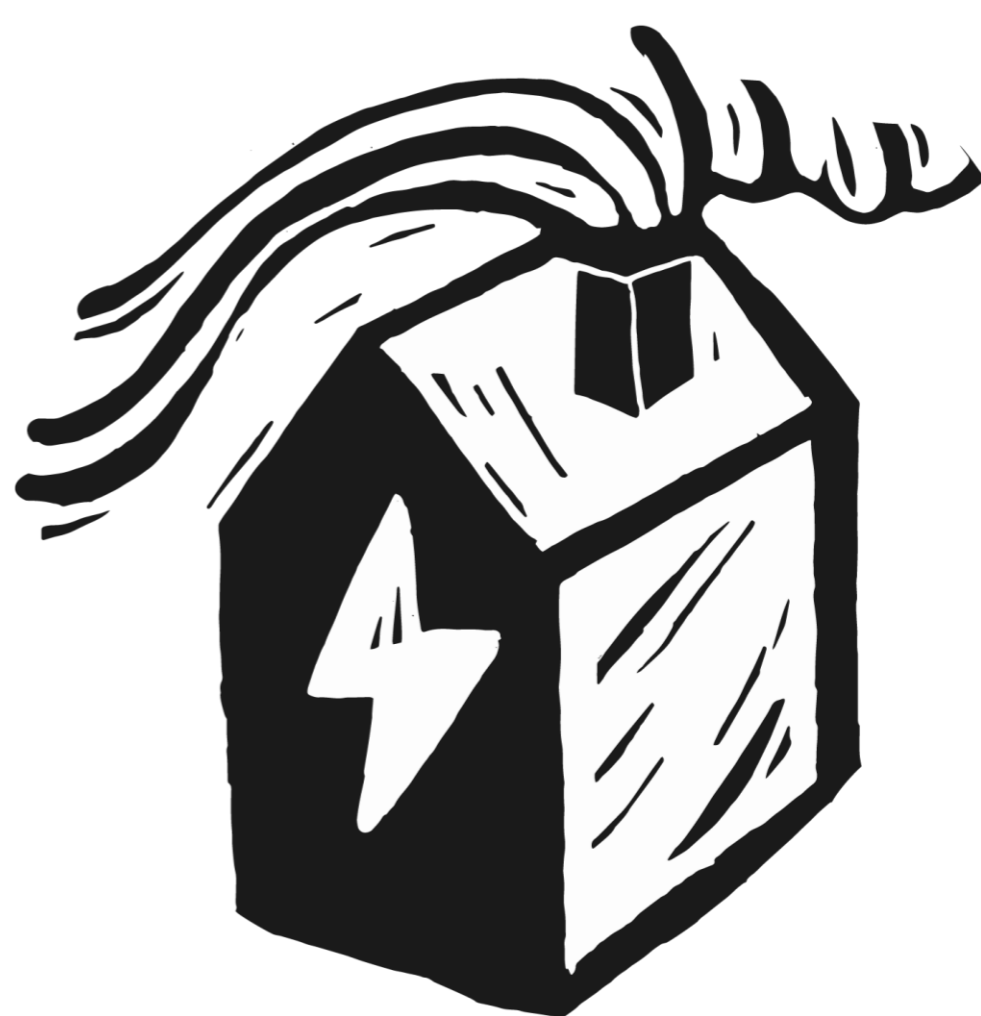
### -TRAGO LARGO-

### -BEBIDAS-

<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. Pídelo en version Violetto	5.400
<b>JACK &amp; COKE</b> Jack Daniel's con coca cola 300 ml	6.000
<b>LONDON MULE</b> Giin 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

<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

#FROM HERETO BEER



<b>VASOS TAMANGO</b> Llévate los vasos y copas de Tamango para la casa (pero cómpralos por favor). Pregunta por los modelos disponibles	3.500 - 5500
---	--------------

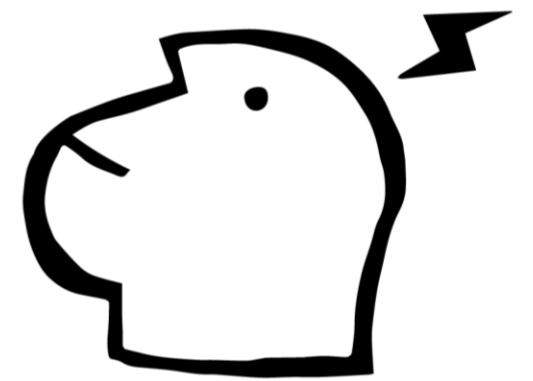
**-ESPECIALES DEL MES-**



**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 VIOLETTO**

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**

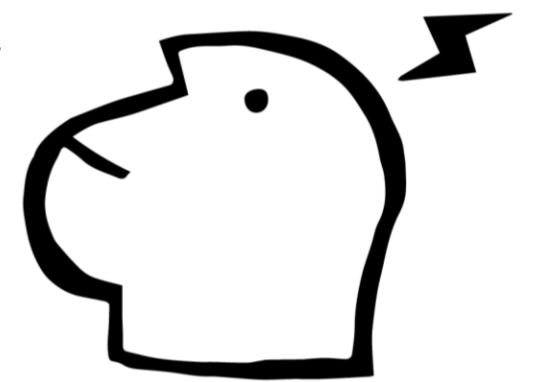
**CREAMY HUMMUS**

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. Mix con Camote: +1000  
DIP THAT SH\*T



**\$4.500**

**TORTILLA DE PATATAS**

Clásica tortilla de papas de los barrios populares de Madrid. Papa, huevo y cebolla cocinada en su punto perfecto, cremosa y húmeda en el centro. Coronado con un ají verde encurtido para la picardía. Todo vegetariano

**\$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.  
¡Preparen sus paladares para este duelo a muerte con palitos!

**\$7.900**

**WHAT'S POPPIN?**

7 bolitas de queso cremoso con trocitos de jalapeño en su interior, acompañadas de mayo sweet chili para la picardía.

**\$4.400**



**-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.

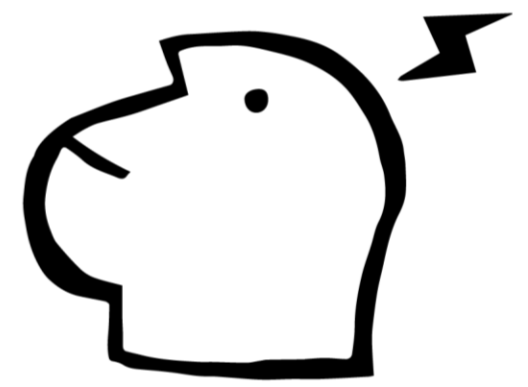
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

**\$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

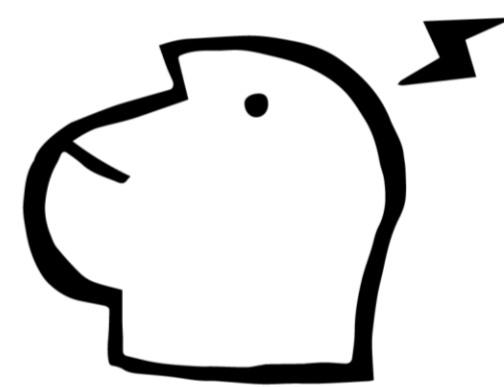
**\$6.900**

**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**

