

Cervezas Artesanales

Degustación Flannery's Craft Beer

\$4.900

Summer Ale



**4° ALC
20 IBU**

500cc 370cc

\$4.400 \$3.800

Pale Ale



**4,5° ALC
30 IBU**

500cc 370cc

\$4.600 \$3.900

Hoppiness IPA



**6° ALC
60 IBU**

500cc 370cc

\$4.800 \$4.000

Red Ale



**5,5° ALC
27 IBU**

500cc 370cc

\$4.600 \$3.900

*Tiikinator Strong
Dark Ale*



**8° ALC
28 IBU**

500cc 370cc

\$4.900 \$4.100

*Irish
Cream Stout*



**4,3° ALC
37 IBU**

500cc 370cc

\$4.500 \$3.800

Cervezas

BOTELLA O LATA NACIONALES



TUBINATOR WOOD #1 8° 470CC	\$4.900
STELLA ARTOIS BTL 335CC	\$4.200
TUBINGER RED ALE	\$3.800
TUBINGER PALE ALE	\$3.800
TUBINGER IPA	\$3.800
FLANNERYS SUMMER ALE	\$3.600
FLANNERYS STOUT	\$3.800
TUBINATOR	\$3.800
HEINEKEN BTL. 330CC 5%	\$4.200

Cervezas

BAJO ALCOHOL

ERDINGER SIN ALCOHOL BTL 330CC

\$4.950



COCKTAILS



MOJITO FLANNERY'S

RON BLANCO, CERVEZA IPA, GOMA, JUGO DE LIMÓN Y HOJAS DE MENTA

\$5.200

MOJITO CHAI -EDICION LIMITADA-

RON BACARDI AÑEJO MACERADO EN TÉ CHAI, MENTA, GOMA, LIMON Y GINGER BEER

\$6.000

FLANNERY'S SPRITZ

RAMAZZOTTI, ZUMO DE NARANJA Y SUMMER ALE

\$5.000

RED MULE

JARABE DE RED ALE Y CANELA, ZUMO DE LIMÓN, WHISKY, ZUMO DE JENGIBRE, GINGER ALE

\$5.200

NEGRONI

GIN, CAMPARI Y VERMOUTH ROJO

\$5.400

APEROL SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL Y RODAJA DE NARANJA

\$7.000

RAMAZZOTTI SPRITZ

RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL, ARÁNDANOS Y RODAJA DE NARANJA

\$7.000

MARTINI SECO

GIN Y VERMOUTH DRY

\$5.100

TOM COLLINS

GIN, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA

\$5.100

PISCO SOUR CATEDRAL

PISCO 35°, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR DOBLE

\$6.500

MANGO SOUR CATEDRA

PISCO 35°, PULPA DE MANGO Y AZÚCAR DOBLE

\$6.500

CHARDONNAY SOUR

CHARDONNAY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$6.500

WHISKEY SOUR CATEDRAL

WHISKEY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR DOBLE

\$5.600

DISARONNO SOUR

AMARETTO DISARONNO, PISCO, JUGO DE LIMÓN Y TRIPLE SEC

\$6.500

TEQUILA MARGARITA

TEQUILA, JUGO DE LIMÓN Y TRIPLE SEC

\$7.000

BLUE MARGARITA

TEQUILA, JUGO DE LIMÓN Y CURAÇAO

\$7.000

COCKTAILS

TEQUILA FRUTILLA O FRAMBUESA

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA

\$7.400

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, GRANADINA Y JUGO DE NARANJA

