

The background is a dark green color, decorated with various shades of green and yellow circles of different sizes, and several stylized green clovers of varying sizes scattered throughout.

IRISH GEO PUB

Flannerys  Craftbeer

Cervezas Artesanales

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

*Tubinator 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

IRISH
GEO PUB
FLANNERY'S & TUBINATOR



*Degustación Flannerys
Craft Beer*

\$4.900

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

FLANNERY'S SUMMER ALE

\$3.600

FLANNERY'S STOUT

\$3.800

TUBINATOR

\$3.800

HEINEKEN BTL. 330CC 5%

\$4.200

Cervezas BAJO ALCOHOL

ERDINGER SIN ALCOHOL BTL 330CC

\$4.950



COCKTAILS

SAN PATRICK

FRANGELICO, WHISKY, TRIPLE SEC, GOMA Y JUGO DE LIMÓN

\$6.000

MOJITO FLANNERY'S

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

\$5.900

MOJITO CHAI - EDICION LIMITADA -

RON BACARDI AÑEJO MACERADO EN TÉ CHAI MENTA, GOMA, LIMÓN 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

\$6.500

RAMAZZOTTI SPRITZ

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

\$6.500

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

SANGRÍA NEW

VINO TINTO, VERMOUTH ROSSO, JUGO DE NARANJA, ESPUMANTE Y GOMA

\$5.800

GOD FATHER

WHISKY Y AMARETTO

\$4.700

FLANNERY'S

WHISKEY, CURAÇÃO 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 OLORES

\$4.800

JAGER BOMB

JAGERMEISTER, 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

\$6.000

BLUE HAWAII

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

\$5.200

MOJITO CUBANO

RON, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR Y SODA

\$6.000

MOJITO SABORES

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

\$6.500

MOJITO ESPUMANTE

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

\$6.000



COCKTAILS

MOSCOW MULE

VODKA, LIMÓN Y GINGER BEER

\$7.200

LONDON MULE

GIN, LIMÓN Y GINGER BEER

\$7.200

PINK MULE

GIN PINK, LIMÓN Y GINGER BEER

\$7.200

B - 52

LICOR DE CAFÉ, BAILEYS Y COINTREAU

\$5.500

PORNSTAR MARTINI

VODKA, TRIPLE SEC, VAINILLA Y MARACUYÁ

\$6.500

BRAMBLE

GIN PINK, LIMÓN Y GOMA

\$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

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

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 |
| TULLAMORE DREW | \$7.800 |



GIN

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

LICORES

AMARETTO DISAR.

\$6.200

CAMPARI

\$5.400

FERNET BRANCA

\$5.400

FRANGELICO

\$5.400

JÄGERMEISTER

\$5.200

DRAMBUIE

\$6.500

GEMENSON

\$7.800

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 |
|-------------------|---------|

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 |
| 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

PLANNET  CLARIBERT



IRISH
GEO PUB

Flannery's Craftsmen

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.

\$8.500

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.

\$9.500

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.

\$15.500

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

FILETES DE POLLO APANADOS CON PANKO Y MANÍ ACOMPAÑADOS DE TOSTADAS, SALSA BARBECUE PICANTE Y SALSA DE AJO. CHICKEN FILLETS BREADED WITH PANKO AND PEANUTS SERVED WITH TOAST, SPICY BARBECUE SAUCE AND GARLIC SAUCE

\$9.800

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

LAS BROCHETAS SON MIXTAS NEW

LOMO POLLO PIMENTÓN Y CEBOLLA ACOMPAÑADO DE PAPAS IRLANDESAS Y SALSA DE AJO Y PEBRE

CHICKEN LOIN WITH PAPRIKA AND ONION ACCOMPANIED BY IRISH POTATOES AND GARLIC AND PEBRE SAUCE.

