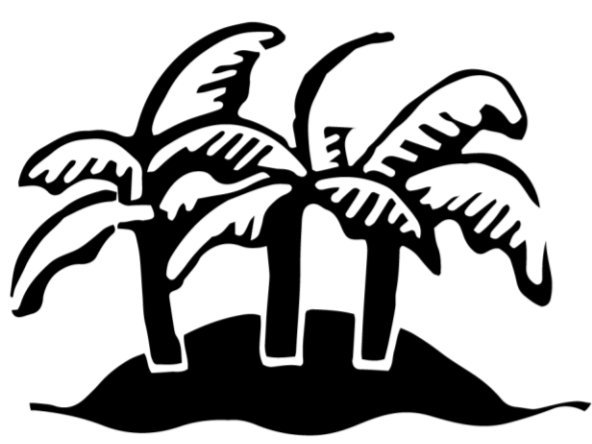

-ESPECIALES AGOSTO-



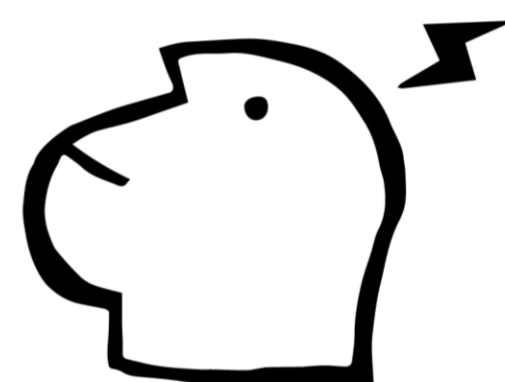
CHILLIN´ CON CARNE

Húmedo brisket bien adobado, braseado y desmenuzado estilo texano cocinado por largas horas al horno acompañado de porotos negros.

¿Cómo comerlo?

Como los texanos: tortillas de maíz, crema ácida, salsa roja y ají (por separado para los que les guste agregarle dolor del bueno). Todo para compartir. Recomendamos cualquiera de nuestras buenas IPA para pasar el picante como buen ranchero.

\$7.000



MONTADITOS IBÉRICOS

Tres bocadillos de temporada montados sobre suave y sexy focaccia hecha en casa:

- Jamón serrano sobre tomate y aceite de oliva
- Queso semi maduro de la Oveja Vasca con rúcula, dressing de beterraga y almendras
- Escalivada (verduras asadas), rúcula y anchoa

(Puedes pedir el mix de los 3 o todos iguales)

\$6.500



-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, aceitunas y rábanos. Un placer cremoso, arabesco y vegano.

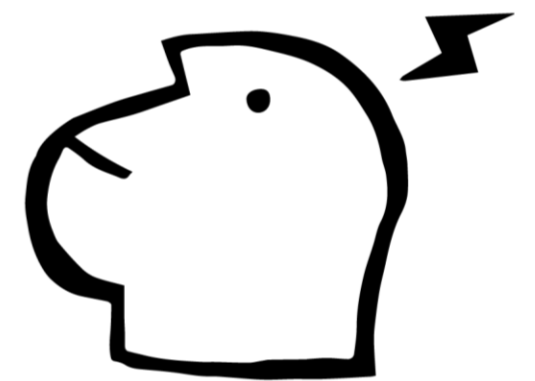
\$4.500

PAPAS FRITAS

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

Mix de papas y camotes para el toque fancy: +\$1000
DIP THAT SH*T

\$3.500



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.
¡Un acompañamiento de cojones!

\$4.900

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.

Feelin' Irish?

\$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

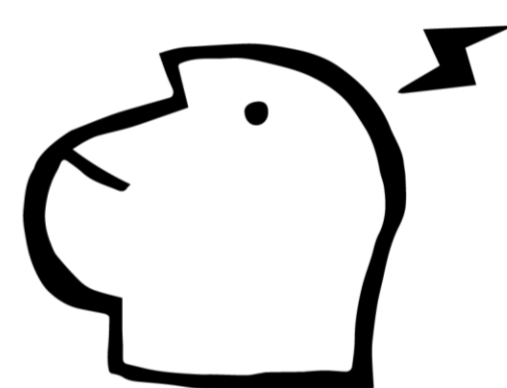
*Opción 100% vegana con Not Burger +\$1.500

\$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

HAWAIIAN PORK BELLY BAOS

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 sentirse en un pacifico tropical

\$6.500

-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	PRECIO 350 ml	150 ml
SUPERSONIC Triple Hazy IPA	9,5%	5.200	4.200	2.500
DEJA VU Doble West Coast IPA	8%	4.700	3.900	2.300
HUMBOLINI Italian Pilsner	5%	4.000	3.300	1.900
CORTA CORRIENTE Hazy IPA	6%	4.200	3.500	2.000
HEMINGWAY Amber Ale madurada en Roble	5,5%	4.200	3.500	2.000
SPACE Triple Hazy IPA con Citra y El Dorado	9,5%	5.200	4.200	2.500
ELEKTRA Kettle Sour con maracuyá, frambuesa y yuzu	6%	4.200	3.500	2.000
CHILL OASIS Hazy IPA con 4 lúpulos.	7%	4.700	3.700	2.200
WIGGLE ROOM West Coast IPA	6%	4.200	3.500	2.000
OG Doble Hazy IPA	8%	4.700	3.900	2.300
GREEN ROOM Hoppy Pale Ale	5,5%	4.200	3.500	2.000
COCOTERA Coconut Porter	6%	4.200	3.500	2.000
Beer Flight Degustación de 4 cervezas de 150 ml. Tú eliges			7.000	

-TRAGO LARGO-

-BEBIDAS-

GIN & TONIC Gin Guayabera + Tónica Pruébalo con garnish de pomelo.	5.500
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 250 ml	4.200
APEROL SPRITZ Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	4.900
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, agua tónica y una rodaja de limón.	4.900
JACK & COKE Jack Daniel's con coca cola 250 ml	5.500
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 GAS 350 ml.	1.800
AGUA CON GAS 350 ml.	1.800
COCA COLA NORMAL LATA 300 ml.	1.800
COCA COLA LIGHT LATA 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