

# BIRRAS

PRECIO HAPPY HOUR

# PLATITOS

## CLÁSICAS

<b>GOLDEN</b> Cervecería MESTA NOSTRA, rubia ligera. ALC. 4 IBU. 20	\$450	\$400
<b>SCOTISH</b> Cervecería FEDERAL, roja dulce. ALC. 4 IBU. 20	\$450	\$400
<b>PORTER</b> Cervecería FEDERAL, negra ligera. ALC. 5 IBU. 24	\$450	\$400
<b>BLONDE</b> Cervecería ESCALADA, rubia maltosa. ALC. 5 IBU. 20	\$450	\$400
<b>IRISH RED</b> Cervecería ESCALADA, roja maltosa. ALC. 5.5 IBU. 22	\$450	\$400
<b>HONEY</b> Cervecería BABA, rubia dulce. ALC. 5 IBU. 20	\$450	\$400

## LUPULADAS

<b>RED IPA</b> Cervecería BABA, roja lupulada. ALC. 5 IBU. 30	\$550	\$500
<b>APA</b> Cervecería ESCALADA, amarga ligera. ALC. 5 IBU. 30	\$500	\$450
<b>SESSION IPA</b> Cervecería ALDEA, lupulada liviana. ALC. 5 IBU. 30	\$500	\$450

## ESPECIALES

<b>IPA</b> Cervecería BUENA BIRRA, amarga cítrica. ALC. 6.2 IBU. 57	\$550	\$500
<b>MYSTIC NEIPA</b> Cervecería BABA, lupulada turbia. ALC. 5 IBU. 30	\$550	\$500
<b>POKER</b> Cervecería ORTUZAR, ambar con bourbon. ALC. 8.5 IBU. 51	\$550	\$500

## IND.

<b>CORONA</b> Porrón, 355ml ALC 4.5% IBU 18	\$500	—
--	-------	---

**FRITAS CON CHEDDAR** 🌱  
Canasta de papas fritas con salsa de cheddar y verdeo **\$850**  
1/2 PORCIÓN **\$500**

**QUIEJO QUENTE** 🌱  
Tradicional queso brasero cocido a la plancha, acompañado con sweet chili sauce **\$850**

**TEQUEÑOS**  
6 Dedos de queso feta, envueltos en masa hojaldrada. Con mayo de palta y reducción de tomate. **\$800**  
1/2 PORCIÓN **\$500**

**RAVIOLES CROCANTES**  
De espinaca y Parmesano / Ricota y parmesano. Con emulsión de remolacha. **\$900**

**QUESADILLAS**  
Tortillas rellenas de pollo vegetales y queso. Acompañado de sour cream y guacamole **\$800**

**PINTXO DE PROVOLETA** 🌱  
Con pesto de tomates secos y rucula. **\$800**

**NACHOS**  
Con guacamole y queso cheddar **\$800**

**HUMUS Y PITA** 🌱  
Tradicional puré armenio de garbanzos. Acompañado con pan pita. **\$850**

**REAL CHICKEN FINGERS**  
Bastones de suprema rebozados en panko acompañados de nuestra Barbacoa Thai **\$900**

# HOT DOGS

**SIMPLE** **\$550**

**VERSALLES**  
Cebolla caramelizada, queso brie y panceta. **\$750**

**AMERICAN**  
Queso cheddar, panceta, pepinillos, batatas pay. **\$750**

**DF**  
Guacamole, nachos y siracha. **\$750**

# SANDWICHES C/ FRITAS

**BURGA SIMPLE** **\$800**

**PULLED PORK SANDWICH** **\$1,000**

Bondiola braseada en bbq especial colchon de cole slaw y pepinillos.

**CHEESE BURGER** **\$1,000**

Medallon 200gr, cheddar, cebolla caramelizada, bbq y pepinillos.

**BURGA CRIOLLA** **\$1,000**

Medallon 200gr, panceta mayo de chimichurri, queso de campo, lechuga, tomate y cebolla morada.

