

NUESTROS SABORES

GOLDEN

CERVEZA LIGERA - SUAVE Y REFRESCANTE - SUTIL AROMA HERBAL

IBU: 09 - ABV: 4,7 %

OPCIÓN 0.0% ALCOHOL

ROJA

CUERPO MEDIO - MALTA CARAMELIZADO - SABOR BALANCEADO

IBU: 15 - ABV: 4,8 %

LAGER

EQUILBRADA - SABOR INTENSO - AROMA MALTA PILSEN

IBU: 15 - ABV: 5,5 %

CREAM STOUT

CREMOSA - AMARGOR MODERADO - AROMA CAFÉ Y CHOCOLATE

IBU: 15 - ABV: 5,5 %

IPA

LUPULADA - AMARGOR INTENSO - AROMA CÍTRICO

IBU: 42 - ABV: 6,0 %

APA

LEVEMENTE LUPULADA - LIGERAMENTE AMARGA - AROMA HERBAL

IBU: 30 - ABV: 5,0 %

Pedro Demuru



PICA PICA

PROVOLETA IMPERIAL \$17000

Con tomates cherrys frescos, olivas negras, hojas de rúcula y aceite de albahaca.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

PROVOLETA CRIOLLA \$17000

Con hojas de espinaca, huevo frito, aceite de provenzal y morrón asado.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

PROVOLETA AL ORÉGANO \$17000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

FAINA \$15000

Con tomates asados, huevo a la plancha, panceta, hojas de rucula, alioli de pimientos y suave pesto

RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT

PAPAS FRITAS \$14000

Con salsa ranchera americana.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT

BURRITOS VEGANOS (2) \$19000

Soja texturizada, vegetales con guacamole y tomatillo picante.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

BURRITOS DE TERNERA (2) \$24000

Vacio desmenuzado y provolone + ensaladita + tomatillo y guacamole como el veggie.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON LAGER

FINGER DE POLLO CRISPY \$17000

Con salsa barbaocoa ahumada y limón.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA

TEQUEÑOS DE QUESO (6) \$17000

Con guacamole.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

EMPANADAS DE TERNERA BRASEADA (2) \$11000

Con limón y tomatillo al jalapeño.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

TABLA DE FRITATA \$25000

Pollo cryspi + Papas fritas + Tequeños + Milanesa de lomo + Aderezos.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA

PRINCIPALES

MILANESA DE LOMO \$30000

Con papas fritas a la provenzal + ensalada de rúcula y parmesano en reducción de aceto.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

ENTRAÑA \$35000

Con papas cuñas y mix verdes.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

ENTRAÑA A LA FUGAZZETA CARAMELIZADA \$39000

Con papas cuñas y mix verdes.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

PECHUGA DE POLLO GRILLADA AL LIMÓN \$20000

Con papas cuñas y mix verdes.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

TABLITAS CROCANTES ESTILO NAPOLITANO

DOBLE MUZZA \$15000

Con doble muzzarella y orégano.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

MARGARITA \$15000

Con tomates horneados, aceite de rúcula y hojas de albahaca.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON LAGER

BUENOS AIRES \$15000

Con cebolla caramelizada y orégano.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

PIZZAS

ITALIANA \$26000

Con tomate cherrys, hojas de rúcula y aceite de albahaca.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

BUENOS AIRES \$22000

Con cebolla caramelizada y orégano.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

DOBLE MUZZA \$24000

Con doble muzzarella y orégano.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

MENU KIDS

BURGER \$14000

Burger casera de 110gr: con muzzarella y papas fritas.

MILANESA DE LOMO \$22000

Con papas fritas o puré de papa.

FINGER DE POLLO CRYSPI \$14000

Con papas fritas o puré de papa.

ENTRE PANES

(ACOMPAÑADOS DE PAPAS Y ALIOLI)

BURGER YOUNG \$17000

Burger casera de 110gr: con doble muzzarella.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

BURGER YOUNG DOBLE \$23000

Doble burger casera de 110gr: con doble muzzarella.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

BURGER CALIFORNIA \$24000

Doble burger casera de 110gr: con panceta, huevo frito, cebolla caramelizada, hojas de rúcula y aderezo barbaocoa.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

SANDWICH VEGGIE \$17000

En pan de salvado y semillas con vegetales grillados, alioli de abahaca y hojas de rúcula.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

ENSALADAS

CESAR \$20000

Con pollo grillado, aderezo caesar, parmesano, mix de hojas verdes y croutons.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

FRANCESA \$20000

Con hojas de espinaca, peras en almibar, queso azul, compota de cebolla, nueces y reducción de aceto.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA

