

IRISH GEO PUB

Flannerys  Craftbeer

Nuestro objetivo
es que digas:
"Tenemos que
volver"

Cervezas Artesanales

Summer Ale



**4° ALC
20 IBU**

500cc 370cc
\$4.600 \$3.600

Pale Ale



**4,5° ALC
30 IBU**

500cc 370cc
\$4.750 \$3.700

Hoppiness IPA



**6° ALC
60 IBU**

500cc 370cc
\$4.900 \$3.800

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
\$4.800 \$3.800

Experimentales 370cc \$4.000

IRISH
GEO PUB
Flannery's Craftbeer



*Degustación Flannerys
Craft Beer*

\$4.900

Cervezas BOTELLA O LATA NACIONALES



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

Cervezas BAJO ALCOHOL

ERDINGER SIN ALCOHOL BTL 330CC

\$4.950



CÓCTELES DE AUTOR
REDUCCIONES
DE CERVEZA

SAUCFRESH

PISCO, LICOR DE FLOR DE SAUCO, JUGO DE LIMÓN Y REDUCCIÓN DE IPA

\$7.200

MOJITO RED

RON, LIMÓN, REDUCCIÓN DE RED Y CERVEZA RED ALE

\$7.200

STRONGDARK MARTINI

VODKA, CAFÉ Y REDUCCIÓN DE TUBINATOR

\$7.200

CHAI TAI

RON CHAI, TRIPLE SEC, FRANGELICO, LIMÓN, PIÑA Y REDUCCIÓN DE IPA

\$7.200

ROSECOLLINS

RAMAZZOTI, GIN, LIMÓN, REDUCCIÓN DE IPA Y TÓNICA

\$7.200



COCKTAILS



SAN PATRICK NEW

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

\$6.800

MOJITO FLANNERY'S

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

\$7.500

MOJITO CHAI -EDICION LIMITADA-

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

\$7.500

FLANNERY'S SPRITZ

RAMAZZOTTI, ZUMO DE NARANJA Y SUMMER ALE

\$6.500

RED MULE

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

\$7.000

NEGRONI

GIN, CAMPARI Y VERMOUTH ROJO

\$6.500

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

\$6.500

PISCO SOUR CATEDRAL

PISCO 35°, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR DOBLE

\$7.400

MANGO SOUR CATEDRA

PISCO 35°, PULPA DE MANGO Y AZÚCAR DOBLE

\$7.500

CHARDONNAY SOUR

CHARDONNAY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR

\$7.000

WHISKEY SOUR CATEDRAL

WHISKEY, JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR DOBLE

\$6.500

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

\$7.500

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, GRANADINA Y JUGO DE NARANJA

