

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

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

TABLA DE FRITATA <i>Chicken fingers + Papas fritas + Tequeños + Copetines de ternera + Aderezos.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA	\$40.000
FINGERS DE POLLO CRISPY <i>Con salsa barbacoa ahumada y limón.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA	\$28.000
PROVOLETA IMPERIAL <i>Con tomates cherrys frescos, olivas negras, hojas de rúcula y aceite de albahaca.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$23.000
PROVOLETA AL ORÉGANO RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$20.000
TEQUEÑOS DE QUESO (6) <i>Con guacamole.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$19.000
FAINÁ <i>Con tomates asados, huevo a la plancha, hojas de rúcula, alioli de pimientos y suave pesto.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT	\$17.000
PAPAS CROCANTES <i>Con salsa ranchera americana.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT	\$17.000
EMPANADAS DE TERNERA (3) <i>Con limón y tomatillo al jalapeño.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$16.000

PRINCIPALES

ENTRAÑA <i>Con papas cuñas y mix verdes.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$49.000
MILANESA DE LOMO A LA PROVOLETA <i>Con papas fritas a la provenzal + ensalada de rúcula y parmesano en reducción de aceto.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$35.000
BURRITOS DE TERNERA (2) <i>Vacio desmenuzado y provolone + tomatillo y guacamole</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON LAGER	\$34.000
BURRITOS VEGANOS (2) <i>Soja texturizada, vegetales con guacamole y tomatillo picante.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$25.000
BURGER YOUNG DOBLE <i>Doble burguer casera de 160g con doble muzzarella.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA	\$31.000
BURGER IMPERIAL <i>Burguer casera de 160g , rucula, tomate, provoleta, y papas.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$ 30.000
LENTEJAS IMPERIAL <i>Con ternera, panceta y chorizo colorado.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON STOUT	\$23.000
LENTEJAS VEGGIE <i>Con verduras estofadas.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$20.000
SANDWICH VEGGIE <i>En pan de salvado y semillas con vegetales grillados, alioli de albahaca y hojas de rúcula.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$18.000

TABLITAS CROCANTES ESTILO NAPOLITANO

DOBLE MUZZA <i>Con doble muzzarella y orégano.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$16.000
---	-----------------

PEPERONI <i>Con muzzarella y peperoni.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$16.000
---	-----------------

MARGARITA <i>Con tomates horneados, aceite de rúcula y hojas de albahaca.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON LAGER	\$16.000
--	-----------------

BUENOS AIRES <i>Con cebolla caramelizada y orégano.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$16.000
--	-----------------

PIZZAS

DOBLE MUZZA <i>Con doble muzzarella y orégano.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$34.000
---	-----------------

PEPERONI <i>Con muzzarella y peperoni.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$31.000
---	-----------------

ITALIANA <i>Con tomate cherrys, hojas de rúcula y aceite de albahaca.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$31.000
---	-----------------

BUENOS AIRES <i>Con cebolla caramelizada y orégano.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$29.000
--	-----------------

MENU KIDS

CHICKEN FINGERS <i>Con papas fritas.</i>	\$28.000
--	-----------------

MILANESA DE LOMO <i>Con papas fritas.</i>	\$27.000
---	-----------------

BURGER <i>Burger casera de 160gr: con muzzarella y papas fritas.</i>	\$18.000
--	-----------------

ENSALADAS

CESAR <i>Con pollo rebozado, aderezo caesar, parmesano, mix de hojas verdes y croutons.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$23.000
--	-----------------

SALUDABLE <i>Con calabaza asada, hojas de rúcula, queso burrata, reducción de aceto, garrapiñada de girasol y pepino .</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$20.000
--	-----------------

PARRILLA

ENTRADA

MOLLEJAS AL LIMÓN RECOMENDAMOS MARIDAR CON IPA	\$36.000
---	-----------------

PROVOLETA IMPERIAL <i>Con tomates cherrys frescos, olivas negras, hojas de rúcula y aceite de albahaca.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$24.000
--	-----------------

PROVOLETA AL ORÉGANO RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$20.000
--	-----------------

