



**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
EASY TIGER Hazy Pale Ale	6%	4.200	3.500	2.000
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
BRAZILIAN WAX Juicy IPA	5,8%	4.700	3.800	2.300
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
PAN DE MOLDE Hoppy Wheat Ale	4,5%	4.400	3.700	2.100
TURBULENCE Doble Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
HUMBOLDT Pacific Lager	5%	3.900	3.200	1.900
LUIGI Wheat Beer	6%	4.200	3.500	2.100
VIBE Doble Hazy IPA con mango, guayaba y lúpulo Idaho 7	8%	5.400	4.400	2.600
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.400	3.700	2.100
PANTERA Imperial Stout	8%	4.400	3.700	2.100
BAHÍA Kettle Sour con mango, maracuyá y lima	5,5%	4.400	3.700	2.100
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200	

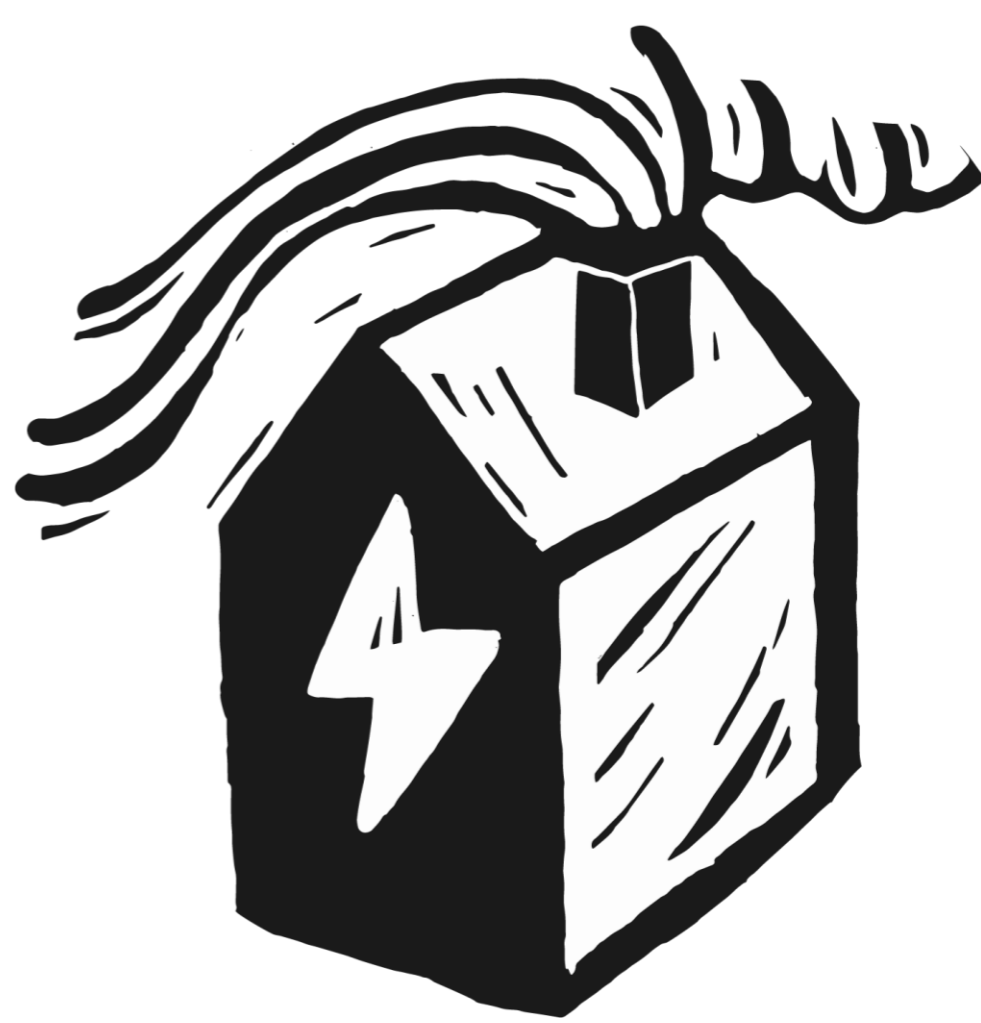
-TRAGO LARGO-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
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 300 ml	4.600
APEROL SPRITZ Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	5.400
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	5.400
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola 300 ml	6.000
LONDON MULE Gin Guayabera, ginger beer y jugo de lima. So fresh	6.500
HOP COLLINS Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	6.500

-BEBIDAS-

AGUA SIN/CON GAS 350 ml.	2.000
AGUA TÓNICA/GINGER BEER 350 ml.	2.500
COCA COLA NORMAL LATA 300 ml.	2.000
COCA COLA ZERO LATA 300 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-

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 y garnish de hojuelas de coco, cilantro y ají amarillo.

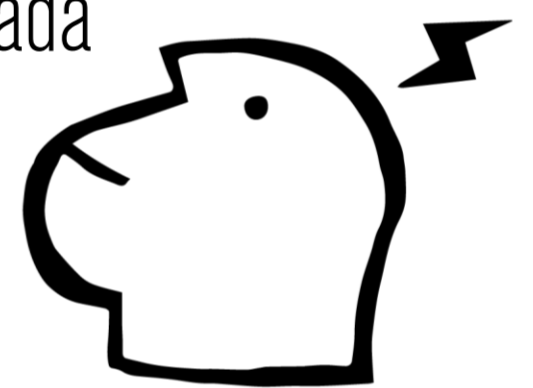
Sabroso y picosito para subir la temperatura.

Maridan muy bien con una Green Room o una IPA

\$6.990

CAMEMBERT BRÛLÉ

Creoso 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

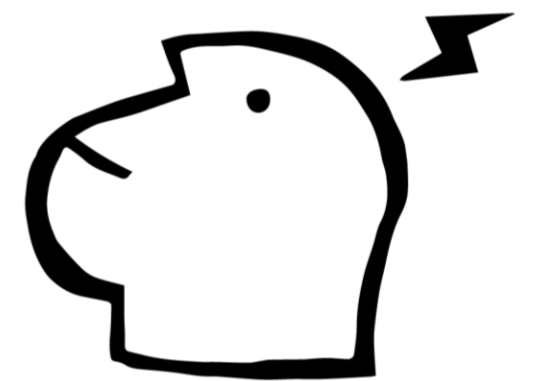
Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, zanahorias, pepinos, aceitunas y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

\$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

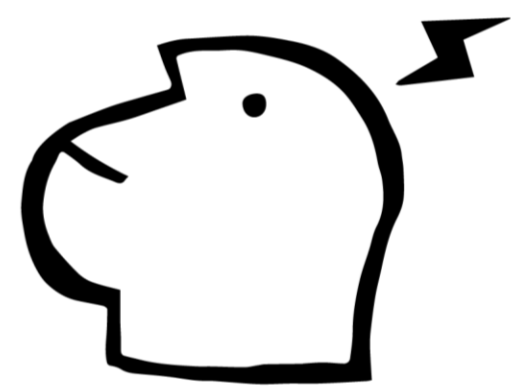
GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH

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