\$6.000

GOD FATHER

WHISKY Y AMARETTO

\$4.700

FLANNERY'S

WHISKEY, CURAÇAO AZUL Y JUGO DE NARANJA

\$4.800

MANHATTAN

WHISKY Y MARTINI ROSSO

\$4.800

JOHN COLLINS

WHISKY, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA

\$4.800

CLAVO OXIDADO

WHISKY, DRAMBUIE Y CLAVOS DE OLOR

\$4.800

JAGER BOMB

JAGERMMEISTER, RED BULL

\$6.600

CAIPIRIÑA

CACHAZA, LIMÓN DE PICA Y AZÚCAR

\$4.800

DAIKIRI

RON, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA O LIMÓN

\$5.200

PIÑA COLADA

RON, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE Y JUGO DE PIÑA

\$5.200

BLUE HAWAII

RON, CURAÇAO AZUL, JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO

\$5.200

MOJITO CUBANO

RON, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR Y SODA

\$6.000

MOJITO FRAMBUESA

RON MADERO, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR, LIMÓN, PULPA DE FRAMBUESA Y SODA

\$6.500

MOJITO MARACUYA

RON MADERO, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR, LIMÓN, PULPA DE MARACUYA Y SODA

\$6.500

MOJITO ESPUMANTE

ESPUMANTE SENSUS BRUT, MALIBÚ, HOJAS DE MENTA, LIMÓN Y AZÚCAR

\$6.000



COCKTAILS SIN ALCOHOL



MOJITO SIN ALCOHOL

HIELO FRAPPE, HOJAS DE MENTA Y GINGER ALE

\$4.000

CAIPIRIÑA SIN ALCOHOL

HIELO FRAPPE, LIMÓN DE PICA, SPRITE

\$3.600

THE NYMPH

FRUTILLA, FRAMBUESA Y LECHE DE COCO

\$4.500

PIÑA COLADA

JUGO DE PIÑA Y LECHE DE COCO

\$4.200

LIMONADA

JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR CON MENTA O JENGIBRE

\$3.500



PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°

\$4.800

ALTO DEL CARMEN 40°

\$4.950

MISTRAL 35°

\$5.200

MISTRAL 40°

\$5.400

1733 35°

\$4.600

1733 40°

\$5.200

RRR 35°

\$5.200

CATEDRAL ALTO 35°

\$7.500



RON

FLOR DE CAÑA 4YR

\$4.950

FLOR DE CAÑA 7YR

\$6.400

FLOR DE CAÑA 12YR

\$9.000

FLOR DE CAÑA 18YR

\$11.900

FLOR DE CAÑA 25YR

\$38.500

BARCELO AÑEJO

\$4.800

HAVANA AÑEJO ESPECIAL

\$4.800

HAVANA AÑEJO RESERVA

\$5.200

MALIBU

\$6.100

PAMPERO ANIVERSARIO

\$8.500

PAMPERO AÑEJO

\$4.800



TEQUILA

HERRADURA REPOSADO

\$8.700

HERRADURA AÑEJO

\$9.800

JOSE CUERVO

\$5.900

BOURBON & TENNESSEE

WILD TURKEY

\$6.800

JIM BEAM

\$7.200

JACK DANIELS

\$7.950

JACK DANIELS GENTLEMAN JACK

\$11.600

JACK DANIELS TENNESSEE HONEY

\$8.400

JACK DANIELS SINGLE BARREL

\$16.500



IRISH CREAM

BAILEY'S

\$5.300

CAROLANS

\$4.600

VODKA

ABSOLUT AZUL

\$5.500

ABSOLUT (SABORES)

\$5.900

SKYY

\$4.900

SKYY (SABORES)

\$4.900

ERISTOFF

\$4.400



WHISKY

GRANT'S	\$5.800
JAMESON, IRISH WHISKEY	\$7.400
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.950
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$10.800
BALLANTINE 6	\$5.800
GLENFIDDICH 12YR	\$13.200
GLENFIDDICH 15YR	\$14.900
GLENFIDDICH 18YR	\$19.500
GLENLIVET 12YR	\$13.200
CHIVAS REGAL 12YR	\$11.700
HANKEY BANNISTER	\$10.200