SALUDABLE \$18000

Con calabaza asada, hojas de rúcula, queso burrata, reducción de aceto, garrapiñada de girasol y pepino.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

PARRILLA

ENTRADA

MOLLEJAS AL LIMÓN \$33000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

PROVOLETA AL ORÉGANO \$19000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

PROVOLETA IMPERIAL \$20000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

PROVOLETA CRIOLLA \$20000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

CHORIPAN \$15000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

PRINCIPALES

(ACOMPAÑADOS DE PAPAS RÚSTICAS O MIX VERDES)

ENTRAÑA \$37000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

ENTRAÑA A LA FUGAZZETA CARAMELIZADA \$41000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

OJO DE BIFE \$36000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT

MATAMBRITO DE CERDO \$26000

RECOMENDAMOS MARIDAR CON LAGER

LO DULCE

PANQUEQUES CARAMELIZADOS (2) \$13000

Con relleno de dulce de leche y crema a la vainilla.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

CHOCOTORTA \$16000

Con crema y salsa de chocolate.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT

FLAN MIXTO \$13000

Con crema montada y dulce de leche.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA

FRANUI \$10000

Black o semi amargo.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT

CERVEZAS

½ PINTA PINTA LATA 330

GOLDEN \$7000 \$7000

GOLDEN 0.0 ALCOHOL \$5000

LAGER \$5000 \$7000 \$7000

ROJA \$5000 \$7000 \$7000

APA \$7000

IPA \$5000 \$7000 \$7000

CREAM STOUT \$5000 \$7000 \$7000

BAPA \$8000 \$8000

BLUE MOON \$8000 \$8000

VINOS

BOTELLA LA CELIA CABERNET \$24000

BOTELLA LA CELIA CHARDONNAY \$24000

BOTELLA LA CELIA CABERNET ELITE \$44000

BOTELLA LA CELIA MALBEC ELITE \$44000

BOTELLA LA CELIA MALBEC \$24000

BOTELLA LA CELIA PINOT GRIGIO \$24000

BOTELLA LA CELIA ROSE \$24000

COPA LA CELIA CABERNET \$10000

COPA LA CELIA CHARDONNAY \$10000

COPA LA CELIA CABERNET ELITE \$22000

COPA LA CELIA MALBEC ELITE \$22000

COPA LA CELIA MALBEC \$10000

COPA LA CELIA PINOT GRIGIO \$10000

COPA LA CELIA ROSE \$10000

SIDRAS

VASO 1888 300CC \$7000

PORRÓN 1888 500CC \$9000

LATA PEHUENIA JENGIBRE 473CC \$9000

LATA PEHUENIA PEPINO Y CARDAMOMO 47300CC \$9000

PORRÓN PEHUENIA DULCE 500CC \$9000

PORRÓN PEHUENIA SECA 500CC \$9000

TRAGOS

SPRITZ ROSE (APEROL CON SIDRA 1888) \$12000

CUBA LIBRE (CON COCA COMÚN/ZERO) \$12000

FERNET COLA (FERNET CON COCA COMÚN/ZERO) \$12000

GARIBALDI (CAMPARI CON NARANJA) \$12000

CAMPARI-TONIC (CAMPARI CON TÓNICA) \$12000

CAIPIROSKA (VODKA, LIMA, JUGO DE LIMÓN, ALMÍBAR) \$12000

DESTORNILLADOR (VODKA CON JUGO) \$12000

VERMOUTH (CARPANO CON TÓNICA/SODA/PEMELO) \$12000

GIN-TONIC (GIN CON TÓNICA) \$12000

WHISKY \$13000

WHIS-COLA COMÚN/ZERO \$13000

BOULEVARDIER (WHISKY, VERMOUTH, CAMPARI) \$13000

NEGRONI (GIN, VERMOUTH, CAMPARI) \$13000

AMERICANO (VERMOUTH, CAMPARI, SODA) \$13000

PENICILIN (WHISKY, MIEL, JUGO DE LIMÓN, JENGIBRE) \$13000

SEVEN & SEVEN (WHISKY CON SPRITE COMÚN/ZERO) \$13000

SIN ALCOHOL

AGUA (CON GAS/SIN GAS) \$4000

LEVITE (MANZANA, NARANJA, PEMELO, PERA) \$4000

VASO DE JUGO (LIMONADA, POMELADA) \$4000

LATA DE GASEOSA (COCA, COCA ZERO, PEMELO, SPRITE, SPRITE ZERO, TÓNICA) \$4000

JARRA DE JUGO (LIMONADA, POMELADA, NARANJA) \$10000

CAFÉ (NEGRO, CORTADO) \$5000

TÉ \$3000

BEBER CON MODERACIÓN

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

#DISFRUTARESponsablemente