



**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	PRECIO 350 ml	150 ml
SPACE Triple Hazy IPA	9,5%	5.400	4.400	2.600
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.100
BARREL AGED BARLEY WINE 15 meses en barrica de bourbon por nuestro cuarto aniversario	12%	N/D	6.500	4.000
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
PREMIER Amber Lager	6%	3.900	3.200	1.900
DANKNESS SUPREME Double hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	4.200	3.500	2.000
TRIPLE NECTAR Extra Juicy Triple Hazy IPA	10%	5.400	4.400	2.600
COYOTE Gose con lima y sal de Boyeruca	4%	4.700	3.800	2.300
NUI Kettle Sour con maracuyá, guayaba y naranja	6%	4.400	3.700	2.100
HAPPY ANNIHAZYARY. Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
FLUFF Double Hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.200 / 8200 (con Barley Wine)	

-TRAGO LARGO-

-BEBIDAS-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Botávian Pruébalo con garnish de pomelo.	6.000
NEGRONI Gin Guayabera, Vermouth Rosso y Campari.	4.900
CAMPARI TÓNICA Campari + Tónica Botávian+ 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

AGUA SIN/CON GAS 350 ml.	2.000
AGUA TÓNICA/GINGER BEER Botávian 200 ml.	2.500
COCA COLA NORMAL LATA 350 ml.	2.000
COCA COLA ZERO LATA 350 ml.	2.000

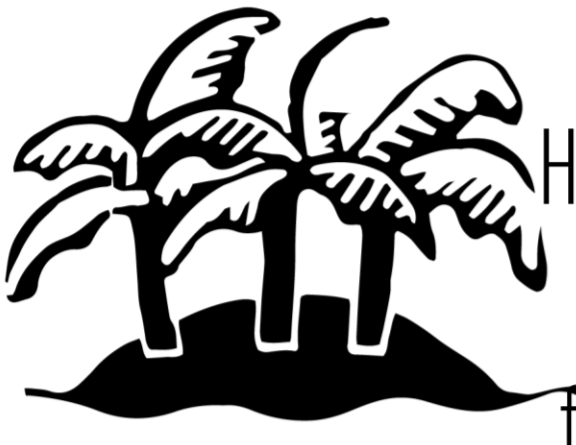
#FROM HERETO BEER



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-

CHILLIN´CON CARNE



Húmedo brisket bien adobado, braseado y desmenuzado estilo texano cocinado por largas horas al horno, con frijoles rojos, ají, fresco queso de cabra y crema ácida, acompañado de un sabroso guacamole.

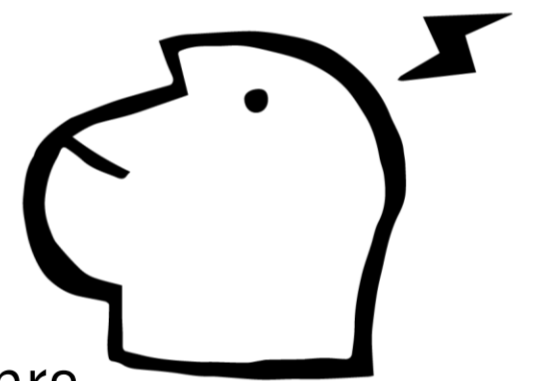
¿Cómo comerlo? Como los texanos: con las tortillas de maíz hechas en casa que hacen de cuchara comestible.

Servido en sartén caliente para pasar el frío invernal
¡Recomendamos cualquiera de nuestras buenas IPA para pasar el picante como buen ranchero!

\$7.500

SKILLET COOKIE

Galleta con chips de chocolate, cornflakes y marshmallows doraditos, horneada en el momento sobre un sartén de hierro, con helado de vainilla y adornado con mostacillas y una vela para celebrar nuestro ¡4to cumpleaños! Un deleite bajonero para celebrar que ya somos infantes con gustos de grandes.



\$5.500

LOS ESPECIALES DE LA BARRA

THE KILLA

Tequila 100% agave con mango, maracuyá, lima, chipotle y borde de sal.

Bien chingón

\$6.500

PALOMA

Tequila 100% agave, jugo de pomelo y lima con bordecito de sal rosada

Fresco y refrescante

\$6.000

ALDEA MARGARITA

Tequila 100% agave, nuestra cerveza Coyote y sal con mix de ajíes.