GIN

HENDRICKS	\$9.800
BOMBAY SAPPHIRE	\$5.600
BULLDOG	\$7.500
CITADEL	\$8.200

COURVOISIER VS	\$10.700
COURVOISIER VSOP	\$11.800
HENNESEY VSOP	\$11.800
REMY MARTIN VSOP	\$11.800

COGNAC O BRANDY

LICORES

AMARETTO DISAR.	\$6.200
CAMPARI	\$5.400
FERNET BRANCA	\$5.400
FRANGELICO	\$5.400
JÄGERMEISTER	\$5.200
DRAMBUIE	\$6.500

VINOS

CARMENERE

MISIONES DE RENGO	\$8.600
CHOCOLAN RSV	\$12.500
LA JOYA GRAN RSV	\$14.500
LEYDA	\$12.500



CABERNET SAUVIGNON

MISIONES DE RENGO	\$8.600
CHOCALAN RSV	\$12.500
LA JOYA GRAN RSV	\$14.500
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$22.500
CASTILLO MOLINA	\$14.500
LEYDA	\$13.500

MERLOT

MISIONES DE RENGO	\$8.600
-------------------	---------

ENSAMBLAJES

OVEJA NEGRA CABERNET/FRANC	\$8.900
----------------------------	---------

SAUVIGNON BLANC

MISIONES DE RENGO	\$8.600
CHOCALAN RSV	\$12.500
CASTILLO MOLINA	\$14.500
LA JOYA	\$14.500
LEYDA	\$12.500

CHARDONNAY

MISIONES DE RENGO	\$8.600
CASTILLO MOLINA	\$14.000

SAUVIGNON BLANC

UNDURRAGA BRUT 750CC	\$10.500
UNDURRAGA BRUT 375CC	\$6.500
UNDURRAGA BRUT 187CC	\$3.800
MISIONES DE RENGO BRUT 750CC	\$9.000
VALDIVIESO BRUT 750CC	\$9.500



CAFETERÍA

CAFÉ IRLANDES	\$4.900
CAFÉ EXPRESSO CHICO	\$2.000
CAFÉ EXPRESSO GRANDE	\$2.700
CAFÉ CORTADO CHICO	\$2.200
CAFÉ CORTADO GRANDE	\$2.700
TÉ	\$1.800
AGUA DE HIERBAS	\$1.800



BEBIDAS LATA Y BOTELLAS



COCA COLA BTL 350CC	\$2.000
COCA ZERO BTL 350CC	\$2.000
FANTA BTL 350CC	\$2.000
SPRITE 350CC	\$2.000
NORDIC GINGER	\$2.000
NORDIC TONICA	\$2.000
VITAL CG	\$2.000
VITAL SG	\$2.000
THOMAS TONIC 200CC	\$3.000
THOMAS GINGER ALE 200CC	\$3.000
RED BULL	\$3.400

JUGOS

LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
LIMONADA MENTA	\$3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.500
JUGO NATURAL (MANGO, FRAMBUESA, MARACUYA, PIÑA)	\$3.500



IRISH GEO PUB

Flannery  Craftbeer



PICOTEOS

PAPAS FRITAS IRLANDESAS

LAS AUTÉNTICAS PAPAS FRITAS IRLANDESAS CON SU CONDIMENTO SECRETO DEL FLANNERY'S. SPECIALLY FRIED POTATOE WEDGES WITH THEIR MAGICAL FLANNERY'S SEASONING.

\$7.200

PAPAS FRITAS PROVENÇAL

PAPAS FRITAS IRLANDESAS CUBIERTAS CON TOCINO, QUESO GOUDA, AJO Y PEREJIL. ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y CIBOULLETTE.
IRISH CHIPS COVERED WITH MELTED GAUDA CHEESE, BACON, SOUR CREAM AND CHIVES.

