



-CERVEZAS-

DRINK
FRESH

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
SUPERSONIC 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
MORNING WOOD Bourbon Barrel Aged Imperial Stout	11%	N/D	6.500	4.000
DANKNESS SUPREME Double hazy IPA	8%	4.900	4.100	2.400
HUMBOLDT Pacific Lager	5%	3.900	3.200	1.900
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
EL REMEMBER India Pale Lager collab con Alameda Beer Co.	7%	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 o Morning Wood / 9200 (con BW y MW)

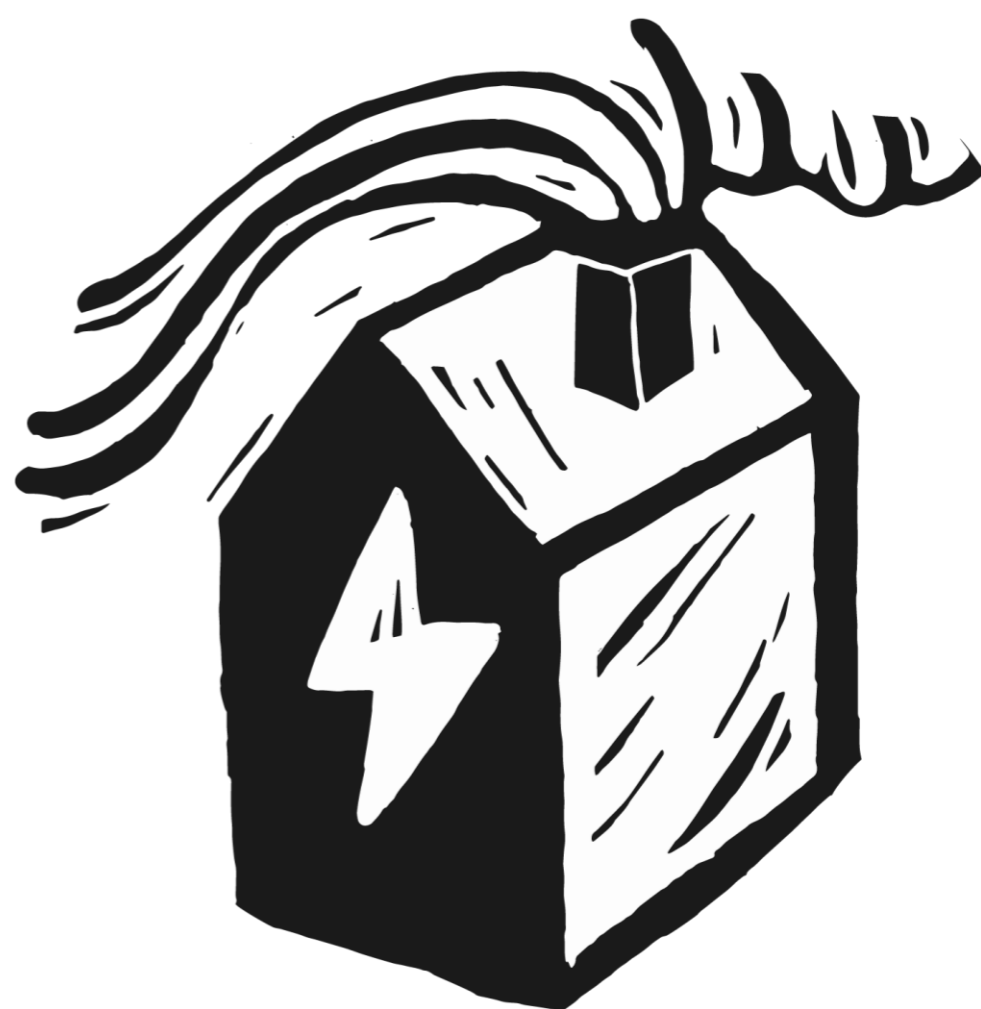
-TRAGO LARGO-

-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, extracto de gengibre 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

