



# PATAGONIA

C E R V E Z A



SU CONSUMO EN EXCESO DAÑA LA SALUD. ESTÁ PROHIBIDA SU VENTA A LOS MENORES DE 20 AÑOS.  
Lo advierte el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

# PARA PICAR O COMPARTIR

## BOLITAS DE MANDIOCA RELLENAS DE QUESO Gs. 30.000

Acompañadas de salsa alioli picante.  
Maridaje ideal: Hoppy Lager.

## PAPAS FRITAS CON BACON Y CHEDDAR Gs. 30.000

Maridaje ideal: Bohemian Pilsener.

## AROS DE CEBOLLA Gs. 30.000

Aros de cebollas fritos acompañado con salsas.  
Maridaje ideal: Amber Lager.

## HUMMUS Gs. 35.000

Hummus tradicional, de remolacha con vegetales, acompañado de grisesines de queso y pan pita.

## PAPAS RÚSTICAS Gs. 35.000

Papas en cuñas sazonadas y cocinadas al horno

### RECOMENDAMOS

## DEGUSTACIÓN DE HAMBURGUESAS Gs. 40.000

Tres versiones mini de nuestras hamburguesas: Hamburguesa Clásica, Del Bosque, de Cordero o BBQ.  
Maridaje ideal: Amber Lager.  
\*Disponibles también en pan sin gluten.

## PICADA MEXICANA Gs. 47.000

Clásica picada mexicana que incluye burritos de carne, pollo, quesadillas y nachos con salsa cheddar y guacamole.

## EL NUEVO CARANCHEO Gs. 47.000

Pollo apanado con sésamo, bruschettas de jamón crudo, rúcula y tomates frescos, papas rellenas con cheddar y bacon.



# EMPANADAS Y TAPAS

## EMPANADAS DE CARNE

Maridaje ideal: Amber Lager.

## EMPANADAS DE QUESO Y CEBOLLA

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

## EMPANADAS DE POLLO AL CURRY

Maridaje ideal: 24.7.

3 unidades	Gs. 30.000
6 unidades	Gs. 55.000

## TAPAS (3 UNIDADES)

- Jamón serrano (o crudo) con queso crema
- Aguacate tomate confitados y semillas
- Camarones al ajillo
- Queso fresco y calabresa

3 unidades	Gs. 20.000
Degustación de (1 de cada una)	Gs. 35.000

# PIZZAS

## PIZZA CAPRESSE Gs. 40.000

Tomates secos, pesto de albahaca, queso mozzarella.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

## PIZZA PEPPERONI Gs. 40.000

Queso mozzarella, pepperoni, aceitunas.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

## PIZZA DE LA SIERRA Gs. 45.000

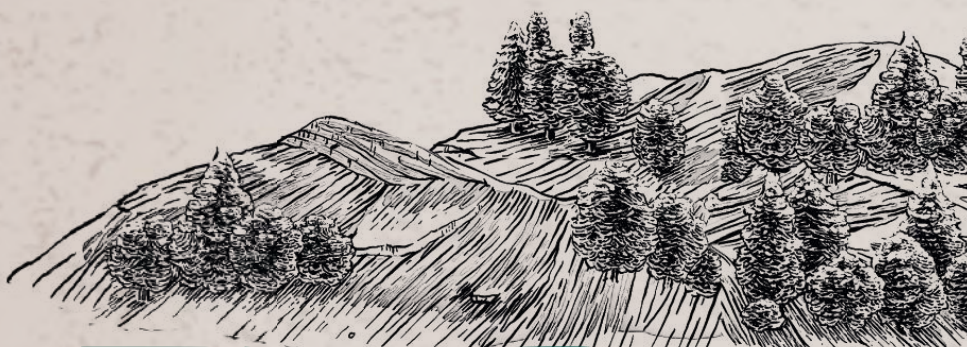
Jamón serrano, rúcula fresca y un toque de ajo.

Maridaje ideal: 24.7.

## PIZZA 4 QUESOS Gs. 45.000

Queso mozzarella, queso azul, queso parmesano y un toque de ajo.

Maridaje ideal: Bohemian Pilsener.



MARIDÁ TU PLATO CON NUESTRAS VARIEDADES →



HOPPY LAGER



AMBER LAGER



BOHEMIAN PILSNER



24.7



WEISSE

# LIVIANOS

## ENSALADA DE ESTACIÓN

Rúcula, aceitunas negras, panceta crujiente, nuez, queso reggianito, tomates secos, oliva y focaccia.

Maridaje ideal: Weisse.

Gs. 35.000

## ENSALADA PATAGÓNICA

Cambiamos la ensalada: Rúcula, manzana verde y roja en fetas, cebolla morada en julianas, uva pasas, nueces, queso cuartirolo y mozzarella.

