
-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 de focaccia de la casa, 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

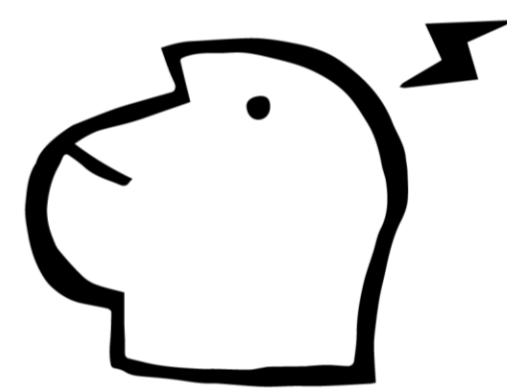


TABLA DE QUESOS

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

\$6.500

WHAT'S POPPIN?

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

\$4.500



-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.



\$6.000

GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH

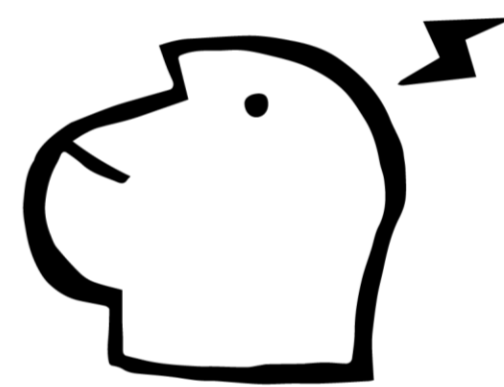
Sandwich de pollo frito picante estilo Nashville, coleslaw, pickles y spicy sauce (se dice saus). Pédelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!
¡Elige entre picante y muy picante!

\$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 california, con palta, pickles de rábano y cebolla morada, repollo y mayo chipotle.

\$6.500

PULLED PORK SANDWICH

Chanchito marinado en nuestra cerveza, braseado a baja temperatura por 16 hrs, con coleslaw asiático en un brioche esponjoso. Jugoso y sabroso

\$6.000

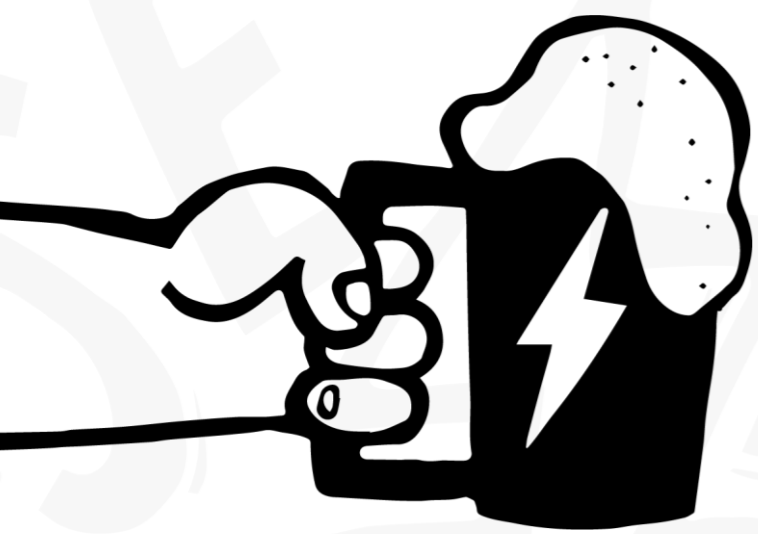
-PARA TERMINAR-

BROWNIE INTERESTELAR

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.
¡Pruébalo con una Porter o Stout para la experiencia completa!