#FROMHERETOBEER



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-

LOS ESPECIALES DE LA BARRA

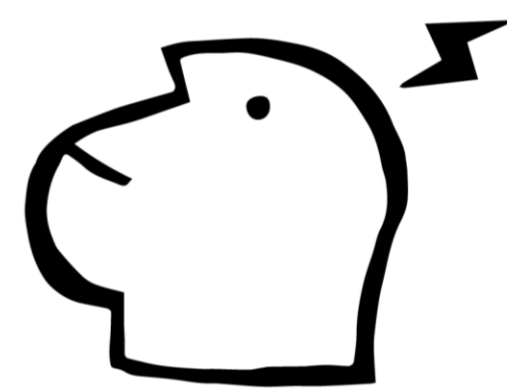


THE KILLA

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

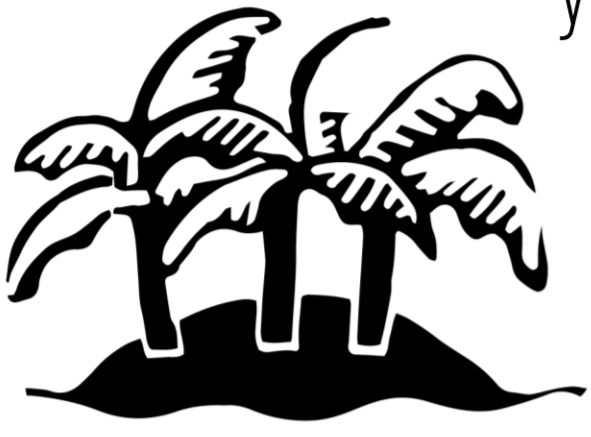
Tequila 100% agave, nuestra cerveza Coyote y
sal con mix de ajíes.

\$6.000



-MODO PICOTEO-
TABLA DE QUESOS

Selección de magníficos quesos de oveja y vacas 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

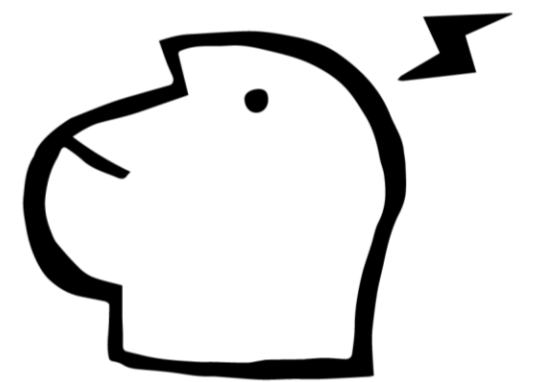
5 Croquetas de jamón ibérico, con mayo de pimentón rojo picante. Un clásico de España, Olé.

\$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-

**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.

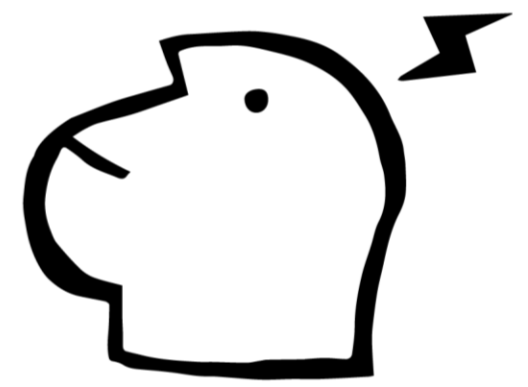
Maridan muy bien con una Green Room o cualquier IPA

\$6.990

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

Sandwich de pollo frito **picante** estilo Nashville, con coleslaw, pickles y spicy sauce. Pídelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!

¿No comes picante? Avísale a tu garzón



\$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-

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

BROWNIE INTERESTELAR

Brownie de otra galaxia, coronado con helado de vainilla, pistachos, polvo de estrellas lejanas y meteoritos de miel.

\$5.900