Gs. 35.000

## HAMBURGUESA DEL BOSQUE

Hamburguesa de lenteja y quinoa, papas y rúcula, tomates secos, mermelada de cebolla y mayo de palta en pan lactal, acompañado de papas fritas al tomillo.

Maridaje ideal: 24.7.

Gs. 40.000

## NEUQUÉN

Wrap de tortilla de trigo rellena de verduras, lechuga repollada, fajitas de pollo, queso mozzarella y mayo casera.

\*Disponible también sin pollo.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

Gs. 40.000

## SANDWICH VEGETARIANO

Pan ciabatta artesanal con lechuga repollada, palta, rúcula, zanahoria rallada, zapallitos salteados y palmitos + dip de mayonesa.

Maridaje ideal: Weisse.

Gs. 45.000

# ENTRE PANES

Disponibles con pan sin gluten.

## CHORIPAN

Pan baguette, chorizo napolitano, papas pay, salsa pebre y chimichurri + papas fritas.

Gs. 30.000

## TAPA CUADRIL EN PAN CIABATTA

Pan ciabatta, tapa cuadril, lechuga repollada, rúcula, tomate fresco, mayo de ajo.

Maridaje ideal: Amber Lager.

Gs. 42.000

## RECOMENDAMOS

### SANDWICH DE CERDO DESMECHADO

Cerdo desmechado en salsa de cerveza y barbacoa envuelto en pan ciabatta.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

\*Disponible también con pan sin gluten.

Gs. 42.000

# A LAS BRASAS

## RECOMENDAMOS

### TAPA CUADRIL CON PURÉ DE BATATAS

Gs. 48.000

Maridaje ideal: Amber Lager.

## PARRILLADA PARA COMPARTIR

Tapa cuadril y pan de ajo a la parrilla, acompañado con mandioca, salsa criolla, chimichurri y alioli. **Para 2 personas.**

Maridaje ideal: Amber Lager.

Gs. 70.000

Tapa cuadril y pan de ajo a la parrilla, acompañado con mandioca, salsa criolla, chimichurri, alioli y mix de chorizos. **Para 4 personas.**

Maridaje ideal: Amber Lager.

Gs. 100.000



**FESTEJÁ EN PATAGONIA: ARMÁ TU MENÚ IDEAL Y RESERVÁ AL 0994 785134**

SU CONSUMO EN EXCESO DAÑA LA SALUD. ESTÁ PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 20 AÑOS. LO ADVIERTE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL.

# HAMBURGUESAS

Pedilas también con pan sin gluten.

## HAMBURGUESA CLÁSICA

Gs. 45.000

150gr de carne vacuna, lechuga repollada, tomate en rodajas, aros de cebolla morada, panceta crocante, queso cheddar y pepinillos en pan lactal, acompañado de papas fritas.

Maridaje ideal: Amber Lager.

## HAMBURGUESA BBQ

Gs. 45.000

150gr de burger de tapa cuadril, lechuga, rúcula, queso mozzarella, aros de cebolla y salsa barbacoa en pan lactal acompañados con papas fritas.

Maridaje ideal: Amber Lager.

## RECOMENDAMOS

En colaboración con



### HAMBURGUESA BODOQUE MONTOYA

Gs. 50.000

170 gr de carne vacuna y cebollas caramelizadas preparadas con nuestra cerveza Amber Lager, queso cheddar, pancetas, pepinillos, mayonesa especial en pan lactal acompañado de papas fritas.



Brownie

## POSTRES

### BROWNIE

Gs. 25.000

Bizcocho de chocolate con helado de crema americana.

Maridaje ideal: Amber Lager.

### VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Gs. 30.000

Bizcocho de dulce de leche con relleno de dulce de leche, acompañado de helado de crema americana y salsa caramelo.

Maridaje ideal: Amber Lager.

