

## 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



## P I C A P I C A

**PROVOLETA IMPERIAL \$21000**  
Con tomates cherrys frescos, olivas negras, hojas de rúcula y aceite de albahaca.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**PROVOLETA AL ORÉGANO \$20000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**FAINA \$17000**  
Con tomates asados, huevo a la plancha, panceta, hojas de rúcula, alioli de pimientos y suave pesto  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **CREAM STOUT**

**PAPAS FRITAS \$16000**  
Con salsa ranchera americana.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **CREAM STOUT**

**CHICKEN FINGERS \$19000**  
Con salsa barbacoa ahumada y limón.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **ROJA**

**TEQUEÑOS DE QUESO (6) \$19000**  
Con guacamole.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**EMPANADAS DE TERNERA (3) \$16000**  
Con limón y tomatillo al jalapeño.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

**TABLA DE FRITATA \$35000**  
Chicken fingers + Papas fritas + Tequeños + Copetines de ternera + Aderezos.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **ROJA**

## P R I N C I P A L E S

**MILANESA DE LOMO \$31000**  
Con papas fritas a la provenzal + ensalada de rúcula y parmesano en reducción de aceite.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

**ENTRAÑA \$36000**  
Con papas cuñas y mix verdes.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**BURGER IMPERIAL \$28000**  
Burger casera de 160g, rúcula, tomate, provoleta, y papas.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

**BURGER YOUNG DOBLE \$25000**  
Doble burger casera de 160g con doble mozzarella.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **ROJA**

**BURRITOS VEGANOS (2) \$25000**  
Soja texturizada, vegetales con guacamole y tomatillo picante.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**BURRITOS DE TERNERA (2) \$29000**  
Vacio desmenuzado y provolone + ensaladita + tomatillo y guacamole como el veggie  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **LAGER**

**SANDWICH VEGGIE \$18000**  
En pan de salvado y semillas con vegetales grillados, alioli de albahaca y hojas de rúcula.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

## TABLITAS CROCANTES ESTILO NAPOLITANO

**DOBLE MUZZA \$16000**  
Con doble mozzarella y orégano.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

**MARGARITA \$16000**  
Con tomates hornados, aceite de rúcula y hojas de albahaca.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **LAGER**

**BUENOS AIRES \$16000**  
Con cebolla caramelizada y orégano.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

## P I Z Z A S

**ITALIANA \$30000**  
Con tomate cherrys, hojas de rúcula y aceite de albahaca.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

**BUENOS AIRES \$28000**  
Con cebolla caramelizada y orégano.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

**DOBLE MUZZA \$33000**  
Con doble mozzarella y orégano.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

## M E N U K I D S

**BURGER \$18000**  
Burger casera de 160gr: con mozzarella y papas fritas.

**MILANESA DE LOMO \$27000**  
Con papas fritas.

**CHICKEN FINGERS \$17000**  
Con papas fritas.

## E N S A L A D A S

**CESAR \$23000**  
Con pollo rebozado, aderezo caesar, parmesano, mix de hojas verdes y croutons.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

**SALUDABLE \$20000**  
Con calabaza asada, hojas de rúcula, queso burrata, reducción de aceite, garrapiñada de girasol y pepino.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

## P A R R I L L A

### E N T R A D A

**MOLLEJAS AL LIMÓN \$35000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **IPA**

**PROVOLETA AL ORÉGANO \$20000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**PROVOLETA IMPERIAL \$21000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**  
Con tomates cherrys frescos, olivas negras, hojas de rúcula y aceite de albahaca.

**CHORIPAN \$16000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

### P R I N C I P A L E S

(ACOMPAÑADOS DE PAPAS RÚSTICAS Y MIX VERDES)

**ENTRAÑA \$39000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **APA**

**OJO DE BIFE \$37000**  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **CREAM STOUT**

**HAMBURGUESA IMPERIAL \$28000**  
Burger casera de 160g con pan de campo, tomate y queso provoleta.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

**BURGER YOUNG DOBLE \$25000**  
Doble burger casera de 160g con doble mozzarella.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **ROJA**

**SANDWICH VEGGIE \$18000**  
En pan de salvado y semillas con vegetales grillados, alioli de albahaca y hojas de rúcula.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

**BURGER KID \$18000**  
Burger casera de 160gr: con mozzarella y papas fritas.

## L O D U L C E

**PANQUEQUES CARAMELIZADOS (2) \$18000**  
Con relleno de dulce de leche y crema a la vainilla.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **GOLDEN**