\$8.600

CEVICHE DE SALMÓN Y REINETA

PORCIONES DE CEVICHE DE SALMÓN, CEVICHE DE REINETA. ACOMPAÑADO CON PAN TOSTADO Y GALLETAS CRACKER.
SELECTION OF MARINATED FRESH SALMON, FRESH PIPPIN. SERVED WITH CRUNCHY TOASTED BREAD AND CRACKERS.

\$11.490



CHICKEN PEANUTS

EXQUISITOS TROZOS DE POLLO APANADOS EN MANÍ. ACOMPAÑADOS DE SALSA PICANTE AGRIDULCE Y CREMA ACIDA.
DELICIOUS FRIED FILETS OF CHICKEN IN PEANUT BUTTER AND SERVED WITH A SPICY SWEET AND SOUR SAUCE, AND SOUR CREAM.

\$8.800

GUACAMOLE

DELICIOSO DIP DE PALTA, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO, SERVIDO CON NACHOS CROCANTES.
DELICIOUS DIP OF AVOCADO, TOMATOE AND ONION. SERVED WITH CRISPY NACHOS.

\$7.590



PICOTEOS



TORTILLA MEXICANA

MASA DE TACOS RELLENA CON POLLO, TOCINO, QUESO GOUDA Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y GUACAMOLE.

CASHEL BREAD FILLED WITH CHICKEN, CRISPY BACON, MELTED CHEESE AND MUSHROOMS. SERVED WITH SOUR CREAM AND GUACAMOLE.

\$8.500

MIX DE EMPANADAS

DOS DE QUESO, DOS DE CHAMPIÑÓN CON QUESO Y DOS DE CAMARÓN QUESO, ACOMPAÑADAS DE SALSA DE ROCOTO Y PEBRE.

TWO PIES WITH GOUDA CHEESE, TWO PIES WITH MUSHROOMS AND CHEESE AND TWO PIES WITH SHRIMP AND CHEESE.

\$10.500

EMPANADAS SOLO CAMARÓN QUESO (SEIS)

\$11.500

EMPANADAS SOLO CHAMPIÑÓN QUESO (SEIS)

