
-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

WHAT'S POPPIN?

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

\$4.500

TABLA DE QUESOS

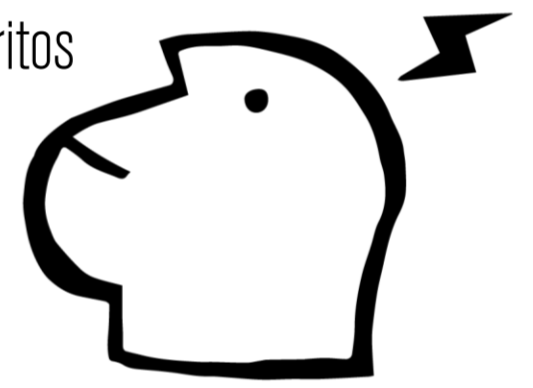
Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo con chutney de la casa, aceitunas, un toque de miel y tostadas. Perfecta para una noche bien maridada.

\$6.500

PIMIENTOS DEL PADRÓN

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

\$2.500



-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 vegana) 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 californica, con pickles de rábano y cebolla morada, repollo y mayo chipotle.

\$6.500

-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 Jungle Opera para todo el sabor!

\$5.000





**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	PRECIO		
		473 ml	350 ml	150 ml
HUMBOLDT Pacific Lager	5,0%	\$3.700	\$3.000	\$1.800
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
TUCÁN Piña colada Kettle Sour	6,5%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
JUNGLE OPERA Stout	6%	\$3.700	\$3.100	\$1.800
BRAZILIAN WAX Juicy IPA	5,8%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
MINI REEF Summer IPA	5,5%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
DARDIGNAC 0195 IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
SOUND OF THE FUTURE India Pale Lager	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
SOUL SURFING Hazy IPA	7%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
KARL STRAUSS RED TROLLEY* Irish Red Ale	5,8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
CIGAR CITY MARGARITA GOSE* Gose con lima y sal	4,2%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml			\$7.000	

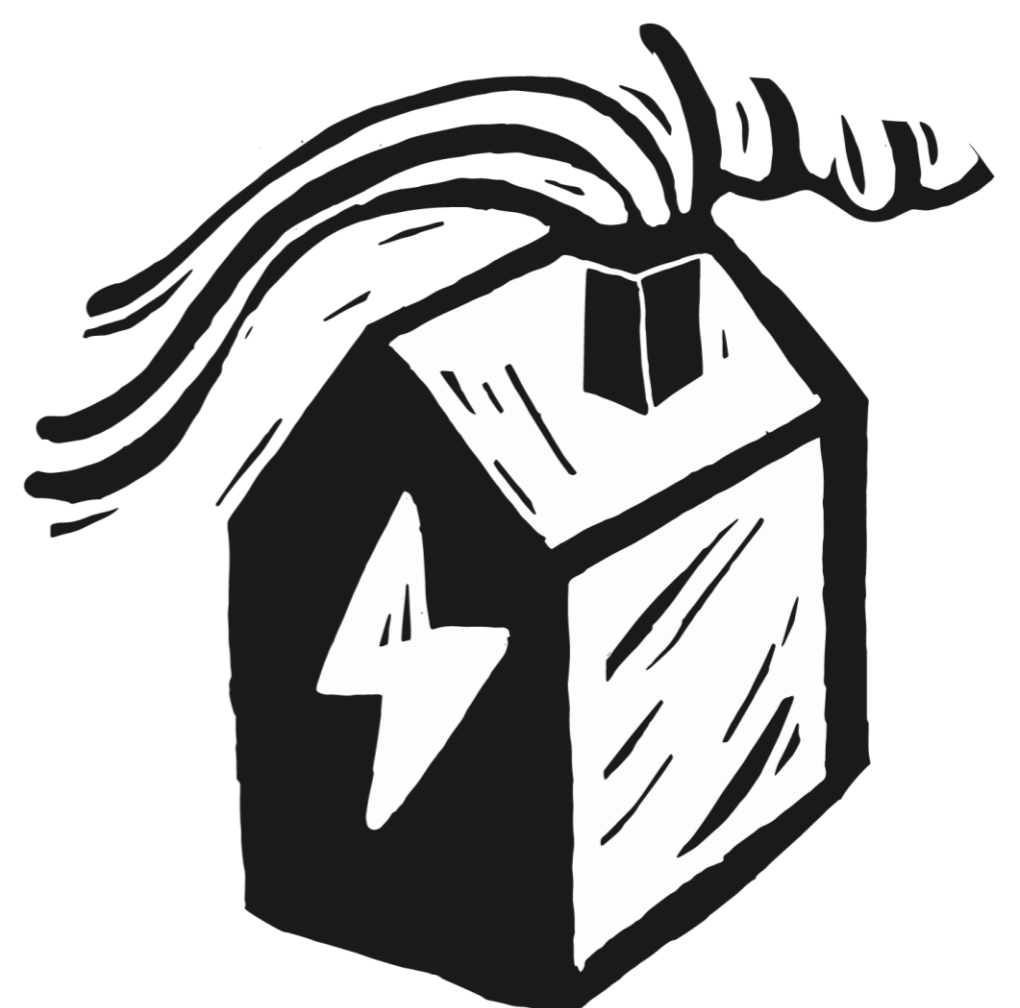
-TRAGO LARGO-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Elige tu garnish, pepino o pomelo.	\$5.500
NEGRONI Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	\$4.900
CAMPARI TÓNICA Campari + Tónica + rodaja de naranja.	\$4.900
PISCOLA Pisco Alto del Carmen + Coca Cola.	\$4.200
APEROL SPRITZ Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	\$4.900
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	\$4.900
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola	\$5.500
LONDON MULE Gin Guayabera, ginger beer y jugo de lima	\$6.500
HOP COLLINS Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	\$6.000

-BEBIDAS-

AGUA SIN GAS 350 ml.	\$1.800
AGUA CON GAS 350 ml.	\$1.800
COCA COLA NORMAL LATA 250 ml.	\$1.800
COCA COLA LIGHT LATA 250 ml.	\$1.800

#FROMHERETOBEER



VASO TAMANGO Llévate el vaso de Tamango para la casa (pero cómpralo por favor) 350-473 ml	\$3.500
--	---------