CHORIPAN RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$16.000
---	-----------------

PRINCIPALES (ACOMPAÑADOS DE PAPAS RÚSTICAS Y MIX VERDES)

OJO DE BIFE RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT	\$53.000
---	-----------------

ENTRAÑA RECOMENDAMOS MARIDAR CON APA	\$49.000
---	-----------------

HAMBURGUESA IMPERIAL <i>Burger casera de 160g con pan de campo, tomate y queso provoleta.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$30.000
---	-----------------

LO DULCE

CHOCOTORTA <i>Con crema y salsa de chocolate.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT	\$17.000
--	-----------------

PANQUEQUES CARAMELIZADOS (2) <i>Con relleno de dulce de leche y crema a la vainilla.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON GOLDEN	\$15.000
--	-----------------

FRANUI <i>Black o semi amargo.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON CREAM STOUT	\$15.000
---	-----------------

FLAN MIXTO <i>Con crema montada y dulce de leche.</i> RECOMENDAMOS MARIDAR CON ROJA	\$15.000
---	-----------------

CERVEZAS

	½ PINTA	PINTA	LATA	330
--	---------	-------	------	-----

GOLDEN			\$8.000	\$8.000
---------------	--	--	----------------	----------------

GOLDEN 0.0 ALCOHOL			\$5.000	
---------------------------	--	--	----------------	--

LAGER	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
--------------	----------------	----------------	----------------	--

ROJA	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
-------------	----------------	----------------	----------------	--

APA			\$8.000	
------------	--	--	----------------	--

IPA	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
------------	----------------	----------------	----------------	--

CREAM STOUT	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
--------------------	----------------	----------------	----------------	--