\$11.500

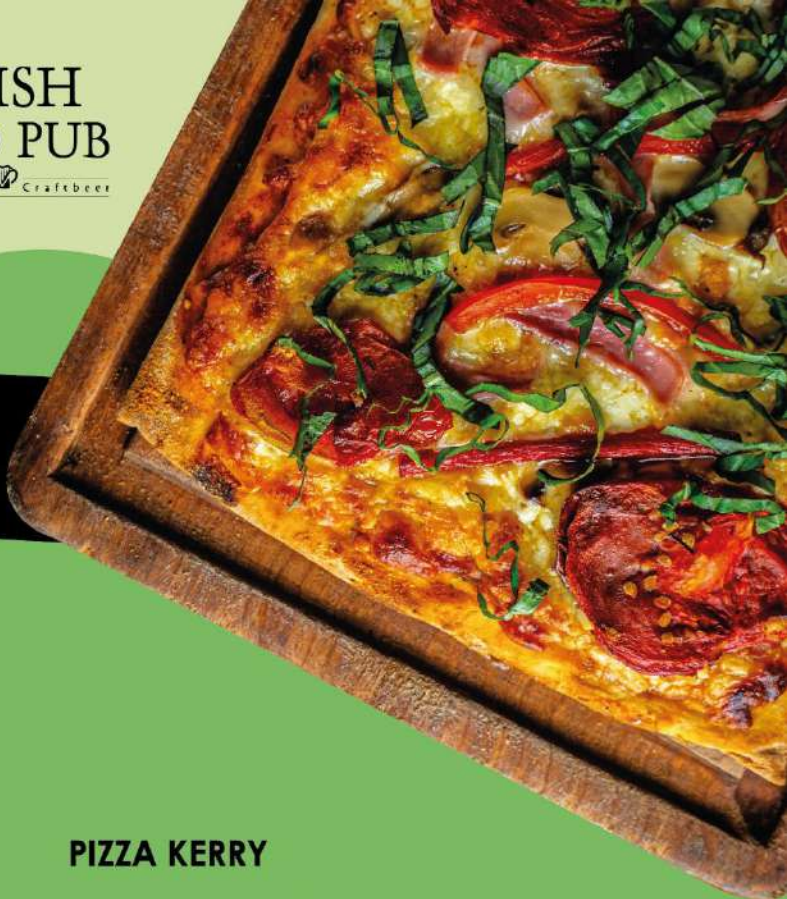
QUESADILLAS VEGETARIANAS

QUESO Y UN SALTEADO, PIMENTÓN, CHAMPIÑÓN, CEBOLLA, ACOMPAÑADO DE SALSA ÁCIDA Y GUACAMOLE. CHEESE AND SAUTEED PAPRIKA MUSHROOM ONION ACCOMPAINED BY SOUR SAUCE AND GUACAMOLE.

\$9.490



PICOTEOS



FLANNERY'S SPECIAL

TROZOS DE LOMO, POLLO, CEBOLLA, PIMENTÓN Y HUEVO SALTEADO, SOBRE UNA CAMA DE NUESTRA PAPAS FRITAS IRLANDESA.

DELICIOUS SLICES OF BEEF, CHICKEN, ONIONS AND EGGS SPREADS OVER OUR FAMOUS IRISH CHIPS.

\$11.500

PIZZA VEGETARIANA

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, CHAMPIÑÓN, PIMENTÓN, CHOCLO, ACEITUNA Y ALBAHACA.

PIZZA WITH HOME MADE TOMATOE SAUCE, MUSHROOMS, RED PEPPER, BLACK OLIVES AND SWEET CORN.

\$11.490

PIZZA KERRY

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, JAMÓN, PIMENTÓN ROJO, TOMATE Y ALBAHACA.

PIZZA WITH HAM, MUSHROOMS, RED PEPPER, TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL.

\$10.490

PIZZA ESPAÑOLA

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, TROZOS DE TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y ACEITUNAS.

PIZZA WITH SLICED BACON, CARAMELIZED ONIONS, OLIVES AND COVERED IN MOZZARELLA CHEESE.

\$10.490

PIZZA DE SALAME AHUMADO

MASA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, SALAME, PIMENTÓN Y RÚCULA.

PIZZA WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUTÉED MUSHROOMS, RED PEPPER AND ROCKET LETTUCE.

\$9.590



SANDWICHES



GALWAY BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO GOUDA, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE, Y PAPAS FRITAS IRLANDESA.

HOMEMADE BURGER WITH CARAMELIZED ONION, GOUDA CHEESE, LETTUCE AND SOME IRISH FRIES.

\$9.990

BELFAST BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO GOUDA, TOCINO, PEPINILLO DILL, LECHUGA, TOMATE Y PAPAS FRITAS IRLANDESA.

HOMEMADE CHEESEBURGER, BACON, PICKLES, LETTUCE AND SOME IRISH FRIES.

\$10.990

BBQ BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO CHEDDAR, TOCINO, PEPINILLO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SALSA BBQ. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA.

HOMEMADE BURGER WITH CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONION, SMOKY BACON, TOMATOES, CRISPY LETTUCE AND A BBQ SAUCE. SERVED WITH IRISH CHIPS.

\$10.990



CHEESEBURGER

HAMBURGUESA CASERA RELLENA DE QUESO MOZZARELLA, CUBIERTA CON QUESO CHEDDAR, TOCINO Y HUEVO FRITO. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA.

HOMEMADE BURGER STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE, TOPPED WITH CHEDDAR CHEESE, BACON AND A FRIED EGG. SERVED WITH IRISH CHIPS.

\$10.990

HAMBURGUESA VEGETARIANA

HAMBURGUESA DE SOYA EN PAN FRICA CON QUESO GOUDA, PEPINILLO, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE.