\$13.500

EMPANADAS SOLO CAMARÓN QUESO (SEIS)

\$11.500

EMPANADAS SOLO CHAMPIÑÓN QUESO (SEIS)

\$11.500

TABLA IRISH

QUESO CAMENBER, QUESO EDAM, QUESO DE CABRA JAMÓN DE PIERNA, CHORIZO, SALAME ACEITUNAS MIX DE FRUTOS SECOS GALLETAS Y CHIPS DE PAPAS Y ACOMPAÑADO CON SALSA DE LA CASA CAMENBER CHEESE, EDAM CHEESE, GOAT CHEESE, LEG HAM, CHORIZO, SALAMI, OLIVES MIX OF NUTS, COOKIES AND POTATO CHIPS AND ACCOMPANIED WITH HOUSE SAUCE

\$16.990

QUESADILLAS VEGETARIANAS

QUESO Y UN SALTEADO, PIMENTÓN, CHAMPIÑÓN, CEBOLLA, ACOMPAÑADO DE SALSA ÁCIDA Y GUACAMOLE.

CHEESE AND SAUTEED PAPRIKA MUSHROOM ONION ACCOMPANIED BY SOUR SAUCE AND GUACAMOLE.

\$9.490



IRISH
GEO PUB

CLAYTON'S CRAFTSMAN

PICOTEOS

CARPACCIO DE SALMÓN NEW

SALMÓN LAMINADO ACOMPAÑADO DE QUESO PARMESANO, ALCAPARRAS, TOSTADAS, Y ADEREZO FLANNERY'S

LAMINATED SALMON ACCOMPANIED BY PARMESAN CHEESE, CAPERS, TOAST, AND FLANNERY'S DRESSING

\$12.990

MIX 2 EMPANADAS Y PAPAS IRLANDESAS (SOLO BARRA) NEW

DOS EMPANADAS A ELECCIÓN MAS UNAS PORCIÓN PEQUEÑA DE PAPAS IRLANDESA CON NUESTRA CLÁSICA CREMA ACIDA
TWO EMPANADAS OF YOUR CHOICE PLUS A SMALL PORTION OF IRISH POTATOES WITH OUR CLASSIC SOUR CREAM

\$3.990

TARTARO DE VACUNO NEW

LOMO DE VACUNO CORTADO MUY FINO CONDIMENTADO CON ACEITE DE OLIVA, JUGO DE LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, CIBOULETTE Y ALCAPARRAS, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, PEPINILLOS, ADEREZO FLANNERY'S Y TOSTADAS
VERY THINLY SLICED BEEF TENDERLOIN SEASONED WITH OLIVE OIL, LEMON JUICE, DIJON MUSTARD, CHIVES AND CAPERS, SERVED WITH ONION, GHERKINS, FLANNERY'S DRESSING AND TOAST

\$12.490

TAPAS DE PEPERONATA (SOLO BARRA) NEW

CEBOLLA PIMENTÓN Y TOMATE SALTEADO CON AJO Y ACEITE DE OLIVA MONTADO SOBRE UNA BASE DE PAN TOSTADO, ACOMPAÑADO DE CREMA ACIDA
PAPRIKA ONION AND TOMATO SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL MOUNTED ON A TOASTED BREAD BASE, ACCOMPANIED BY SOUR CREAM

\$3.990





PIZZAS

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

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



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

SANDWICHES

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

SANDWICH DEL PUERTO NEW

DELICIOSA TILAPIA APANADA CON CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE, SALSA DE AJO CILANTRO EN PAN CIABATTA, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS IRLANDESAS.
DELICIOUS BREADED TILAPIA WITH ONION, LETTUCE, TOMATO, GARLIC SAUCE CORIANDER ON CIABATTA BREAD, ACCOMPANIED WITH IRISH FRIES.

\$ 8.990



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

SANDWICH PHILIPS STEAK NEW

LOMO LISO EN TROZOS, QUESO CHEDDAR, SALTEADO DE CEBOLLA Y PIMENTÓN EN PAN CIABATTA. ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS IRLANDESA.
SMOOTH LOIN IN PIECES, CHEDDAR CHEESE, SAUTEED ONION AND PAPRIKA IN CIABATTA BREAD. ACCOMPANIED BY IRISH FRIES.

\$10.990

ST PATRICKS NEW

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO GOUDA, TOCINO, PEPINILLO DILL, LECHUGA, CEBOLLA MORADA LACTONESA DE ALBAHACA Y PAPAS FRITAS IRLANDESA.
HOMEMADE BURGER WITH GOUDA CHEESE, BACON, DILL GHERKIN, LETTUCE, BASIL LACTONESE RED ONION AND IRISH FRIES.

