



## 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><br>Golden Ale                                       | 5,5% | 4.200  | 3.400  | 2.000  |
| <b>GREEN ROOM</b><br>Hoppy Pale Ale                                  | 5,5% | 4.500  | 3.700  | 2.100  |
| <b>SUNSET</b><br>American Amber Ale                                  | 6%   | 4.200  | 3.400  | 2.000  |
| <b>CORTA CORRIENTE</b><br>Hazy IPA                                   | 6%   | 4.700  | 3.900  | 2.200  |
| <b>SOCIAL CLUB</b><br>West Coast Pils                                | 6%   | 4.700  | 3.900  | 2.200  |
| <b>SUPERSONIC</b><br>Triple Hazy IPA                                 | 9%   | 5.700  | 4.600  | 2.700  |
| <b>HUMBOLINI</b><br>Italian Pilsner                                  | 5%   | 4.200  | 3.400  | 2.000  |
| <b>HUMBOLDT</b><br>Pacific Lager                                     | 5%   | 4.200  | 3.400  | 2.000  |
| <b>SAMBA</b><br>Kettle Sour con guayaba                              | 6%   | 5.200  | 4.300  | 2.500  |
| <b>TURBULENCE</b><br>Doble Hazy IPA                                  | 8%   | 5.200  | 4.300  | 2.500  |
| <b>ELEKTRA</b><br>Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu         | 6%   | 5.000  | 4.000  | 2.400  |
| <b>TERCER TIEMPO</b><br>West Coast IPA                               | 5,8% | 4.600  | 3.800  | 2.200  |
| <b>Beer Flight</b><br>Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges |      |        | 7.600  |        |

