Imperial
BEERHOUSE

IMPERIALARG
IMPERIALBEERHOUSE

NUESTROS SABORES

GOLDEN

CERVEZA LIGERA - SUAVE T 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

EQUILIBRADA - 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

APTO VEGANO

PROMOS

2X1
EN CERVEZA
HASTA LAS 21:30HS

2 HAMBURGUESAS IMPERIAL + DOS PINTAS
20% OFF

2 TABLITAS CROCANTES DE PIZZA + DOS PINTAS
20% OFF

Galicia 20% OFF

Éminent 25% OFF

PICA PICA

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

FAINÁ — **$17000**
Con tomates asados, huevo a la plancha, 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

PRINCIPALES

MILANESA DE LOMO **$31000**

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

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

ENTRAÑA **$36000**

Con papas cuñas y mix verdes.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

LENTEJAS IMPERIAL **$23000**

Con ternera, panceta y chorizo colorado.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON STOUT

LENTEJAS VEGGIE **$20000**

Con verduras estofadas.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA

BURGER IMPERIAL **$28000**

Burguer casera de 160g , rucula, tomate, provoleta, y papas.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

BURGER YOUNG DOBLE **$25000**

Doble burguer casera de 160g con doble muzzarella.

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 muzzarella y orégano.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

MARGARITA **$16000**

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

RECOMENDAMOS MARIDAR CON LAGER

BUENOS AIRES **$16000**

Con cebolla caramelizada y orégano.

RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

PIZZAS

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 muzzarella y orégano.
RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA

MENU KIDS

BURGER — $18000
Burger casera de 160gr: con muzzarella y papas fritas.

MILANESA DE LOMO — $27000
Con papas fritas.

CHICKEN FINGERS — $17000
Con papas fritas.

ENSALADAS

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 aceto, garrapiñada de girasol y pepino .
RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN

PARRILLA

ENTRADA

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

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

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

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

PRINCIPALES

(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 muzzarella.
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 muzzarella y papas fritas.

LO DULCE

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

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	
BLUE MOON		$9000	$8000	$8000

VINOS

BOTELLA LA CELIA CABERNET	$26000
BOTELLA LA CELIA CHARDONNAY	$26000
BOTELLA LA CELIA CABERNET ELITE	$54000
BOTELLA LA CELIA MALBEC ELITE	$54000
BOTELLA LA CELIA ELITE PINOT NOIR	$47000
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 MALBEC	$10000
COPA LA CELIA PINOT GRIGIO	$10000
COPA LA CELIA ROSE	$10000

SIDRAS

VASO 1888 300CC	$7000
PORRÓN 1888 500CC	$9000

BOTELLA 1888 750CC	**$16000**
PEHUENIA 47300CC (PEPINO Y CARDAMOMO/SECA/DULCE/JENGIBRE)	**$9000**

TRAGOS

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

SIN ALCOHOL

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

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

#DISFRUTARESPONSABLEMENTE