\$6.000

SANGRÍA NEW

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

\$6.500

GOD FATHER

WHISKY Y AMARETTO

\$6.000

FLANNERY'S

WHISKEY, CURAÇAO AZUL Y JUGO DE NARANJA

\$6.000

MANHATTAN

WHISKY Y MARTINI ROSSO

\$5.600

JOHN COLLINS

WHISKY, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA

\$6.000

CLAVO OXIDADO

WHISKY, DRAMBUIE Y CLAVOS DE OLOR

\$6.000

JAGER BOMB

JAGERMMEISTER, RED BULL

\$6.600

CAIPIRIÑA

CACHAZA, LIMÓN DE PICA Y AZÚCAR

\$6.000

DAIKIRI

RON, JUGO DE FRUTILLA O FRAMBUESA O LIMÓN

\$6.000

PIÑA COLADA

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

\$6.500

BLUE HAWAII

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

\$6.000

MOJITO CUBANO

RON, HOJAS DE MENTA, AZÚCAR Y SODA

\$7.500

MOJITO SABORES

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

\$7.500

MOJITO ESPUMANTE

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

\$7.500

TROPICAL GIN

PULPA DE MARACUYA, GIN, RED BULL

\$7.800



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

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

ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°

\$5.000

MISTRAL 35°

\$5.200

MISTRAL 40°

\$5.400

CATEDRAL ALTO 35°

\$7.500



RON

BARCELO AÑEJO

\$4.800

HAVANA AÑEJO ESPECIAL

\$4.800

MALIBU

\$6.100

PAMPERO ANIVERSARIO

\$8.500

PAMPERO AÑEJO

\$4.800

TEQUILA

JIMADOR BLANCO

\$5.400

JIMADOR REPOSADO

\$5.900

BOURBON & TENNESSEE

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



WHISKY

JAMESON, IRISH WHISKEY

\$7.400

JOHNNIE WALKER RED LABEL

\$5.950

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

\$10.800

GLENFIDDICH 12YR

\$13.200

CHIVAS REGAL 12YR

\$11.700

CHIVAS 18YR

\$12.300

TULLAMORE

\$7.800

HANKEY BANNISTER 12YR

\$14.500



GIN



HENDRICKS

\$9.800

BOMBAY SAPPHIRE

\$5.600

BEEFEATER

\$5.600

BULLDOG

\$7.400

BOMBAY BRAMBLE

\$5.100

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

CHOCALAN RSV

\$12.500

LA JOYA GRAN RSV

\$14.500

LEYDA

\$12.500

CABERNET SAUVIGNON

LA JOYA GRAN RSV

\$14.500

LEYDA

\$13.500

SAUVIGNON BLANC

MISIONES DE RENGO

\$8.600

CHOCALAN RSV

\$12.500

LA JOYA

\$14.500

LEYDA

\$12.500

CHARDONNAY

MISIONES DE RENGO

\$8.600

LA JOYA

\$12.500

UNDURRAGA BRUT 750CC

\$10.500



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 ACOMPAÑADAS CON UNA SALSA PICANTE DE LA CASA.
THE REAL FRIES IRISH WITH ITS SEASONING SECRET OF FLANNERY'S ACCOMPANIED WITH A SPICY HOUSE SAUCE.

\$8.000



PAPAS FRITAS PROVENZAL

PAPAS FRITAS IRLANDESAS CUBIERTAS CON TOCINO, QUESO GOUDA Y PEREJIL. ACOMPAÑADAS DE CREMA ACIDA Y CIBOULLETTE.
COVERED IRISH FRIES WITH BACON, GOUDA CHEESE AND PARSLEY. ACCOMPANIED BY CREAM ACID AND CIBOULLETTE.

\$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.

\$15.500

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



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

QUESADILLAS VEGETARIANAS

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

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

\$9.490

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 ACCOMPANED WITH HOUSE SAUCE

\$18.990



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

\$12.990



PICOTEOS

PILPIL DE POLLO **NEW**

TROZOS DE POLLO SALTEADOS CON AJO, AJI CACHO DE CABRA Y VINO BLANCO
ACOMPAÑADOS DE TOSTADAS
PIECES OF CHICKEN SAUTÉED WITH GARLIC,
GOAT CHILI AND WHITE WINE ACCOMPANIED
BY TOAST.

\$11.500

TORTILLA PULLED PORK **NEW**

MASA DE TACO RELLENA CON CARNE MECHADA DE CERDO COCIDA A LA BARBACOA, QUESO GOUDA ACOMPAÑADO DE SALSA DE ROCOTO Y PICANTE.
TACO DOUGH FILLED WITH SHREDDED PORK COOKED ON THE BARBECUE, GOUDA CHEESE ACCOMPANIED BY ROCOTO AND SPICY SAUCE.

\$10.490

SANDWICHES

BURGUER LA CHORIZONA **NEW**

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO GOUDA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO, CHORIZO, HUEVO FRITO Y PAPAS FRITAS IRLANDESA.
HOMEMADE BURGER WITH GOUDA CHEESE, CARAMELIZED ONION, BACON, CHORIZO, FRIED EGG AND IRISH FRIES.

\$11.500



SANDWICHES



GALWAY BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO GOUDA, CEBOLLA CAMELIZADA, 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

CHEESEBURGER

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

HOMEMADE BURGER, TOPPED WITH CHEDDAR CHEESE, BACON AND FRIED EGG SCAM IRISH FRIES.

