

---

**-ESPECIAL JUNIO-**

---

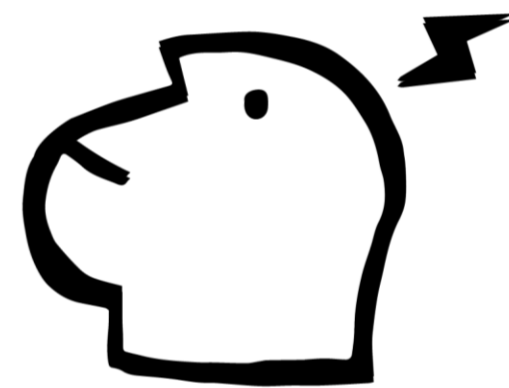
**HAWAIIAN PORK BELLY BAOS**



Naufragas en una isla entre Singapur y Hawaii, ¿qué te traen los nativos para comer? Aloha, suaves panecillos asiáticos cocinados al vapor, rellenos de pork belly cuidadosamente braseado, mayonesa de sriracha, pepino y repollo para la frescura, coronados con piña grillada para terminar de sentirse en un pacifico tropical. Este plato es inspirado (y combina maravillosamente bien) con nuestra cerveza del mes: Hawaiian Wax, Doble Hazy IPA icon adición de coco!

\*Opción Vegetariana con champiñón Ostra

**\$6.500**



**CERVEZA HAWAIIAN WAX**

Hawaiian Wax es una Hazy Doble IPA con dry hop de dos lúpulos que entregan un intenso aroma a piña (Mosaic y Idaho 7), y con láminas de coco que le entregan una especial cremosidad en boca. Tiene 8 grados de alcohol y se pueden sentir esos aromas a coco y piña madura. Cada trago es como echarse bronceador en Waikiki.

If you like piña coladas...

\*Cerveza apta para veganos

**\$2300-\$3900-\$4700**



---

**-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**

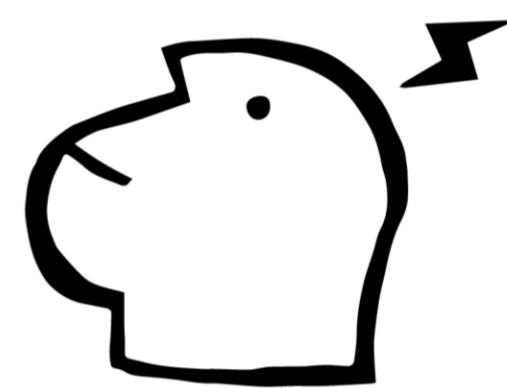
Hummus de garbanzo, receta de Mohammed I de Persia, acompañado de tostadas de focaccia de la casa, zanahorias, pepinos y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

**\$4.500**

**PAPAS FRITAS**

Papitas fritas y un mix de salsas de la casa: Bloody Mary Ketchup y Fancy Sauce. Un all time classic  
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**

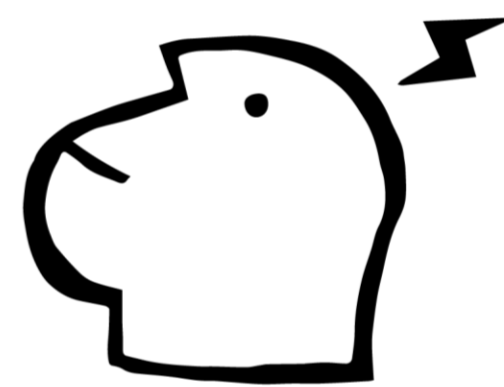
Sandwich de pollo frito picante estilo Nashville, coleslaw, pickles y spicy sauce.  
Pídelo con una Corta Corriente para la combinación Hot and Juicy!  
¡Elige entre picante y muy picante!

**\$6.000**

**ORIGINAL BURGA**

Hamburguesa grassfed 125 gr, queso cheddar, cebolla morada, pepinillos dill y fancy sauce. Todo en un maravilloso brioche esponjoso.  
DOUBLE TROUBLE: doble carne y doble queso. +1500  
\*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 para el toquecito picante.

**\$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 Stout para la experiencia completa!

**\$5.000**





**DRINK  
FRESH**

## -CERVEZAS-

	ABV	473 ml	350 ml	150 ml
<b>THERAPY</b> Triple Hazy IPA	9%	5.200	4.200	2.500
<b>ANNIVERSARY BARLEY WINE</b> Barley Wine	10,5%	5.200	4.200	2.500
<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>PREMIER</b> Amber Lager	6%	3.700	3.000	1.800
<b>HAWAIIAN WAX</b> Doble Hazy IPA con adición de coco. smooth	8%	4.700	3.900	2.300
<b>ELEKTRA</b> Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.200	3.500	2.000
<b>HUMBOLDT</b> Pacific Lager	5%	3.700	3.000	1.800
<b>DARDIGNAC 0195</b> IPA	6%	4.200	3.500	2.000
<b>MOIST</b> Double Juicy IPA con nelson y riwaka	8%	4.700	3.900	2.300
<b>DANKNESS SUPREME</b> Doble Hazy IPA	8%	4.700	3.900	2.300
<b>PANTERA</b> Imperial STOUT	8%	4.200	3.500	2.000
<b>Beer Flight</b> Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.000	

## -TRAGO LARGO-

<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

## -BEBIDAS-

<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

**#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