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS. HOMEMADE SOYA HAMBURGER WITH GOUDA CHEESE, GHERKINS, CARAMELIZED ONIONS, LETTUCE AND TOMATO. SERVED WITH OUR IRISH CHIPS.

\$8.990

POLLO TERIYAKI

POLLO A LA PLANCHA EN SALSA TERIYAKI, CON LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, TOCINO Y QUESO GOUDA, EN PAN CIABATA Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS.

BRAISED CHICKEN IN TERIYAKI SAUCE WITH TOMATO, RED ONION, BACON AND GOUDA CHEESE. WITH FRENCH BREAD AND OUR IRISH CHIPS.

\$8.990

IRISH GEO PUB

Flannery's Craftbeer

HAMBURGUESA DOBLE CARNE

HAMBURGUESA CASERA DE VACUNO Y CARNE MECHADA DE CERDO COCINADA A LA BARBACOA, QUESO CHEDDAR, LECHUGA Y TOMATE, AROS DE CEBOLLA FRITA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *HOMEMADE BEEF AND MEAT BURGER PORK CHOP COOKED BARBECUE, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE AND TOMATO, FRIED ONION RINGS.*

\$13.990

PULLED PORK

CARNE MECHADA DE CERDO COCIDA A LA BARBACOA, CEBOLLA MORADA, LECHUGA Y TOMATE. ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS IRLANDESAS. *PULLED PORK COOKED IN COCA COLA, GARLIC, MUSTARD, RED ONIONS AND TOMATO. SERVED WITH IRISH CHIPS.*

\$9.600



SANDWICHES



FONDOS



FAJITAS

FINOS TROZOS DE POLLO Y/O LOMO SALTEADO CON PIMENTÓN ROJO, VERDE Y CEBOLLA. CUBIERTAS CON QUESO DERRETIDO Y ACOMPAÑADO CON TORTILLAS DE HARINA, GUACAMOLE, TOMATE FRESCO Y CREMA ACIDA. A CHOICE OF CHICKEN AND/OR BEEF, SAUTÉED WITH ONIONS, RED PEPPERS AND COVERED WITH GRATED CHEESE. SERVED WITH TORTILLAS, TOMATOES AND GUACAMOLE.

2 PERS.

\$19.500

4 PERS.

\$33.500

SHANNON STEAK

LOMO LISO CON SALSA DE CHAMPIÑONES, PIMENTÓN Y PIMIENTA NEGRA. SERVIDO CON PAPAS IRLANDESAS Y ENSALADA DEL DÍA. FILLET OF STEAK WITH MUSHROOMS AND BLACK PEPPER SAUCE. SERVED WITH SAUTÉED POTATOES, ROCKET LETTUCE AND CHERRY TOMATOES.

\$14.500

PASTA ITALIANA

FETUCCINI CON POLLO, CAMARONES ECUATORIANOS, ZAPALLO ITALIANO Y CHOCLO. TODO EXQUISITAMENTE MEZCLADO CON SALSA DE CHARDONNAY, CREMA Y QUESO PARMESANO. HOMEMADE PASTA COVERED IN A CHARDONNAY AND CREAM SAUCE, TOPPED WITH CHICKEN, ECUADORIAN SHRIMPS, CUCUMBER, SWEET CORN, MERQUEN AND PARMESAN CHEESE.

