

The background is a dark green color, decorated with various shades of green circles and clover leaves. The circles vary in size and opacity, some appearing as bright lime green and others as muted forest green. The clover leaves are also in different shades of green, some with a slight gradient. The overall aesthetic is clean and modern, with a focus on natural, Irish-themed motifs.

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

*Tiubinator 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



*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

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

SAN PATRICK NEW

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, 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

\$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, PULPA DE MARAUYÁ, ESPUMANTE Y GOMA

\$5.800

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 375CC	\$3.800
UNDURRAGA 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.

\$8.000



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

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

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.

\$13.500

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

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



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

CARPACCIO DE SALMÓN NEW

SALMÓN LAMINADO ACOMPAÑADO DE QUESO PARMESANO, ALCAPARRAS, TOSTADAS, Y ADEREZO FLANNERYS

LAMINATED SALMON ACCOMPANIED BY PARMESAN CHEESE, CAPERS, TOAST, AND FLANNERYS 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 FLANNERYS Y TOSTADAS
VERY THINLY SLICED BEEF TENDERLOIN SEASONED WITH OLIVE OIL, LEMON JUICE, DIJON MUSTARD, CHIVES AND CAPERS, SERVED WITH ONION, GHERKINS, FLANNERYS 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 TOMATOIE 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 TOMATOIE 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 TOMATOE. 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 TOMATOE, 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



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.

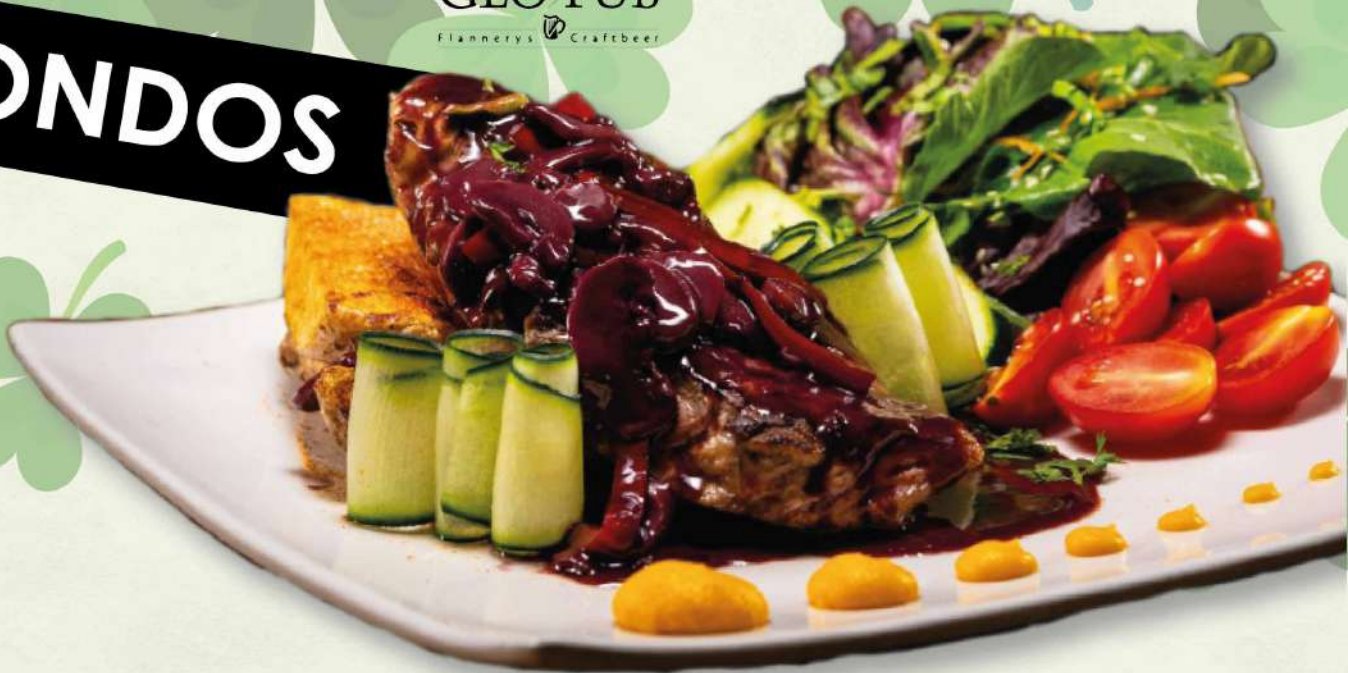
\$9.600

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 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

LOMO GRILLADO CON FETUCHINI AL PESTO

NEW

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

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 FLANNERYS.