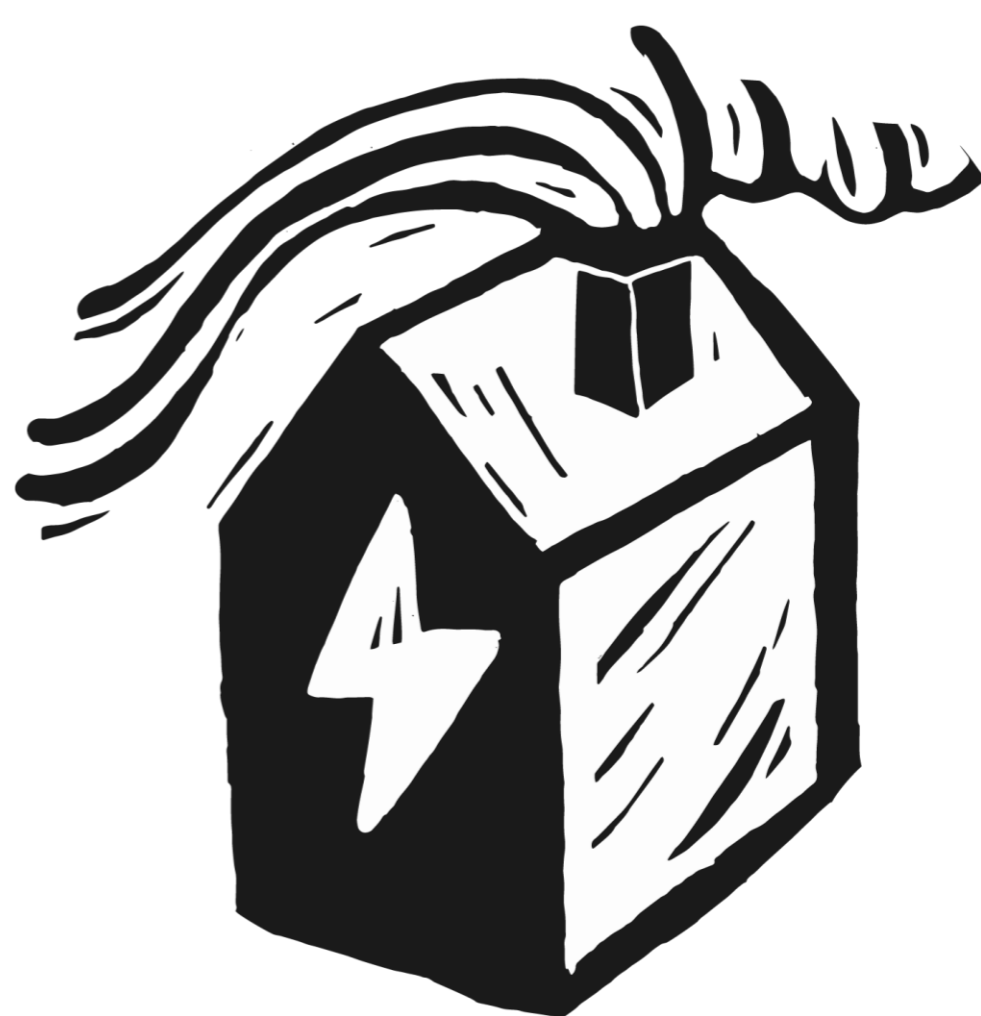
### -TRAGO LARGO-

### -BEBIDAS-

|   |       |
|---|-------|
| <b>GIN &amp; TONIC</b><br>Gin Guayabera + Tónica Botávian<br>Pruébalo con garnish de pomelo.                        | 6.000 |
| <b>NEGRONI</b><br>Gin Guayabera, Vermouth Rosso<br>y Campari.   | 4.900 |
| <b>CAMPARI TÓNICA</b><br>Campari + Tónica Botávian+ rodaja<br>de naranja.   | 4.900 |
| <b>PISCOLA</b><br>Pisco Alto del Carmen + Coca Cola 300 ml  | 4.600 |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>Aperol, espumante y agua con gas<br>con una rodaja de naranja.                              | 5.400 |
| <b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b><br>Ramazzotti, espumante, agua tónica y una<br>rodaja de limón. Pídelo en version Violetto | 5.400 |
| <b>JACK &amp; COKE</b><br>Jack Daniel's con coca cola 300 ml  | 6.000 |
| <b>LONDON MULE</b><br>Giin Guayabera, ginger beer, extracto<br>de gengibre y jugo de lima. So fresh                 | 6.500 |
| <b>HOP COLLINS</b><br>Gin Guayabera, jugo de limón y Corta<br>Corriente. Un especial de la casa.                    | 6.500 |

|  |       |
|--|-------|
| <b>AGUA SIN/CON GAS</b><br>350 ml.                 | 2.000 |
| <b>AGUA TÓNICA/GINGER BEER</b><br>Botávian 200 ml. | 2.500 |
| <b>COCA COLA NORMAL LATA</b><br>350 ml.            | 2.000 |
| <b>COCA COLA ZERO LATA</b><br>350 ml.              | 2.000 |

#FROM HERETO BEER



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

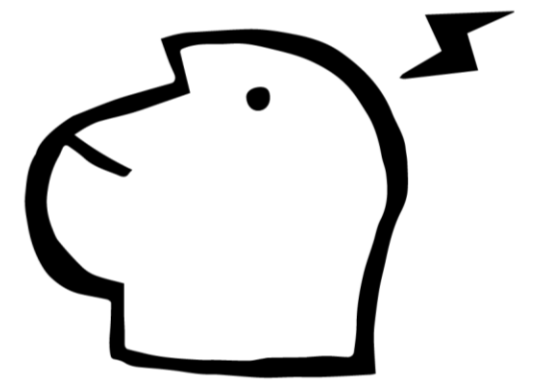
**-ESPECIALES DEL MES-**



**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 VIOLETTA**

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, aceitunas marinadas y mermelada de frutas de temporada.



**\$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**

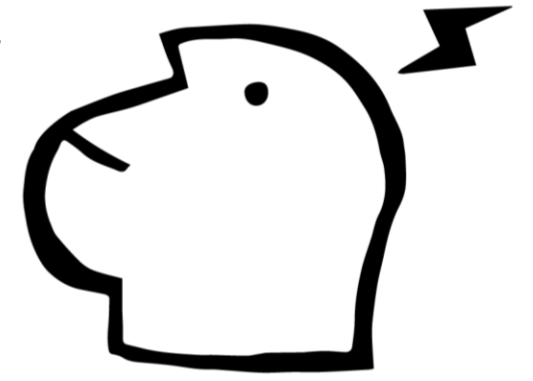
**CREAMY HUMMUS**

Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, ajíes encurtidos, verduras, 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 ciboulette. 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.

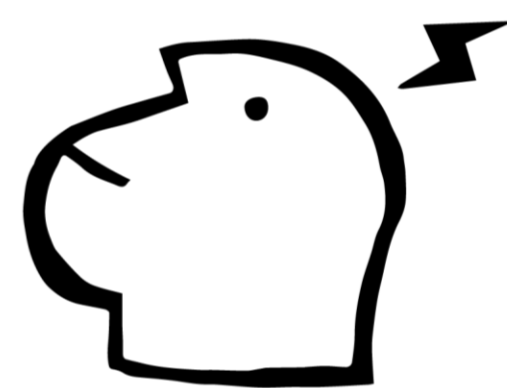
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

**\$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, 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 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**



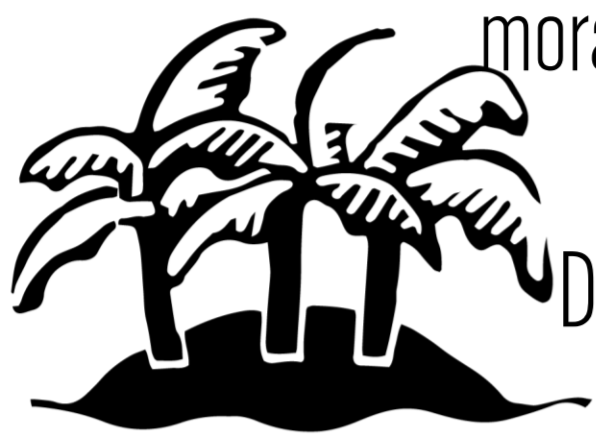
---

**-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

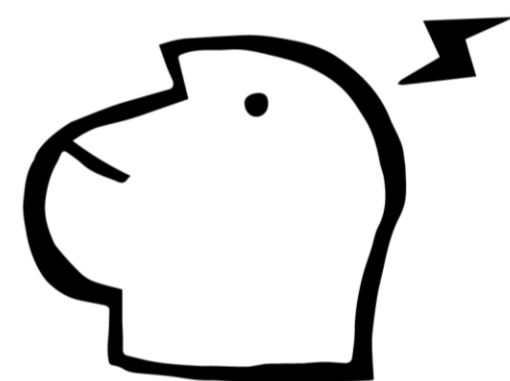
**\$6.900**

**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-**

---

**BROWNIE INTERESTELAR**

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.

**\$5.900**

