



IRISH GEO PUB

Flannerys  Craftbeer

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

*Tiabinator 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



*Degustación Flannery's
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 LARRY

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

\$6.200

NEGRONI

GIN, CAMPARI Y VERMOUTH ROJO

\$6.500

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

\$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



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

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

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

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°

ALTO DEL CARMEN 40°

ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°

MISTRAL 35°

MISTRAL 40°

CATEDRAL ALTO 35°

\$4.800

\$4.950

\$5.000

\$5.200

\$5.400

\$7.500



RON

BARCELO AÑEJO

HAVANA AÑEJO ESPECIAL

MALIBU

PAMPERO ANIVERSARIO

PAMPERO AÑEJO

\$4.800

\$4.800

\$6.100

\$8.500

\$4.800



TEQUILA

HERRADURA REPOSADO

HERRADURA AÑEJO

JIMADOR BLANCO

JIMADOR REPOSADO

\$8.700

\$9.800

\$5.400

\$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

SKYY (SABORES)

\$4.900

ERISTOFF

\$4.400

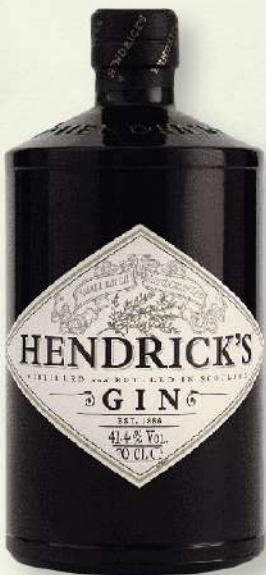
STOLICHSNAYA

\$5.000



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
CHIVAS REGAL 12YR	\$11.700
CHIVAS 18YR	\$12.300
HANKEY BANNISTER	\$10.200
TULLAMORE DREW	\$7.800
HANKEY BANNISTER 6YR	\$12.200
HANKEY BANNISTER 12YR	\$14.500



GIN

HENDRICKS	\$9.800
BOMBAY SAPPHIRE	\$5.600
BEEFEATER	\$5.600

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. SPECIALLY FRIED POTATOE WEDGES WITH THEIR MAGICAL FLANNERY'S SEASONING.

\$7.500

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

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



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

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

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

\$18.990

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



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



IRISH
GEO PUB

Flannery's Craftbeer

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 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

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 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

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 **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



PIZZAS

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

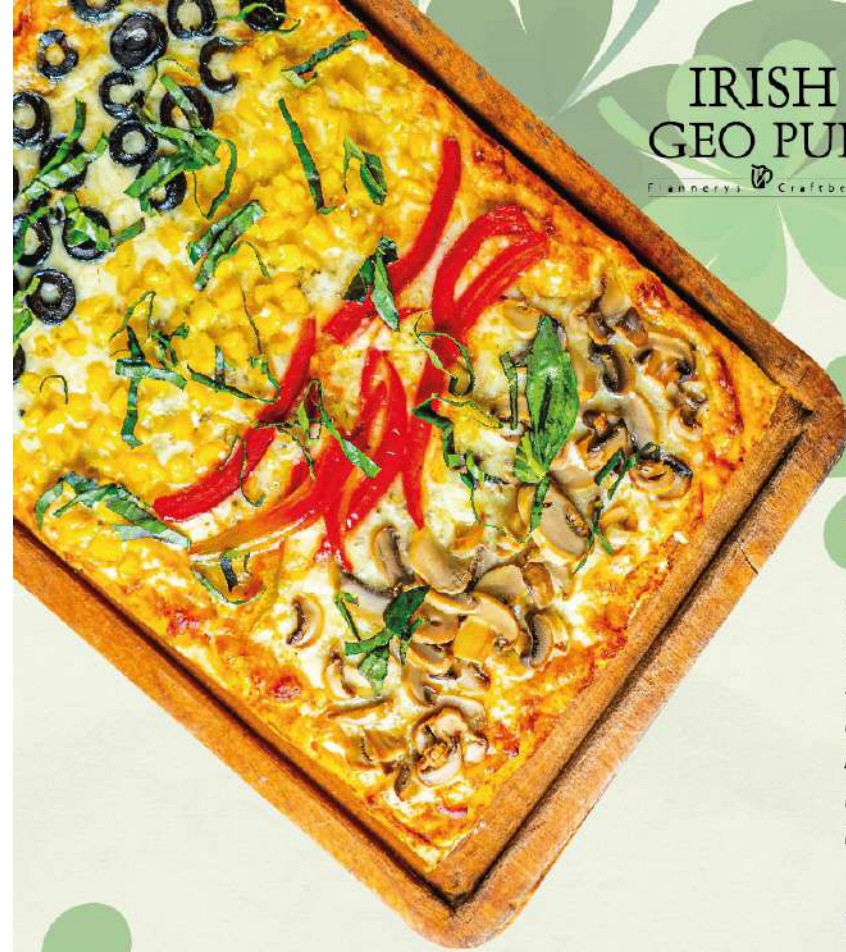
MASA CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, SALAME, PIMENTÓN Y RÚCULA.
PIZZA WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUTÉED MUSHROOMS, RED PEPPER AND ROCKET LETTUCE.