**BURG DF** **\$1,200**

Medallon 200gr, guacamole, queso de campo, siracha.

**BURGOISE** **\$1,200**

Medallon 200gr, queso brie, rucula, honey mustard.

**WRAP FALLAFEL** **\$900**

Fallafel casero, lechuga, kale frito, rabanito pickle, tahine de ajo, cebolla morada, semillas, menta y cilantro.

# BEYOND BURGER

## VEGAN 🌱

Beyond burger, pan v, cheddar v, cebolla caramelizada, tomate y lechuga morada. **\$1,200**

## VEGGIE

Veyond burger, pan v, queso de campo, cebolla morada, mayo de chimi, tomate y lechuga. **\$1,200**

# POSTRES

**HOT APPLE PIE** **\$350**  
Tarta de manzana horneada c/azúcar impalpable.

**PALETA CHOCOTORTA** **\$350**  
Chocotorta helada, bañada en chocolate.

# TRAGOS

# SIN ALCOHOL

## DE LA CASA

## CLÁSICOS

**DOLCE** \$800  
Malbec, disaronno, lima, almibar y frutos rojos.

**HIBISCUS** \$800  
Pisco, Martini Bianco, almibar de hibiscus.

**MANDORLA** \$850  
Ancho Reyes, Ballantines, Frangelico, almibar pimienta.

**IRA** \$800  
(Irish Republican Auntie) Jamenson, te negro, jugo de limón, almibar y menta.

**AMARO FASHIONED** \$850  
Havana 7, Fernet Branca, Cointreau, lima y azucar.

**GINGER MOJITO** \$800  
Havana 3 años, jugo de limon, azucar, almibar de jengibre, menta.

**HUNTER** \$800  
Gin Inmigrante, pepino, jugo de limon, jugo de pomelo, almibar jengibre.

**PEEPING TOM** \$800  
Gin Inmigrante, pepino, almibar, jugo de limon y soda.

**JOMBAS** \$850  
Wild turkey, j. de limón, almibar de jengibre y soda.

**CAIPI DEL ALTO VALLE** \$800  
Vodka Wyborowa, azucar, mermelada de frutos rojos, lima y almibar de tomillo.

**DER DEUTSCHE** \$800  
Gin Inmigrante, Jagermeister, lima y manzana verde.

**TOM COLINS** \$700  
Gin Inmigrante, soda, limon y azucar.

**DRY MARTINI** \$750  
Gin Inmigrante, Martini dry, aceitunas.

**MOJITO** \$750  
Havana 3 años, menta, limón, soda y azucar.

**OLD FASHIONED** \$800  
Wild turkey, angostura y azúcar.

**NEGRONI** \$750  
Gin Inmigrante, Martini Rosso y Campari.

**COSMOPLITAN** \$800  
Vodka Wyborowa, triple sec, lima y cranberry.

**MINT JULEP** \$800  
Wild turkey, menta, limón, soda, azúcar y Angostura.

**MARGARITA** \$900  
Tequila Jose Cuervo, triple sec y limón.

**MANHATTAN** \$800  
Wild turkey, Cinzano Rosso, Angostura.

**CYNAR JULEP** \$750  
Cynar, pomelo, menta, soda y azucar.

**PISCO SOUR** \$800  
Pisco 1615, huevo, limón y azucar.

## DIRECTOS

**APEROL SPRITZ** \$750  
Con Mumm Sweet

**CYNAR POMELO** \$650  
Con jugo de pomelo

**WHISCOLA** \$650  
Jameson con Coca Cola

**CUBA LIBRE** \$650  
Havana 3 años con jugo de limon natural

**GIN TONIC** \$700  
Gin Inmigrante con Schweppes tonica

**CAMPARI NARANJA** \$650  
Con jugo de naranja exprimido

**FERNET COLA** \$650  
Fernet Branca con Coca Cola

**COCA COLA**  
Lata 354ml  
