

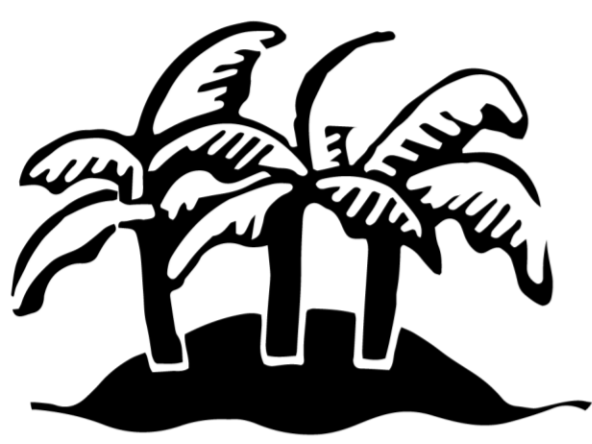
---

**-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**

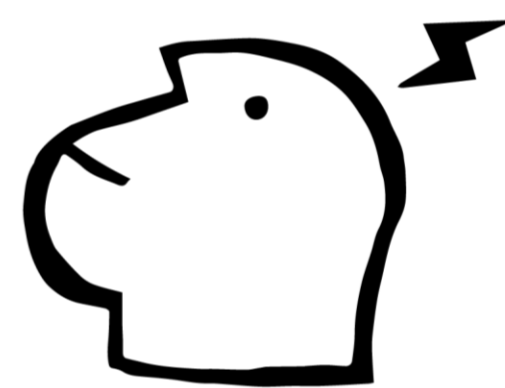
Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas, zanahorias, pepinos y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

**\$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. Perfecta para una noche bien maridada.

**\$6.500**

**PIMIENTOS DEL PADRÓN**

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

**\$3.500**

**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, sobre 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**

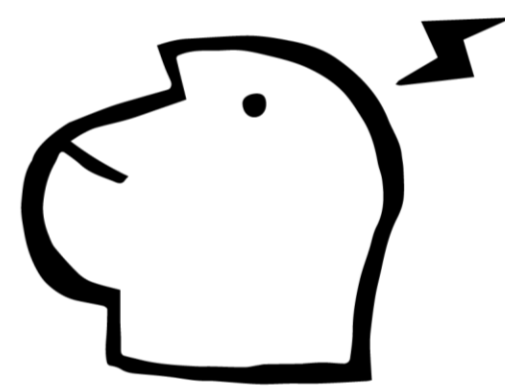
Sandwich de pollo frito picante estilo Nashville, coleslaw, pickles y spicy sauce (se dice saus). Pídelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!  
(Pregunta por tu opción vegetariana) Elige tu nivel de picante!

**\$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-**

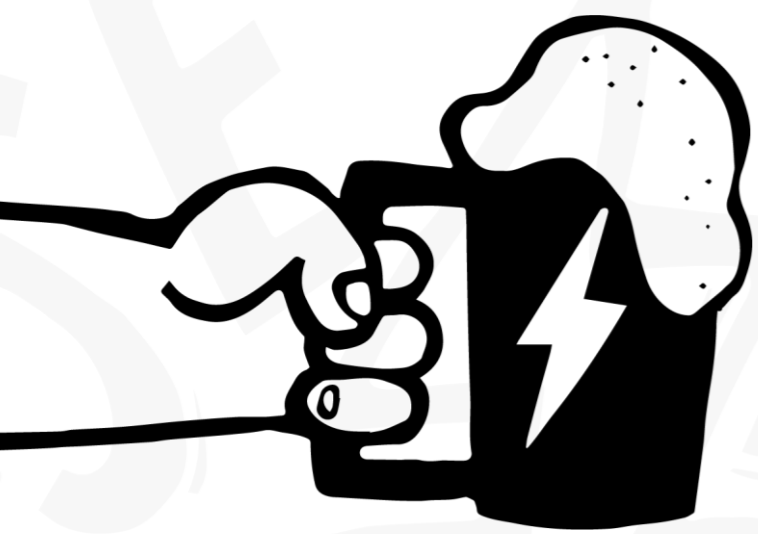
---

**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	PRECIO		
		473 ml	350 ml	150 ml
<b>MALIBU</b> Triple West Coast IPA	10%	\$5.200	\$4.200	\$2.500
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5%	\$3.700	\$3.000	\$1.800
<b>GREEN ROOM</b> Hoppy Pale Ale	5,5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
<b>CORTA CORRIENTE</b> Hazy IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>TUCÁN</b> Piña colada Kettle Sour	6,5%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>GRAND PRIX</b> IPA con lúpulos strata, nelson y mosaic	7%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>ELEKTRA</b> Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
-	5%	\$4.000	\$3.300	\$1.900
<b>DARDIGNAC 0195</b> IPA	6%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>TURBULENCE</b> Double Hazy IPA	8%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
<b>CUELLO NEGRO STOUT*</b> Foreign Extra Stout by Cuello Negro	8%	\$4.200	\$3.500	\$2.000
<b>VICTORY AT SEA*</b> Imperial Porter by BALLAST POINT	10%	\$4.700	\$3.900	\$2.300
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			\$7.000	

