

-ESPECIALES DEL MES-

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.

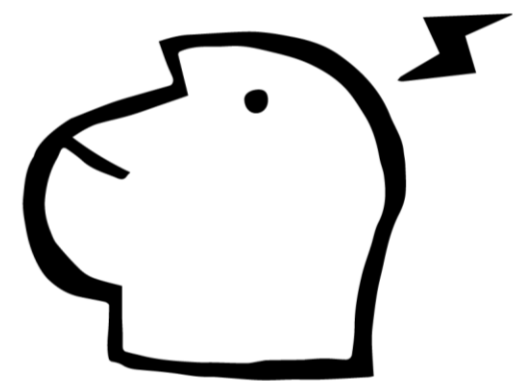
*Opción vegana

\$6.500

CHURRASCO DEL PACÍFICO

Ese mar que tranquilo nos baña nos entrega este sándwich criollo: reineta frita en pan brioche teñido con tinta de calamar, aioli de ají verde, berros, y el infaltable pebre chileno al estilo Tamango. Un clásico chileno especial para celebrar nuestra cultura en el mes de la patria.

\$6.900



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)

\$5.500

@tamangobrebajes
www.tamango.cl



-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.

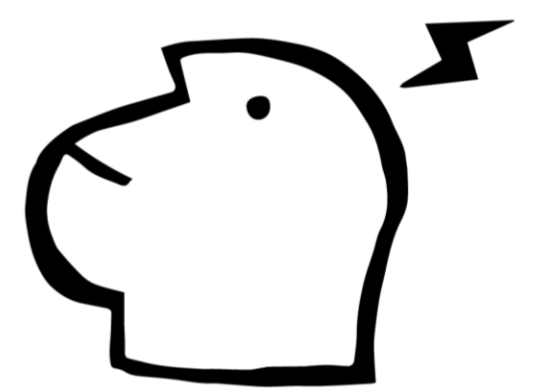
\$4.500

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

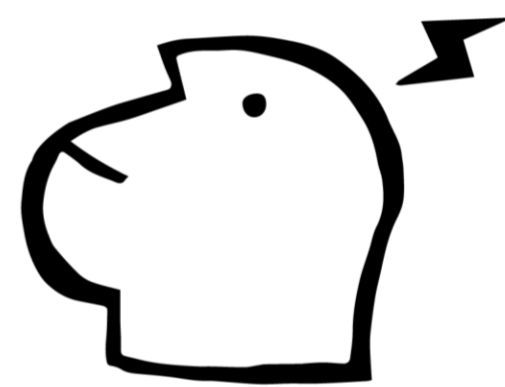
GUS FRING'S BURNING FACE CHICKEN SANDWICH

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

-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 |
|--|------|--------|--------|--------|
| DANKNESS MAGNIFIQUE Doble Hazy IPA | 8% | 4.700 | 3.900 | 2.300 |
| GREEN ROOM Hoppy Pale Ale | 5,5% | 4.000 | 3.300 | 1.900 |
| SOUND OF THE FUTURE India Pale Lager | 6,5% | 4.700 | 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% | 5.200 | 4.200 | 2.500 |
| COYOTE Gose con lima y sal de boyeruca. So fresh | 4% | 4.200 | 3.500 | 2.000 |
| CHILL OASIS Hazy IPA con 4 lúpulos. | 7% | 4.700 | 3.700 | 2.200 |
| MALIBU Triple West Coast IPA | 10% | 5.200 | 4.200 | 2.500 |
| HUMBOLDT Pacific Lager | 5% | 3.700 | 3.000 | 1.800 |
| BRAZILIAN WAX Juicy IPA | 5,8% | 4.200 | 3.500 | 2.000 |
| WIGGLE ROOM NZ West Coast IPA con lúpulo Nectarón | 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