BLUE MOON		\$10.000	\$10.000	\$9.000
------------------	--	-----------------	-----------------	----------------

VINOS

BOTELLA LA CELIA CABERNET	\$40.000
----------------------------------	-----------------

BOTELLA LA CELIA CHARDONNAY	\$40.000
------------------------------------	-----------------

BOTELLA LA CELIA CABERNET ELITE	\$62.000
--	-----------------

BOTELLA LA CELIA MALBEC ELITE	\$60.000
--------------------------------------	-----------------

BOTELLA LA CELIA ELITE PINOT NOIR	\$75.000
--	-----------------

BOTELLA LA CELIA MALBEC	\$32.000
--------------------------------	-----------------

BOTELLA LA CELIA PINOT GRIGIO	\$30.000
--------------------------------------	-----------------

BOTELLA LA CELIA ROSE	\$30.000
------------------------------	-----------------

COPA LA CELIA CABERNET	\$15.000
-------------------------------	-----------------

COPA LA CELIA CHARDONNAY	\$15.000
---------------------------------	-----------------

COPA LA CELIA ELITE MALBEC	\$22.000
-----------------------------------	-----------------

COPA LA CELIA MALBEC	\$12.000
-----------------------------	-----------------

COPA LA CELIA ROSE	\$12.000
---------------------------	-----------------

SIDRAS

VASO 1888 300CC	\$7.000
------------------------	----------------

PORRÓN 1888 500CC	\$9.000
--------------------------	----------------

BOTELLA 1888 750CC	\$16.000
---------------------------	-----------------

TRAGOS

SPRITZ ROSE (APEROL CON SIDRA 1888)	\$14.000
--	-----------------

CUBA LIBRE (CON COCA COMÚN/ZERO)	\$14.000
---	-----------------

FERNET (CON COCA COMÚN/ZERO)	\$14.000
-------------------------------------	-----------------

CAMPARI CON NARANJA	\$14.000
----------------------------	-----------------

CAMPARI CON TÓNICA	\$14.000
---------------------------	-----------------

CAIPIROSKA (VODKA, LIMA, JUGO DE LIMÓN, ALMÍBAR)	\$14.000
---	-----------------

VODKA	\$14.000
--------------	-----------------

VERMOUTH (CARPANO CON TÓNICA/SODA/PEMELO)	\$14.000
--	-----------------

GIN TONIC	\$14.000
------------------	-----------------

WHISKY	\$16.000
---------------	-----------------

WHIS-COLA (CON COCA COMÚN/ZERO)	\$16.000
--	-----------------

BOULEVARDIER (WHISKY, VERMOUTH, CAMPARI)	\$16.000
---	-----------------

NEGRONI (GIN, VERMOUTH, CAMPARI)	\$16.000
---	-----------------

AMERICANO (VERMOUTH, CAMPARI, SODA)	\$14.000
--	-----------------

PENICILIN (WHISKY, MIEL, JUGO DE LIMÓN, JENGIBRE)	\$16.000
--	-----------------

SEVEN & SEVEN (WHISKY CON SPRITE COMÚN/ZERO)	\$16.000
---	-----------------

DESTORNILLADOR	\$14.000
-----------------------	-----------------

GARIBALDI	\$14.000
------------------	-----------------

GIN CON SPRITE	\$14.000
-----------------------	-----------------

SIN ALCOHOL

AGUA (CON GAS/SIN GAS)	\$4.000
-------------------------------	----------------

LEVITE (MANZANA, NARANJA, PEMELO, PERA)	\$5.000
--	----------------

VASO DE JUGO (LIMONADA, PEMELADA, NARANJA)	\$5.000
---	----------------

LATA DE GASEOSA (COCA, COCA ZERO, PEMELO, SPRITE, SPRITE ZERO, FANTA, TÓNICA)	\$5.000
--	----------------

JARRA DE JUGO (LIMONADA, PEMELADA, NARANJA)	\$17.000
--	-----------------

CAFÉ (NEGRO, CORTADO)	\$6.000
------------------------------	----------------

TÉ	\$3.000
-----------	----------------

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

OUR BREWS

GOLDEN

LIGHT BEER – SMOOTH AND REFRESHING – SUBTLE HERBAL AROMA

IBU: 09 - ABV: 4,7 %

OPTION 0.0% ALCOHOL

RED

MEDIUM BODY – CARAMELIZED MALT – BALANCED FLAVOR

IBU: 15 - ABV: 4,8 %

LAGER

BALANCED – INTENSE FLAVOR – PILSEN MALT AROMA

IBU: 15 - ABV: 5,5 %

CREAM STOUT

CREAMY – MODERATE BITTERNESS – COFFEE AND CHOCOLATE AROMA

IBU: 15 - ABV: 5,5 %

IPA

HOPPY – INTENSE BITTERNESS – CITRIC AROMA

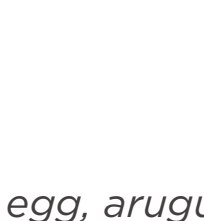
IBU: 42 - ABV: 6,0 %

APA

LIGHTLY HOPPY – MILDLY BITTER – HERBAL AROMA

IBU: 30 - ABV: 5,0 %

Pedro Demuru



BEST DEALS

2X1
ON BEER
UNTIL 9:30 PM

**2 IMPERIAL BURGERS
+ TWO PINTS**

20% OFF

**2 CRISPY PIZZA PLATTERS
+ TWO PINTS**

20% OFF

 **20% OFF**

 **25% OFF**

APPETIZERS

FRITATA PLATTER **\$40.000**

Chicken fingers, French fries, tequeños, and beef empanadas.

BEST PAIRED WITH ROJA

CHICKEN FINGERS **\$28.000**

With smoked BBQ sauce and lemon.

BEST PAIRED WITH ROJA

IMPERIAL PROVOLETA CHEESE **\$23.000**

With fresh cherry tomatoes, black olives, arugula, and basil oil.

BEST PAIRED WITH APA

PROVOLETA CHEESE WITH OREGANO **\$20.000**

BEST PAIRED WITH APA

CHEESE TEQUEÑOS (6) **\$19.000**

With guacamole.

BEST PAIRED WITH APA

FAINÁ **\$17.000**

With roasted tomatoes, griddled egg, arugula, bell pepper aioli, and pesto.

BEST PAIRED WITH CREAM STOUT

FRENCH FRIES **\$17.000**

With American ranch sauce.

