



**DRINK  
FRESH**

**-CERVEZAS-**

	ABV	473 ml	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>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
<b>PREMIER</b> Amber Lager	6%	3.900	3.200	1.900
<b>DANKNESS SUPREME</b> Double hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
<b>HUMBOLINI</b> Italian Pilsner	5%	4.200	3.500	2.000
<b>TRIPLE NECTAR</b> Extra Juicy Triple Hazy IPA	10%	5.400	4.400	2.600
<b>COYOTE</b> Gose con lima y sal de Boyeruca	4%	4.700	3.800	2.300
<b>NUI</b> Kettle Sour con maracuyá, guayaba y naranja	6%	4.400	3.700	2.100
.	%	.	.	.
<b>FLUFF</b> Double Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

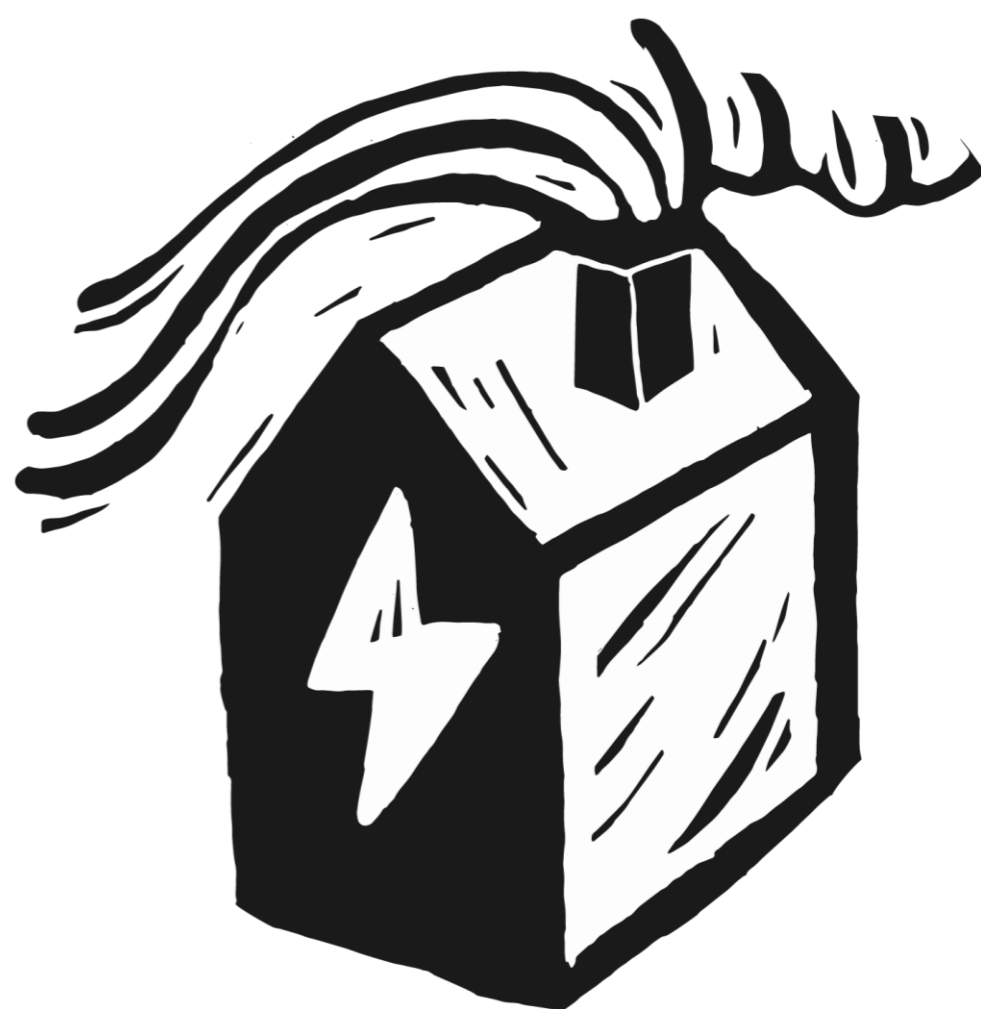
**-TRAGO LARGO-**

**-BEBIDAS-**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica 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 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

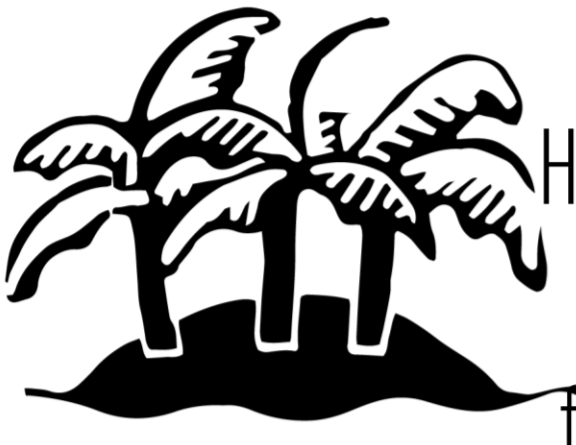
**#FROM HERETO BEER**



**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-

### CHILLIN´CON CARNE



Húmedo brisket bien adobado, braseado y desmenuzado estilo texano cocinado por largas horas al horno, con frijoles rojos, ají, fresco queso de cabra y crema ácida, acompañado de un sabroso guacamole.