LETTUCE MIX, ARUGULA, PINEAPPLE, WALNUTS, TOMATO CHERRY AND SHRIMP STIR-FRY ACCOMPANIED OF FLANNERYS 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

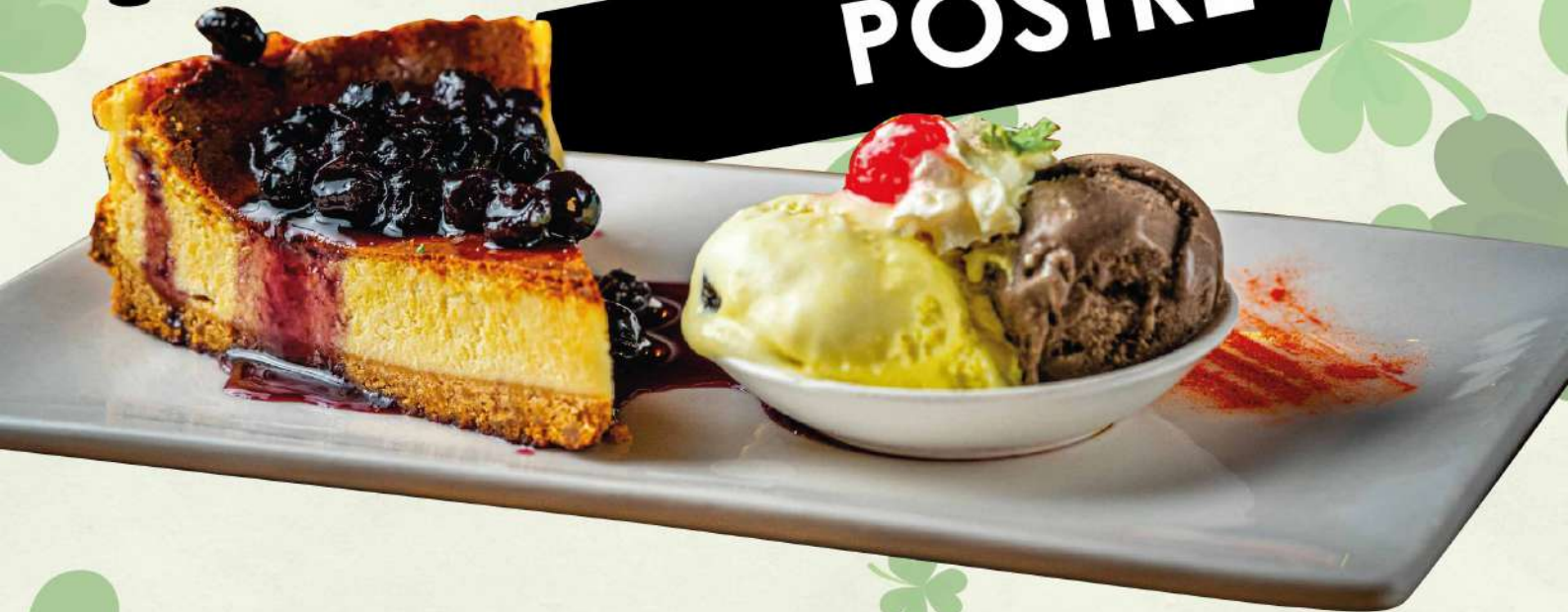
ENSALADA CESAR CLÁSICA CON CAMARÓN ECUATORIANO, LECHUGA, CRUTONES, TOCINO, ACEITUNAS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

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**

Flannerys  Craftbeer