**CHOCOTORTA \$17000**  
Con crema y salsa de chocolate.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **CREAM STOUT**

**FLAN MIXTO \$18000**  
Con crema montada y dulce de leche.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **ROJA**

**FRANUI \$12000**  
Black o semi amargo.  
RECOMENDAMOS MARIDAR CON **CREAM STOUT**

## C E R V E Z A S

	½ PINTA	PINTA	LATA	330
<b>GOLDEN</b>			\$7000	\$7000
<b>GOLDEN 0.0 ALCOHOL</b>			\$5000	
<b>LAGER</b>	\$5000	\$7000	\$7000	
<b>ROJA</b>	\$5000	\$7000	\$7000	
<b>APA</b>			\$7000	
<b>IPA</b>	\$5000	\$7000	\$7000	
<b>CREAM STOUT</b>	\$5000	\$7000	\$7000	
<b>BLUE MOON</b>		\$9000	\$8000	\$8000

## V I N O S

<b>BOTELLA LA CELIA CABERNET</b>	\$26000
<b>BOTELLA LA CELIA CHARDONNAY</b>	\$26000
<b>BOTELLA LA CELIA CABERNET ELITE</b>	\$54000
<b>BOTELLA LA CELIA MALBEC ELITE</b>	\$54000
<b>BOTELLA LA CELIA ELITE PINOT NOIR</b>	\$47000
<b>BOTELLA LA CELIA MALBEC</b>	\$24000
<b>BOTELLA LA CELIA PINOT GRIGIO</b>	\$24000
<b>BOTELLA LA CELIA ROSE</b>	\$24000

<b>COPA LA CELIA CABERNET</b>	\$10000
<b>COPA LA CELIA CHARDONNAY</b>	\$10000
<b>COPA LA CELIA MALBEC</b>	\$10000
<b>COPA LA CELIA PINOT GRIGIO</b>	\$10000
<b>COPA LA CELIA ROSE</b>	\$10000

## S I D R A S

<b>VASO 1888 300CC</b>	\$7000
<b>PORRÓN 1888 500CC</b>	\$9000
<b>BOTELLA 1888 750CC</b>	\$16000
<b>PEHUENIA 47300CC (PEPINO Y CARDAMOMO/SECA/DULCE/JENGIBRE)</b>	\$9000

## T R A G O S

<b>SPRITZ ROSE (APEROL CON SIDRA 1888)</b>	\$13000
<b>CUBA LIBRE (CON COCA COMÚN/ZERO)</b>	\$13000
<b>FERNET (CON COCA COMÚN/ZERO)</b>	\$13000
<b>CAMPARI CON NARANJA</b>	\$13000
<b>CAMPARI CON TÓNICA</b>	\$13000
<b>CAIPIROSKA (VODKA, LIMA, JUGO DE LIMÓN, ALMÍBAR)</b>	\$13000
<b>VODKA</b>	\$13000
<b>VERMOUTH (CARPANO CON TÓNICA/SODA/POMELO)</b>	\$13000
<b>GIN TONIC</b>	\$13000
<b>WHISKY</b>	\$14000
<b>WHIS-COLA (CON COCA COMÚN/ZERO)</b>	\$14000
<b>BOULEVARDIER (WHISKY, VERMOUTH, CAMPARI)</b>	\$14000
<b>NEGRONI (GIN, VERMOUTH, CAMPARI)</b>	\$14000
<b>AMERICANO (VERMOUTH, CAMPARI, SODA)</b>	\$14000
<b>PENICILIN (WHISKY, MIEL, JUGO DE LIMÓN, JENGIBRE)</b>	\$14000
<b>SEVEN &amp; SEVEN (WHISKY CON SPRITE COMÚN/ZERO)</b>	\$14000

## S I N A L C O H O L

<b>AGUA (CON GAS/SIN GAS)</b>	\$4000
<b>LEVITE (MANZANA, NARANJA, POMELO, PERA)</b>	\$4000
<b>VASO DE JUGO (LIMONADA, POMELO, NARANJA)</b>	\$4000
<b>LATA DE GASEOSA (COCA, COCA ZERO, POMELO, SPRITE, SPRITE ZERO, FANTA, TÓNICA)</b>	\$5000
<b>JARRA DE JUGO (LIMONADA, POMELO, NARANJA)</b>	\$12000
<b>CAFÉ (NEGRO, CORTADO)</b>	\$6000
<b>TÉ</b>	\$3000

**BEBER CON MODERACIÓN  
PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.  
#DISFRUTARESPONSABLEMENTE**