\$10.990

BBQ BURGER

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO CHEDDAR, TOCINO, PEPINILLO, CEBOLLA CAMELIZADA 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

HAMBURGUESA VEGETARIANA

HAMBURGUESA DE SOYA EN PAN FRICA CON QUESO GOUDA, PEPINILLO, CEBOLLA CAMELIZADA, 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 **NEW**

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

CHURRASCO IRLANDÉS **NEW**

CHURRASCO, TOMATE, PALTA Y MAYONESA EN PAN BRIOCHE ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRLANDESAS Y UNA SALSA PICANTE DE LA CASA

STEAK, TOMATO, AVOCADO AND MAYONNAISE ON BRIOCHE BREAD ACCOMPANIED BY IRISH FRIES AND A SPICY HOUSE SAUCE.

\$10.500



PIZZA BARBECUE NEW

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, CEBOLLA CARAMELIZADA CON SALSA BARBECUE, TOCINO, CHORIZO Y OREGANO.
PIZZA DOUGH WITH POMODORO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, CARAMELIZED ONION WITH BARBECUE SAUCE, BACON, CHORIZO AND OREGANO.

\$11.490

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 VEGETARIANA

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, CHAMPIÑÓN, PIMENTÓN, CHOCLO, ACEITUNA Y ALBAHACA.
PIZZA DOUGH WITH POMODORO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOM, PAPRIKA, CORN, OLIVE AND BASIL.

\$10.490

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 DE SALAME AHUMADO

MASA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, SALAME, PIMENTÓN Y RÚCULA.
PIZZA WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUTÉED MUSHROOMS, RED PEPPER AND ROCKET LETTUCE.

\$9.590



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

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

\$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.

\$12.990

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

FONDOS

COSTILLAS BBQ **NEW**

COSTILLAS DE CERDO COCINADAS CON SALSA BARBECUE PICANTE, ACOMPAÑADAS DE PAPAS IRLANDESAS Y CREMA ACIDA.
PORK RIBS COOKED WITH SPICY BARBECUE SAUCE, ACCOMPANIED BY IRISH POTATOES AND SOUR CREAM.

\$13.990



LOMO A LO POBRE **NEW**

LOMO DE VACUNO, CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO FRITO Y NUESTRAS AUTENTICAS PAPAS IRLANDESAS.
BEEF TENDERLOIN, CARAMELIZED ONION, FRIED EGG AND OUR AUTHENTIC IRISH POTATOES.