\$9.590

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



PIZZAS

PIZZA BARBECUE **NEW**

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO,
QUESO MOZARELLA, 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

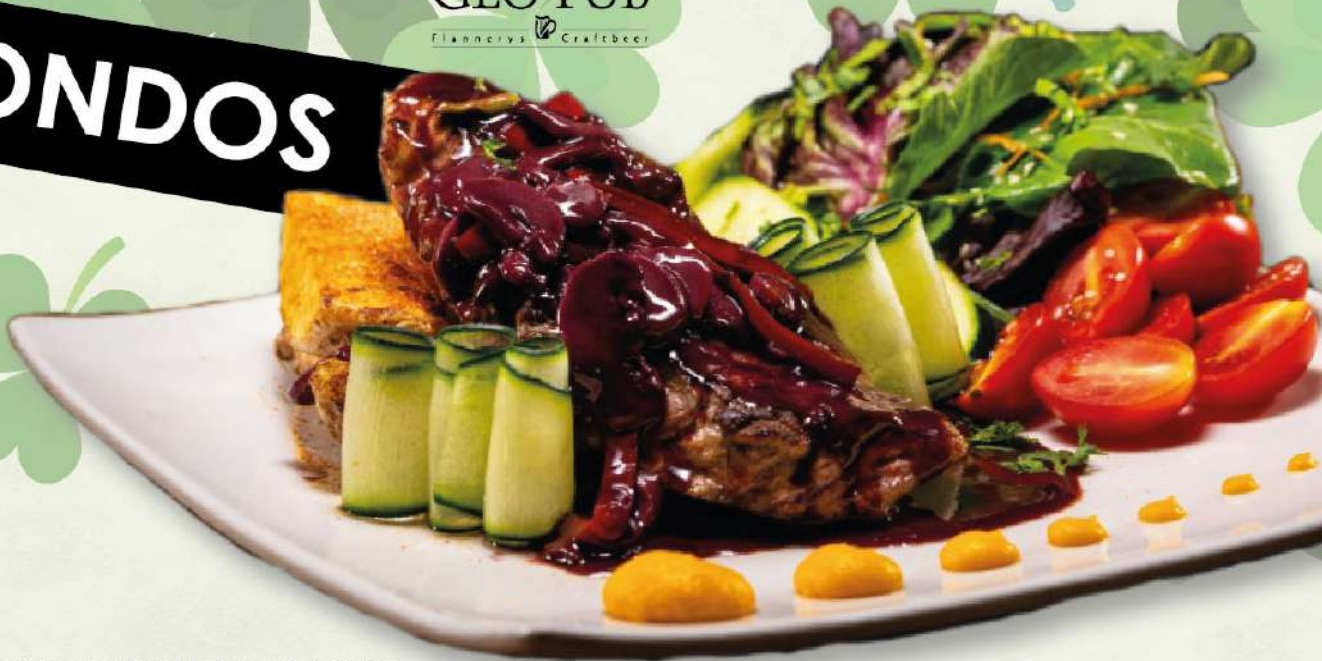
PIZZA CAMARÓN **NEW**

MASA DE PIZZA CON SALSA POMODORO,
QUESO MOZARELLA, CAMARÓN ECUATORIANO,
TOMATE CHERRY, PIMENTÓN, ACEITUNAS Y ALBAHACA.
PIZZA DOUGH WITH POMODORO SAUCE, MOZZARELLA
CHEESE, ECUADORIAN SHRIMP, CHERRY TOMATO,
PAPRIKA, OLIVES AND BASIL.

\$11.990



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 SALSAS DE CHAMPIÑONES, PIMENTÓN Y PIMIENTA NEGRA. SERVIDO CON PAPAS IRLANDEASAS 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 **NEW** 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 SALSAS 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 SALSAS 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.

