



**DRINK
FRESH**

-CERVEZAS-

	ABV	473 ml	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
DARDIGNAC 0195 IPA	6%	4.400	3.700	2.100
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.400	3.700	2.100
PREMIER Amber Lager	6%	3.900	3.200	1.900
DANKNESS SUPREME Doble Hazy IPA 4/20	8%	4.900	4.100	2.400
HUMBOLDT Pacific Lager	5,5%	3.900	3.200	1.900
MALIBU Triple West Coast 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
PANTERA Imperial Stout	8%	4.400	3.700	2.100
MINI REEF Summer IPA	6%	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 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-

FLAUTAS FRIDA



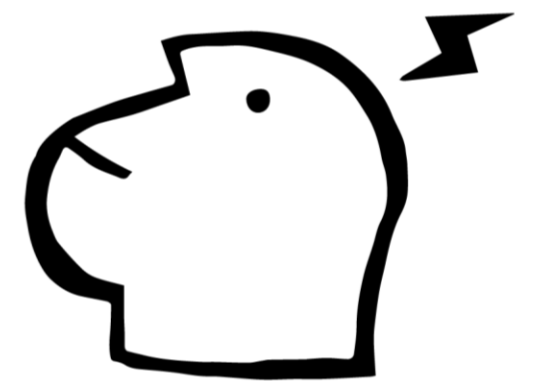
Flautitas (taquitos dorados) de cochinita pibil, como los cocina la abuelita en Yucatán, con amor, sabor y paciencia. Montados sobre porotos negros refritos, vienen con un topping de lechuga crujiente, granada y habanero para darle frescor y color. Si Frida fuera un taco, este sería su autorretrato. Perfecto para celebrar la semana mexicana. ¡Pruébalo con una Coyote y un tequila para quedar hasta la madre cabrón!

No seas egoísta, pídelo para compartir.

\$6.900

Flautas + Coyote 473: \$9900

Flautas+ Coyote 473+ Tequilazo: \$11900



LOS ESPECIALES DE LA BARRA

THE KILLA

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

Bien chingón

\$6500

PALOMA

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

Fresco y refrescante

\$6000

ALDEA MARGARITA

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

\$6000

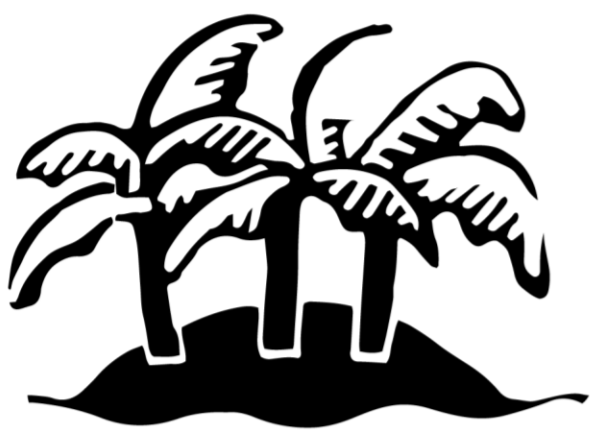


-MODO PICOTEO-

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



\$6.990

TABLA DE QUESOS

Selección de magníficos quesos de ovejas de librisimo pastoreo, con 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

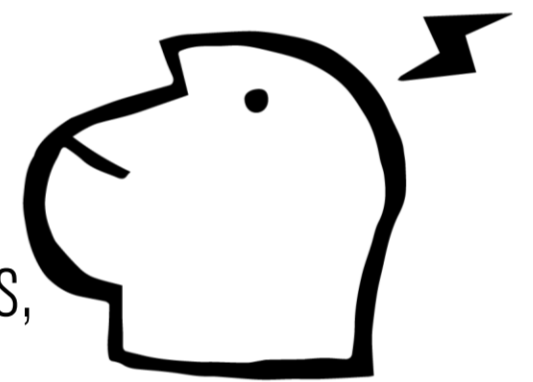
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

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'?

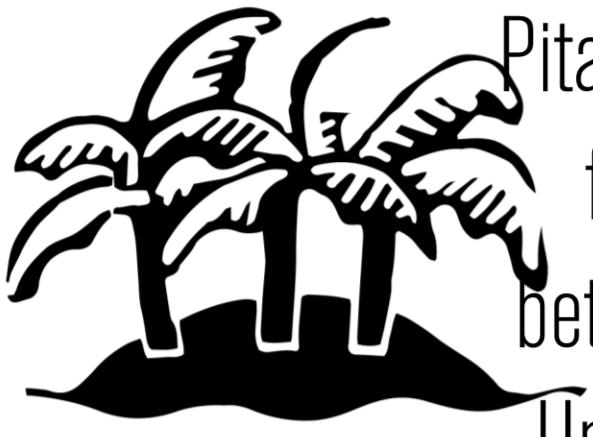
Crujientes bolitas rellenas de queso cremoso caliente y jalapeños
Acompañados de un sweet chilli aioli. Vegetariano

\$5.500



-PLATOS ESTRELLA-

FALAFEL EN PITA



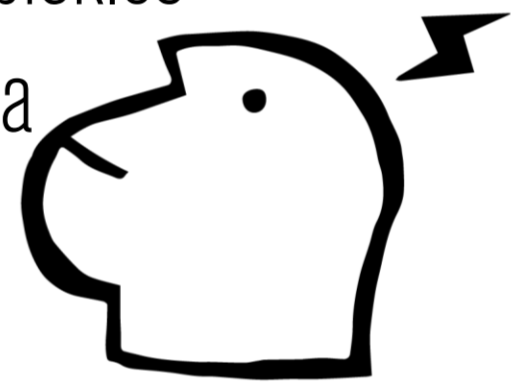
Pita hecho en casa a fuego directo, relleno con un sabroso falafel de arvejas, babbaganoush ahumado, yogur de betarraga, con ensalada de uvas, perejil, menta y naranja. Una experiencia beduina auténtica para acompañar una buena cerveza helada y sentirse en un Oasis arabesco.

*Vegetariano

\$6.900

**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

STOUTTY MC STOUT

Este sándwich se ganó el premio al más rico de Irlanda el año 2021, superando por poco a Pierce Brosnan (si, es Irlandés). ¿Qué tiene? Malaya rostizada glaseada con nuestra pantera stout, en suave pan brioche, con repollo asado, bok choy, encurtidos, relish de hierbas y pepinillos. Todo acompañado de una muestra de fresca pradera verde irlandesa para untar hecha de hierbas y tocino. Demás está decir que va impecable con nuestra Stout.

\$6.900



-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

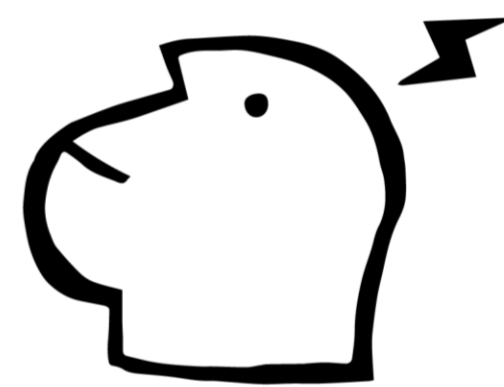
*Opción 100% vegana con Not Burger +\$1.500

\$6.900

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



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