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

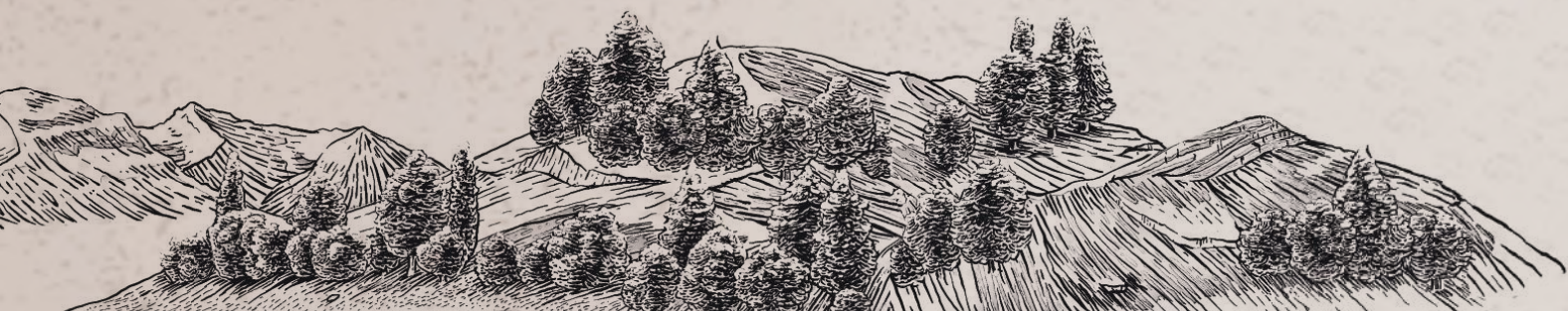
Gs. 30.000

Bizcocho de chocolate con relleno de chocolate amargo, acompañado de helado de crema americana y salsa caramelo.

Maridaje ideal: Amber Lager.



Hamburguesa BBQ



MARIDÁ TU PLATO CON NUESTRAS VARIEDADES →



HOPPY LAGER



AMBER LAGER



BOHEMIAN PILSNER



24.7



WEISSE

# CERVEZAS

## AMBER LAGER

**Apariencia:** Ámbar brillante y espuma blanca.



**ABV: 4.5%**  
**AMARGOR:**

**Aroma:** caramelo suave.

**Sabor:** Sabor maltoso, caramelo leve que deja un sutil dulzor en boca.

## WEISSE

**Apariencia:** Pajizo opalescente, de espuma cremosa.



**ABV: 4.2%**  
**AMARGOR:**

**Aroma:** Cítrico, frutal y especiado.

**Sabor:** Muy refrescante, cítrico y cuerpo liviano.

## KM 24.7

**Apariencia:** Cobrizo profundo, con un leve tinte rosado por el sauco.



**ABV: 4.5%**  
**AMARGOR:**

**Aroma:** Intenso aroma a cítricos, gracias al lúpulo.

**Sabor:** de amargor elegante, balanceado con la acidez leve del sauco.

## HOPPY LAGER

Cerveza de color dorado y leve opalescencia, con notas cítricas y durazno gracias a su lúpulos, de fácil tomabilidad y final seco.



**ABV: 5.1%**  
**AMARGOR:**

## BOHEMIAN PILSENER

**Apariencia:** Dorado brillante, de espuma densa.



**ABV: 4.5%**  
**AMARGOR:**

**Aroma:** A maltas claras y cereales.

**Sabor:** Maltoso, con buen cuerpo y amargor elegante.

Lata 269CC	Gs. 10.000
Lata 473CC	Gs. 16.000
Pinta 500CC	Gs. 20.000
Botella 730CC	Gs. 24.000
Degustación de variedades	Gs. 30.000

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## GASEOSAS Y AGUAS

Gs. 10.000

# INVITADAS

## HOEGAARDEN WHITE

Gs. 12.000

## HOEGAARDEN 0,0%

Gs. 14.000

## HOEGAARDEN ROSÉE

Gs. 13.000

## GOOSE ISLAND IPA

Gs. 15.000

## GOOSE ISLAND 312

Gs. 15.000

## COLORADO APPIA

Gs. 24.000

## COLORADO RIBEIRAO

Gs. 24.000

## PINTA CERVEZAS

## ARTESANALES

Gs. 20.000

# TRAGOS

## FERNET CON COLA

Gs. 30.000

## GIN & TONIC

Gs. 35.000

## APEROL SPRITZ

Gs. 35.000

## SHOTS (JAGER, FIREBALL, TEQUILA)

Gs. 35.000

# RECETAS DE TRAGOS

## USHUAIA (PATAGONIA WEISSE)

Gs. 30.000

Las notas frutales de nuestra cerveza tipo Belgian Witbier se combinan con el sabor característico del mburucuyá y el aroma de la naranja logrando una explosión de sabor fácil de tomar.

## RÍO NEGRO

Gs. 30.000

El sabor equilibrado entre el amargor y una base bien maltosa te invita a disfrutar de esta experiencia de encuentro entre nuestra Hoppy Lager y un ingrediente clásico de la gastronomía paraguaya. Animate a disfrutarlo.

## TIERRA DEL FUEGO

Gs. 30.000

La combinación de las 4 maltas de nuestra Amber Lager con una reducción de frutos rojos y cítricos te invitará a probar otro trago inmediatamente.



## INTENSIDAD DE AMARGOR (IBU)

BAJO (0 A 15)



MODERADO (15 A 25)



PRONUNCIADO (25 A 40)



ALTO