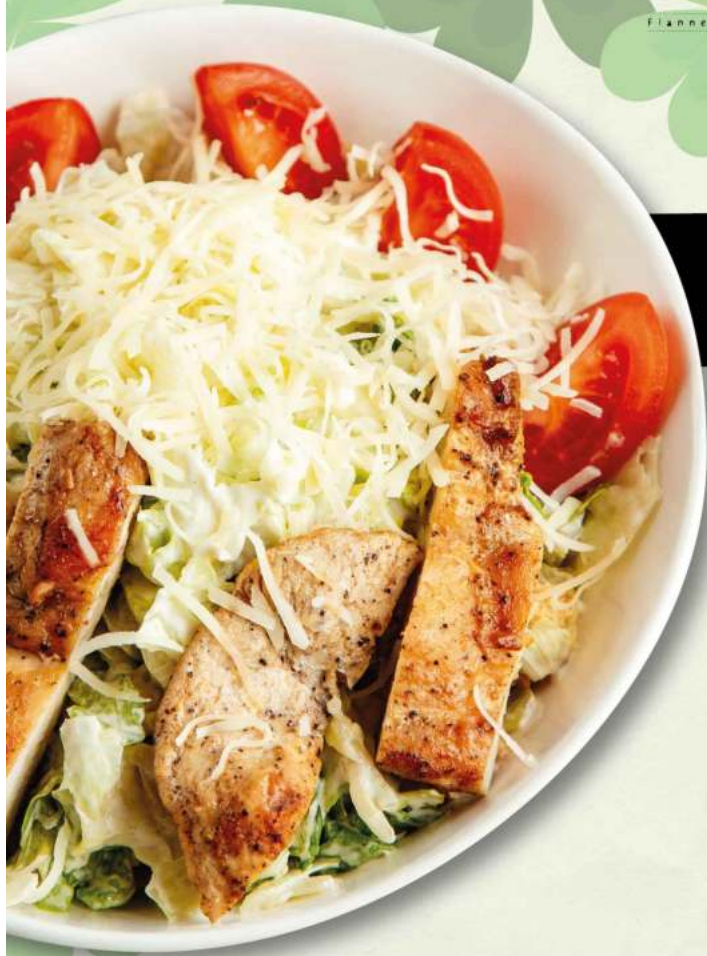
\$14.500



IRISH
GEO PUB

Flannery's Craftbeer

ENSALADAS



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**

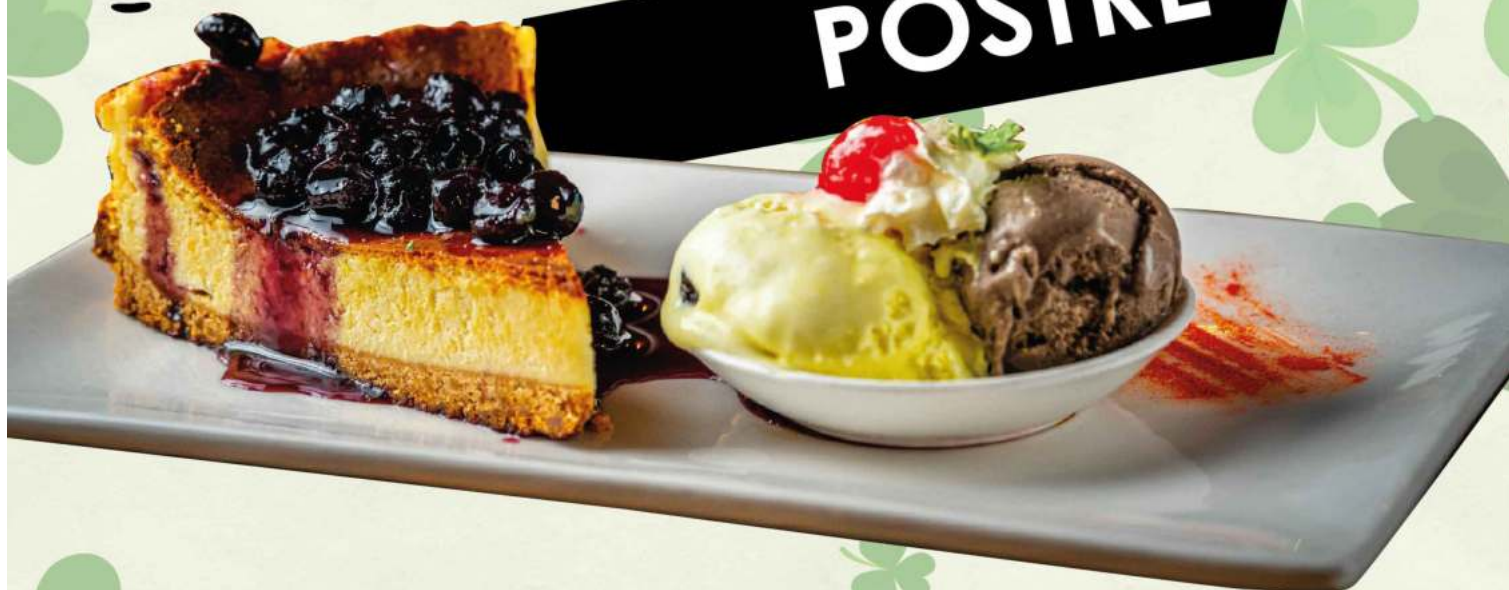
ENSALADA CESAR CLÁSICA CON CAMARÓN ECUATORIANO, LECHUGA, CRUTONES, TOCINO, ACEITUNAS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

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

\$10.990



POSTRE



TORTA DE CHOCOLATE IRLANDESA

TORTA 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



IRISH
GEO PUB
Flannery's Craftbeer



Pregunta por las promociones del día



IRISH
GEO PUB
Flannery's Craftbeer

LLEVA UN RECUERDO DEL LOCAL

UN VASO DE 500CC
POR \$4.500