\$6.000

@tamangobrebajes
www.tamango.cl



-MODO PICOTEO-

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

*NO DISPONIBLE TEMPORALMENTE

\$6.990

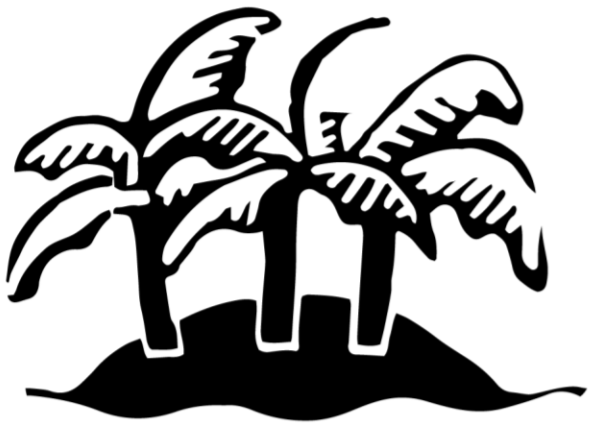


TABLA DE QUESOS

Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo, con un paté hecho en casa con bourbon y especias en corteza de frutos secos, y aceitunas marinadas con polvo de pistachos, hierbas y limón

\$9.900

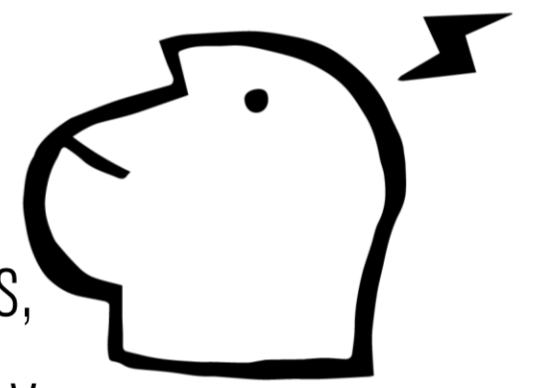
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

5 Croquetas de jamón ibérico, 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, zanahorias, pepinos, 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 camotes para el toque elegante: +800

DIP THAT SH*T

\$4.500

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!

\$5.900

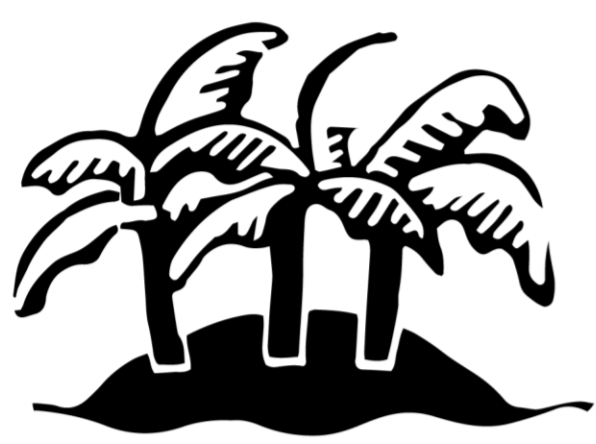
WHAT'S POPPIN?

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

\$5.500



-PLATOS ESTRELLA-

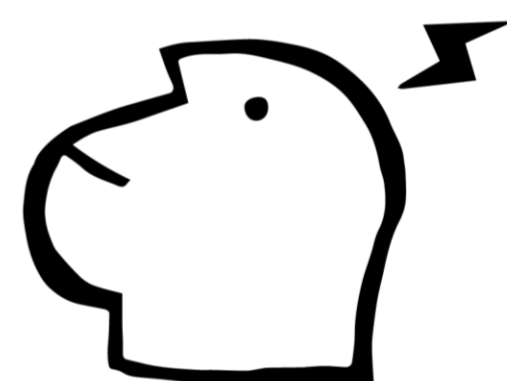


**GUS FRING'S BURNING FACE
CHICKEN SANDWICH**

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

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.

\$7.900

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 y sabrosa. Thailand in a bun

Va extremadamente bien con una Green Room o una Dardignac 0195

\$7.500



-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.

¡Pruébalo con una Stout para la experiencia completa!

\$5.900