\$12.990



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

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.

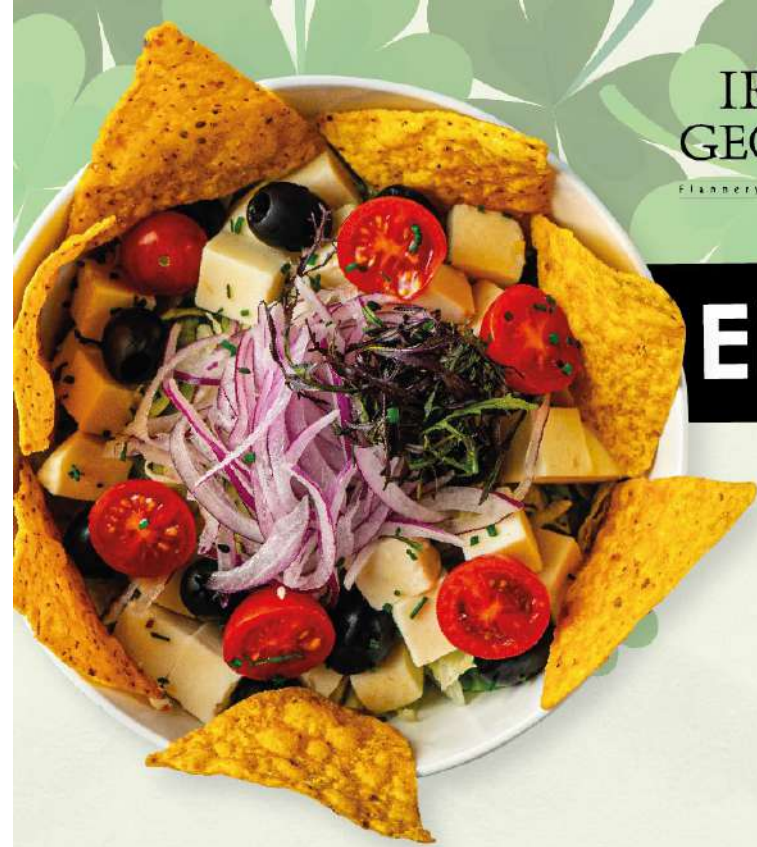
\$10.990

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



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

PIE DE LIMÓN

POSTE PREPARADO CON UNA BASE DE MAZA QUEBRADA, RELLENA CON UNA CREMA DE LIMÓN Y MERENGUE SUIZO GRATINADO. POST PREPARED WITH A BROKEN MACE BASE, FILLED WITH LEMON CREAM AND GRATIN SWISS MERINGUE.

\$6.500



**Pregunta
por las
promociones
del día**



**IRISH
GEO PUB**

Flannerys  Craftbeer

IRISH
GEO PUB

flannery's Craft Beer

LLEVA UN RECUERDO DEL LOCAL

UN VASO DE 500CC
POR \$4.500