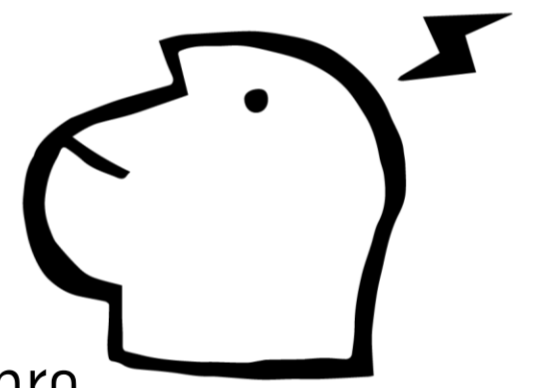
¿Cómo comerlo? Como los texanos: con las tortillas de maíz hechas en casa que hacen de cuchara comestible.

Servido en sartén caliente para pasar el frío invernal  
¡Recomendamos cualquiera de nuestras buenas IPA para pasar el picante como buen ranchero!

**\$7.500**

### 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**

## LOS ESPECIALES DE LA BARRA

### THE KILLA

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

Bien chingón

**\$6.500**

### PALOMA

Tequila 100% agave, jugo de pomelo y lima con bordecito de sal rosada

Fresco y refrescante

**\$6.000**

### ALDEA MARGARITA

Tequila 100% agave, nuestra cerveza Coyote y sal con mix de ajíes.

**\$6.000**

@tamangobrebajes  
www.tamango.cl



**-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

\*NO DISPONIBLE TEMPORALMENTE

**\$6.990**



**TABLA DE QUESOS**

Selección de magníficos quesos de ovejas 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**

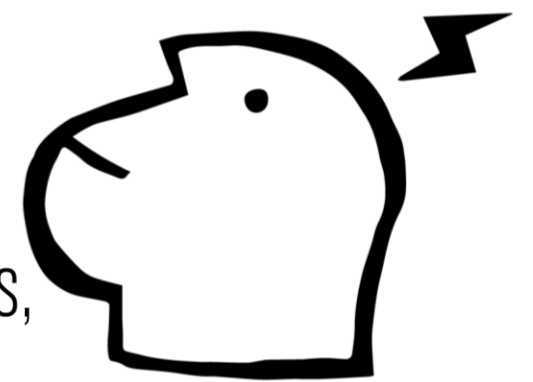
**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

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

Mix con camotes para el toque elegante: +800

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 asado para la picardía. Todo vegetariano  
¡Un acompañamiento de cojones!

**\$5.900**

**WHAT'S POPPIN?**

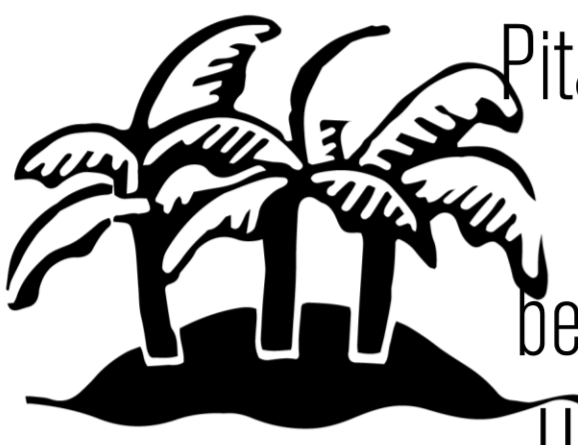
Crujientes bolitas rellenas de queso cremoso caliente y jalapeños  
Acompañados de un sweet chilli aioli. Vegetariano

**\$5.500**



**-PLATOS ESTRELLA-**

**FALAFEL EN PITA**



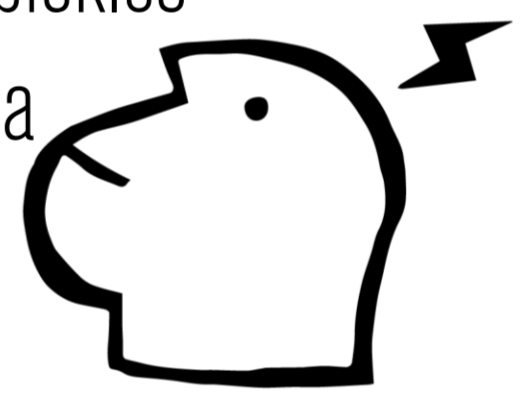
Pita hecho en casa a fuego directo, relleno con un sabroso falafel de arvejas, babbaganoush ahumado, yogur de betarraga, con ensalada de uvas, perejil, menta y naranja. Una experiencia beduina auténtica para acompañar una buena cerveza helada y sentirse en un Oasis arabesco.

\*Vegetariano

**\$6.900**

**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**

**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 o una Dardignac 0195

**\$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

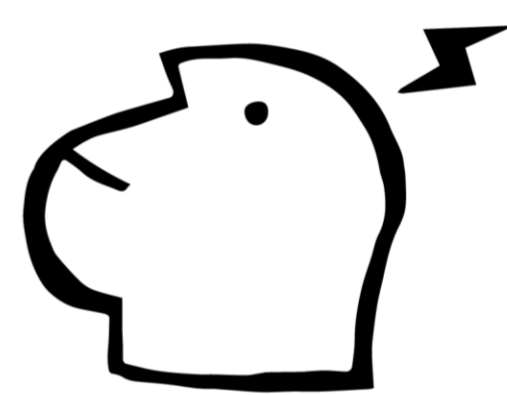
\*Opción 100% vegana con Not Burger +\$1.500

**\$6.900**

**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.

**\$7.900**



**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-**

---

**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!

**\$5.900**

