



**DRINK  
FRESH**

**-CERVEZAS-**

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
<b>OG</b> Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
<b>GREEN ROOM</b> Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
<b>SUNSET</b> American Amber Ale	6%	3.900	3.200	1.900
<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>GRAND PRIX</b> IPA con lúpulos Nelson sauvin, strata y mosaic	7%	4.400	3.700	2.100
<b>PANTERA COFFEE EDITION</b> Imperial Stout con café. Cool beans blend	8%	4.400	3.700	2.100
<b>LUIGI</b> Wheat Beer	6%	4.200	3.500	2.100
<b>MALIBU</b> Triple West Coast IPA	10%	5.400	4.400	2.600
<b>ELEKTRA</b> Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.400	3.700	2.100
<b>DANKNESS MAGNIFIQUE</b> Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
<b>BAHÍA</b> Kettle Sour con mango maracuyá y lima	5,5%	4.400	3.700	2.100
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

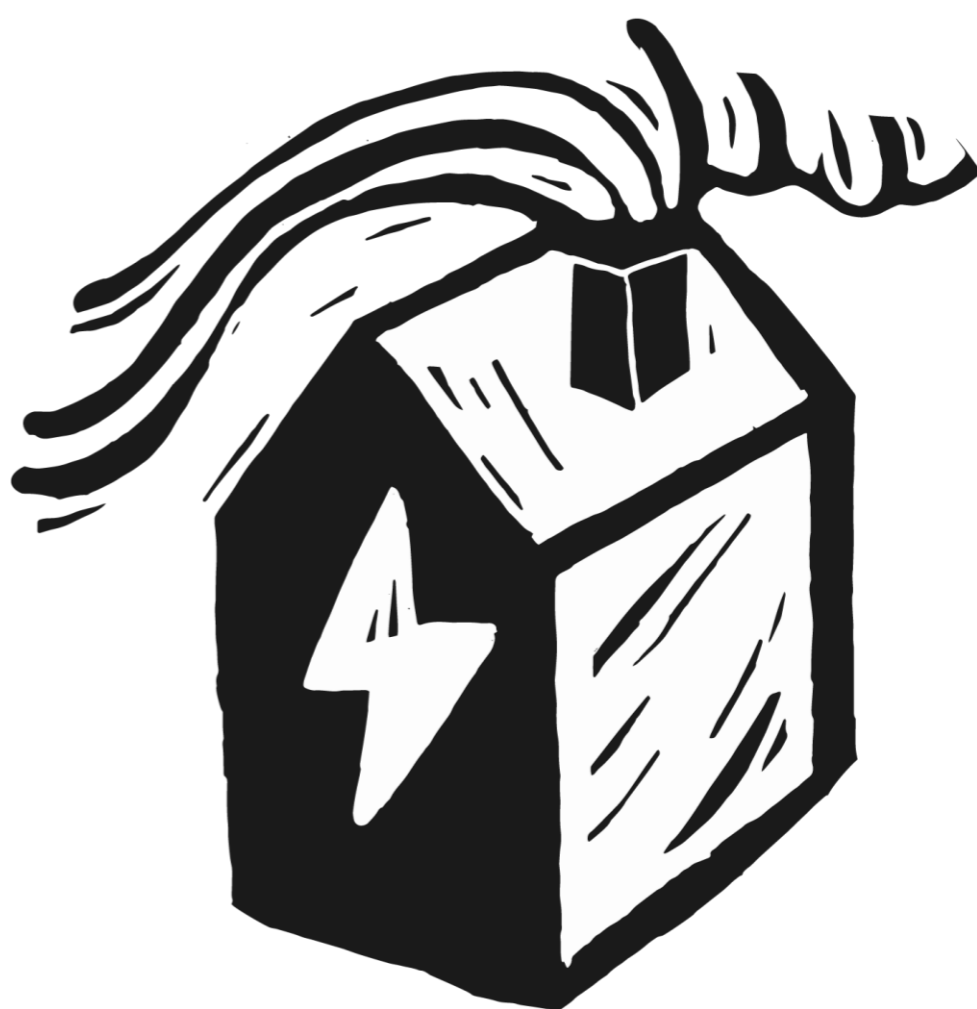
**-TRAGO LARGO-**

**-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 GAS</b> 350 ml.	2.000
<b>AGUA CON GAS</b> 350 ml.	2.000
<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 - 5000  
Llévate los vasos y copas de Tamango para la casa (pero cómpralos por favor). Pregunta por los modelos disponibles