\$5.000





**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
MALIBU Triple West Coast IPA	10%	5.200	4.200	2.500
ANNIVERSARY BARLEY WINE Barley Wine	10,5%	5.200	4.200	2.500
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.000	3.300	1.900
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.200	3.500	2.000
PREMIER Amber Lager	6%	3.700	3.000	1.800
HAWAIIAN WAX Doble Hazy IPA con adición de coco. smooth	8%	4.700	3.900	2.300
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.200	3.500	2.000
HUMBOLDT Pacific Lager	5%	3.700	3.000	1.800
DARDIGNAC 0195 IPA	6%	4.200	3.500	2.000
MOIST Double Juicy IPA con nelson y riwaka	8%	4.700	3.900	2.300
DANKNESS SUPREME Doble Hazy IPA	8%	4.700	3.900	2.300
PANTERA Imperial STOUT	8%	4.200	3.500	2.000
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.000	

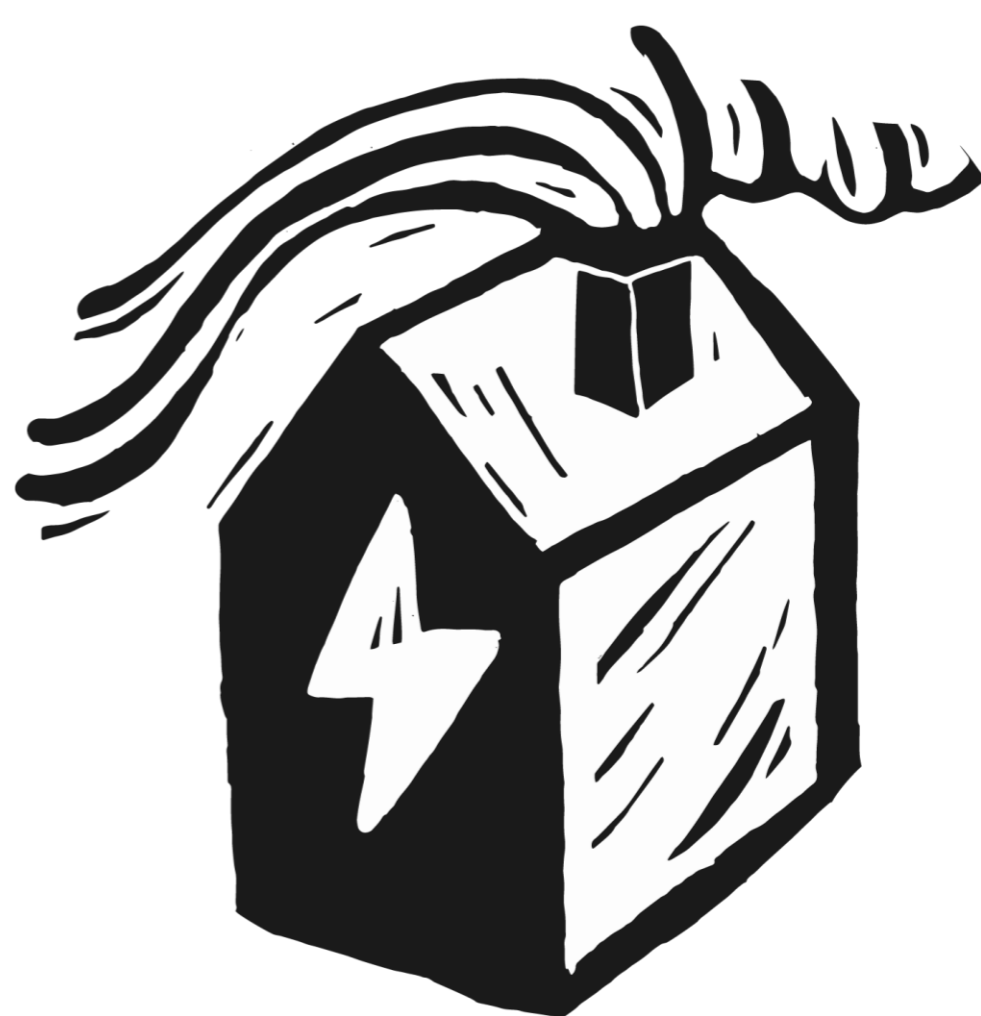
-TRAGO LARGO-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con el garnish de 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 250 ml	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 250 ml	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 300 ml.	1.800
COCA COLA LIGHT LATA 300 ml.	1.800

#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