\$350

**COCA ZERO**  
Lata 354ml  
\$350

**SPRITE**  
Lata 354ml  
\$350

**SPRITE ZERO**  
Lata 354ml  
\$350

**TÓNICA**  
Schweppes Lata 354ml  
\$350

**POMELO**  
Schweppes Lata 354ml  
\$350

**SPEED**  
Lata 250ml  
\$350

**AGUA S/GAS**  
Villavicencio  
Bot 500ml  
\$250

**AGUA C/GAS**  
Villavicencio  
Bot 500ml  
\$250

**JUGO NARANJA**  
Exprimido y Natural  
\$350

**JUGO POMELO**  
Exprimido y Natural  
\$350

**LIMONADA**  
\$350

**LIMONADA**  
Menta y Jengibre  
\$400

## VINOS

**PADRILLOS MALBEC**  
Notas florales a violetas y frutales a ciruelas, cerezas, bayas secas y aromas a pimienta blanca en el final  
\$1.800 COPA \$650

**PADRILLOS PINOT NOIR**  
Rojo rubí intenso. Aroma frutado, a guinda y confite.  
\$1.800 COPA \$650

**PADRILLOS TRIFECTA**  
Un perfil frutal a cítricos, peras y manzana verde  
\$1.700 COPA \$550

**ANIMAL MALBEC**  
Color casi negro, con destellos violáceos, muy intenso. Notas de frutas negras, mermelada de ciruela, dulce.  
\$2.500 COPA \$750

**ANIMAL EXTRA BRUT**  
\$3.080

## VODKA

WYBOROWA	\$450
SKYY	\$450
ABSOLUT BLUE	\$550
ABSOLUT CITRON	\$500
ABSOLUT MANDARIN	\$550
ABSOLUT VANILLA	\$550
KETEL ONE	\$650
FINLANDIA	\$1.000
GREY GOOSE	\$2.000
BELDEVERE	\$2.300

## RON

BACARDI BLANCO	\$450
BACARDI DORADO	\$450
HAVANA 3 AÑOS	\$450
HAVANA AÑEJO ESP.	\$450
MALIBU	\$550
HAVANA 7 AÑOS	\$650
BARCELO DORADO	\$750
ZACAPA 23	\$2.100

## VERMOUTH

LUNFA ROSSO SODEADO	\$550
LUNFA ROSADO SODEADO	\$550
PUNTE MES SODEADO	\$550
CINZANO SODEADO	\$550
VERMÚ LA CHARLA ROSSO	\$600

## LICORES

BAILEYS	\$600
BORGHETTI	\$600
AMARO AVERNA	\$600
PISCO 1516	\$600
FRANGELICO	\$650
DISARONNO	\$750
JAGERMEISTER	\$750
COINTREAU	\$1.000
DRAMBUIE	\$1.000
GRAPPA CANDOLINI	\$1.000
SAMBUCA LUXARDO	\$1.000

## GIN

GIN ACONCAGUA	\$500
GIN BEEFEATER	\$550
GIN TANQUERAY	\$650
GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$750
GIN HENDRICKS	\$1.500
GIN MASTERS	\$1.300
GIN MONKEY 47	\$1.500
GIN BOTANIST	\$1.900
GIN MARE	\$2.600
GIN STAR OF BOMBAY	\$9.600

## TEQUILA

JOSE CUERO DORADO	\$1.000
JOSE CUERVO SILVER	\$1.000
ORO DE OAXACA	\$1.350
PATRON CAFÉ	\$1.500
PATRON REPOSADO	\$3.300

## WHISKY

JAMESON	\$550
JAMESON CASKMATES	\$650
BALLANTINES	\$650
JIM BEAM WHITE	\$750
CHIVAS REGAL 12	\$900
JIM BEAM BLACK	\$1.100
JACK DANIELS	\$1.300
JACK DANIELS HONEY	\$1.400
MONKEY SHOULDER	\$1.300
GLENFIDDICH	\$2.600
CHIVAS REGAL 18	\$2.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$650
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$950
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$1.650
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	\$2.800
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL 18 AÑOS	\$3.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$6.500