## -ESPECIALES DEL MES-

### ALI BABAGANOUSH Y LOS 40 LADRONES



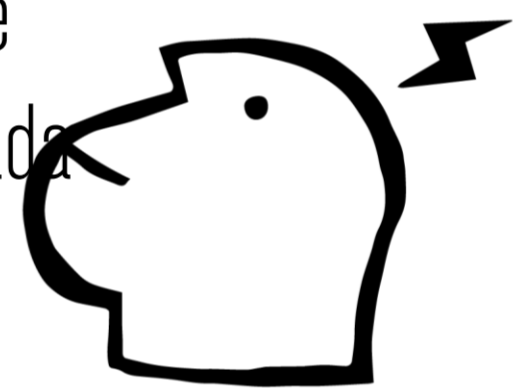
Bájate del camello y deléitate con este plato hecho para reponer fuerzas en el caluroso desierto: Pita hecho en casa a fuego directo, relleno con un sabroso falafel de arvejas, babbaganoush ahumado, yogur de betarraga, con ensalada de uvas, perejil, menta y naranja. Una experiencia beduina auténtica para acompañar una buena cerveza helada y sentirse en un Oasis arabesco.

\*Vegetariano

**\$6.990**

### CAMEMBERT BRÛLÉ

Cre moso camembert de ovejas latxas que pastorean libres en el sur de nuestro lindo país. Fundido en sartén de hierro y caramelizado con miel, nueces y un toque de tomillo. Servido con focaccia de la casa para una tostada de otro nivel. Oh Là Là señor francés. Vegetariano Pruébalo con alguna Lager de nuestra carta.



**\$6.900**

### PIMIENTOS DEL PADRÓN

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

**\$4.500**

### 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, sabrosa y veraniega. Thailand in a bun Va extremadamente bien con una Green Room.

**\$7.500**



---

**-MODO PICOTEO-**

---

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

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



**\$4.500**

**CREAMY HUMMUS**

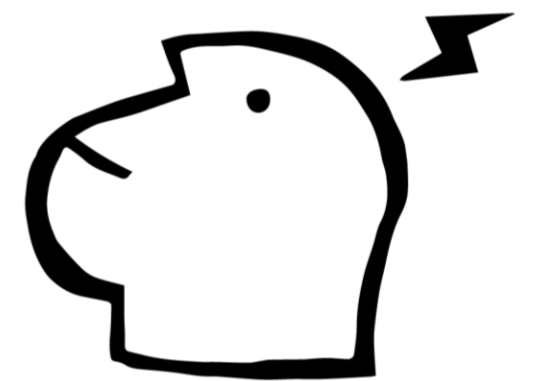
Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, zanahorias, pepinos, aceitunas y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

**\$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-**

**FISH 'N CHIPS**

Pescado frito en batido de cerveza, con una salsita verde de cilantro y limón.  
Acompañado, por supuesto, de nuestras clásicas papas fritas de la casa.  
Feelin' Irish?



**\$6.500**

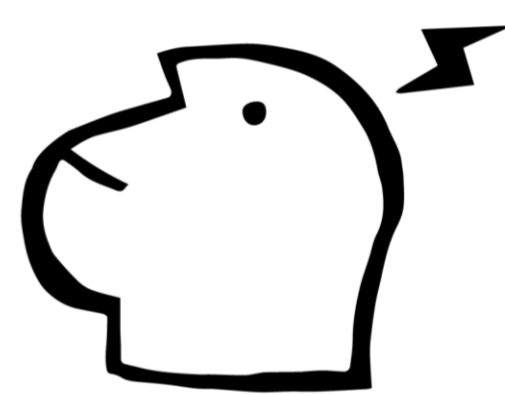
**GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH**

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 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!

**\$5.500**