\$10.990

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 IRLANDEAS Y ENSALADA DEL DÍA.
FILLET OF STEAK WITH MUSHROOMS AND BLACK PEPPER SAUCE. SERVED WITH SAUTÉED POTATOES, ROCKET LETTUCE AND CHERRY TOMATOES.

\$14.500

LOMO GRILLADO CON FETUCHINI AL PESTO

LOMO LISO DE VACUNO CON UNA REDUCCIÓN DE MERLOT Y CRISPI DE CIBOULETTE, ACOMPAÑADO DE FETUCHINI AL PESTO
PLAIN BEEF TENDERLOIN WITH A MERLOT REDUCTION AND CHIVES CRISPI. ACCOMPANIED BY FETUCHINI AL PESTO

\$12.990

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

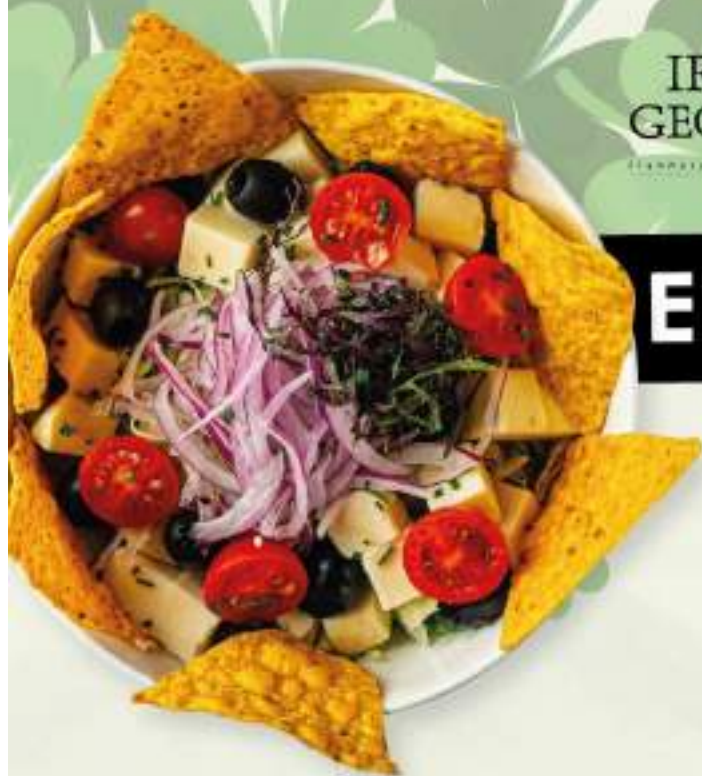
PESCADO FRITO DEL DÍA EN UN BATIDO DE CERVEZA. CON PAPAS FRITAS IRLANDESA Y ENSALADA DEL DÍA. ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA Y VINAGRE.
FRESH FISH IN A BEER BATTER, FRIED AND SERVED WITH IRISH CHIPS, GREEN SALAD, TARTAR SAUCE AND MALT VINAGRE.

\$11.500

IRISH
GEO PUB

ESTABLISHED 1988

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

ENSALADA DE CAMARONES NEW

MIX DE LECHUGA, RÚCULA, PIÑA, NUECES, TOMATE CHERRY Y CAMARONES SALTEADOS ACOMPAÑADO DE ADEREZO FLANNERY'S.

LETTUCE MIX, ARUGULA, PINEAPPLE, WALNUTS, TOMATO CHERRY AND SHRIMP STIR-FRY ACCOMPANIED OF FLANNERY'S 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

CESAR CAMARÓN NEW

ENSALADA CESAR CLÁSICA CON CAMARÓN ECUATORIANO, LECHUGA, CRUTONES, TOCINO, ACEITUNAS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

CLASSIC CAESAR SALAD WITH SHRIMP ECUADORIAN, LETTUCE, CROUTONS, BACON, OLIVES, PARMESAN CHEESE AND CAESAR DRESSING.

\$10.990



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**

Flannery's  Craftbeer