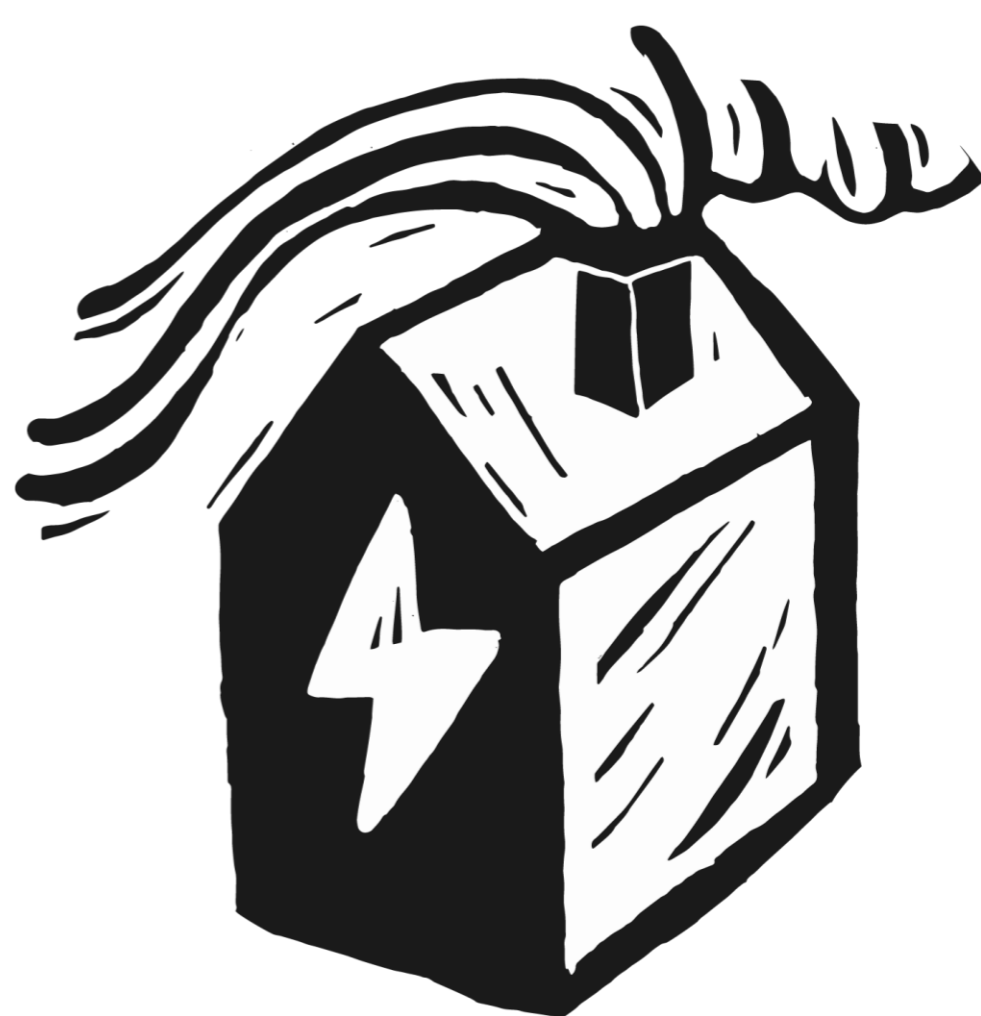
**-TRAGO LARGO-**

**-BEBIDAS-**

<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con el garnish de pomelo.	\$5.500
<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 250 ml	\$4.200
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	\$4.900
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	\$4.900
<b>JACK &amp; COKE</b> Jack Daniel's con coca cola 250 ml	\$5.500
<b>LONDON MULE</b> Gin Guayabera, ginger beer y jugo de lima	\$6.500
<b>HOP COLLINS</b> Gin Guayabera, jugo de limón y Corta Corriente. Un especial de la casa.	\$6.000

<b>AGUA SIN GAS</b> 350 ml.	\$1.800
<b>AGUA CON GAS</b> 350 ml.	\$1.800
<b>COCA COLA NORMAL LATA</b> 300 ml.	\$1.800
<b>COCA COLA LIGHT LATA</b> 300 ml.	\$1.800

**#FROMHERETOBEER**



**VASOS TAMANGO** \$3.500-\$5000  
Llévate los vasos y copas de Tamango para la casa (pero cómpralos por favor). Pregunta por los modelos disponibles