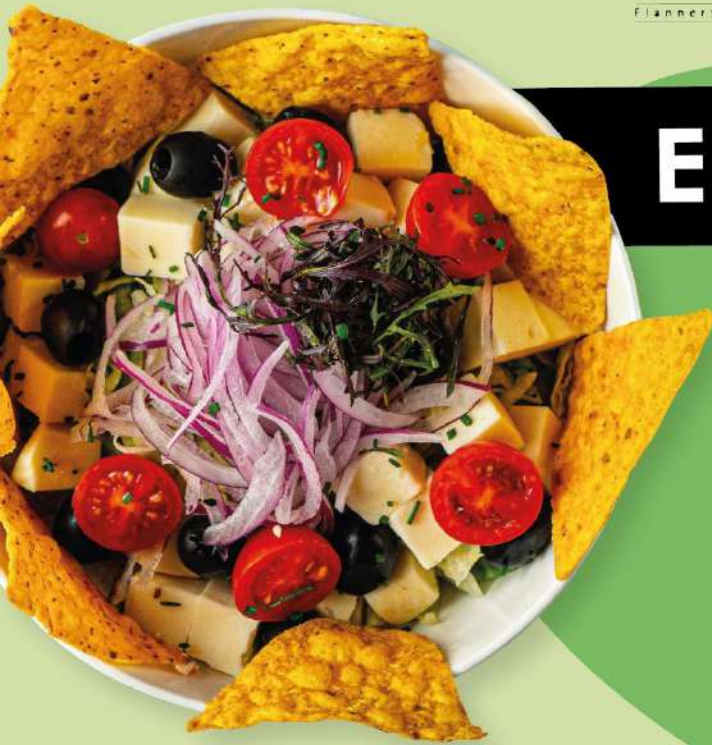
\$12.500

IRISH FISH AND CHIPS

PESCADO FRITO DEL DÍA EN UN BATIDO DE CERVEZA, CON PAPAS FRITAS IRLANDESA Y ENSALADA DEL DÍA. ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA Y VINAGRE. FRESH FISH IN A BEER BATTER, FRIED AND SERVED WITH IRISH CHIPS, GREEN SALAD, TARTAR SAUCE AND MALT VINAGRE.

\$11.500

ENSALADAS



LA CAMPESINA

TROZOS DE QUESO DE CABRA, NACHOS, ACEITUNAS, TOMATE CHERRY, MIX DE LECHUGA Y CEBOLLA MORADA CON SALSA TARTARA.

SLICES OF GOATS CHEESE, NACHOS, OLIVES, CHERRY TOMATOES, MIX OF LETTUCE AND RED ONION WITH A FINE HERB DRESSING.

\$10.990

CÉSAR DE POLLO

ENSALADA CESAR CLÁSICA CON TROZOS DE POLLO, LECHUGA, CRUTONES, TOCINO, ACEITUNAS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

BREAST OF CHICKEN OVER A BED OF LETTUCE WITH CRISPY BACON, CROUTON, GRATED PARMESAN CHEESE AND THE CESAR DRESSING.

\$9.900

LA AUSTRAL

SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA EN ROLLADO Y CUBIERTO DE SÉSAMO, SOBRE UNA CAMA DE MIX DE LECHUGA, PEPINO ENSALADA, PALTA Y SALSA DE CREMA ACIDA CON CIBOULETTE.

SMOKED SALMON WITH CREAM CHEESE AND SPRINKLED SESAME SEDES, OVER A BED OF MIXED GREENS, CUCUMBER, AVOCADO AND LEMON CHIVE DRESSING.

\$13.990



POSTRE



TORTA DE CHOCOLATE IRLANDESA

TOTA DE CHOCOLATE A BASE DE NUEZ,
ALMENDRAS Y CACAO AMARGO.
ACOMPAÑADO CON HELADO DEL DÍA.
CHOCOLATE CAKE MADE OF WALNUT,
ALMONDS AND BITTER COCOA. SERVED
WITH ICE CREAM..

\$6.490

COPA DE HELADO

PREGUNTAR AL GARZON POR
LOS SABORES DEL DÍA.
ASK THE WAITER FOR TODAY'S
FLAVOR'S.

\$4.990

CHEESECAKE DE ARÁNDANO

TORTA A BASE DE QUESO CREMA
Y CUBIERTA DE ARANDANO.
CREAMY CHEESECAKE TOPPED
WITH BLUEBERRIES.

\$6.490



**Pregunta
por las
promociones
del día**



**IRISH
GEO PUB**

Flannerys  Craftbeer