BEST PAIRED WITH CREAM STOUT

BEEF EMPANADAS (3) **\$16.000**

With lemon and jalapeño tomatillo.

BEST PAIRED WITH IPA

MAIN COURSES

SKIRT STEAK **\$49.000**

With rustic potatoes and mixed greens.

BEST PAIRED WITH APA

LOIN MILANESA **\$35.000**

With garlic and parsley French fries, arugula salad, and parmesan in balsamic reduction.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

BEEF BURRITOS (2) **\$34.000**

Shredded flank steak, provolone, tomatillo, and guacamole.

BEST PAIRED WITH LAGER

VEGAN BURRITOS (2) **\$26.000**

Textured soy and vegetables with guacamole and spicy tomatillo.

BEST PAIRED WITH APA

DOUBLE YOUNG BURGER **\$31.000**

Double 160g homemade burger with double mozzarella.

BEST PAIRED WITH ROJA

IMPERIAL BURGER **\$30.000**

Homemade burger with arugula and tomatoes.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

IMPERIAL LENTILS **\$23.000**

With beef, bacon, and chorizo.

BEST PAIRED WITH STOUT

VEGGIE LENTILS **\$20.000**

With braised vegetables.

BEST PAIRED WITH APA

VEGGIE SANDWICH **\$18.000**

On whole wheat seeded bread with grilled vegetables, basil aioli, and arugula.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

CRISPY PLATTERS

DOUBLE MUZZA **\$16.000**

Double mozzarella and oregano.

BEST PAIRED WITH IPA

PEPPERONNI **\$16.000**

With mozzarella and pepperoni.

BEST PAIRED WITH IPA

MARGARITA **\$16.000**

With tomatoes and basil.

BEST PAIRED WITH LAGER

BUENOS AIRES **\$16.000**

With caramelized onions and oregano.

BEST PAIRED WITH IPA

PIZZAS

DOBLE MUZZA **\$34.000**

Extra mozzarella and oregano.

BEST PAIRED WITH IPA

PEPPERONNI **\$31.000**

With mozzarella and pepperoni.

BEST PAIRED WITH IPA

ITALIANA **\$31.000**

Cherry tomatoes, arugula, and basil oil.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

BUENOS AIRES **\$29.000**

Caramelized onions and oregano.

BEST PAIRED WITH IPA

KIDS MENU

CHICKEN FINGERS **\$28.000**

With fries.

LOIN MILANESA **\$27.000**

With fries.

BURGER **\$18.000**

150g homemade burger with mozzarella and fries.

SALADS

CAESAR **\$23.000**

Breaded chicken strips, Caesar dressing, parmesan cheese, mixed greens, and croutons.

BEST PAIRED WITH IPA

HEALTHY **\$20.000**

Roasted pumpkin, arugula leaves, quinoa, burrata, balsamic reduction, sunflower seeds, and cucumber.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

GRILL

STARTERS

LEMON SWEETBREADS **\$36.000**

BEST PAIRED WITH IPA

PROVOLETA CHEESE IMPERIAL **\$24.000**

With fresh cherry tomatoes, black olives, arugula leaves and basil oil.

BEST PAIRED WITH APA

PROVOLETA CHEESE WITH OREGANO **\$20.000**

BEST PAIRED WITH APA

CHORIPAN **\$16.000**

BEST PAIRED WITH GOLDEN

MAIN COURSES (SERVED WITH RUSTIC POTATOES AND MIXED GREENS)

RIB EYE **\$53.000**

BEST PAIRED WITH CREAM STOUT

SKIRT STEAK **\$49.000**

BEST PAIRED WITH APA

IMPERIAL BURGER **\$30.000**

Homemade burger with arugula and tomatoes.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

DESSERTS

CHOCOTORTA **\$17.000**

With cream and chocolate sauce.

BEST PAIRED WITH CREAM STOUT

DULCE DE LECHE CREPE (2) **\$15.000**

Filled with dulce de leche and vanilla cream.

BEST PAIRED WITH GOLDEN

FRANUI **\$15.000**

Dark or semi-sweet chocolate covered raspberries.

BEST PAIRED WITH CREAM STOUT

MIXED FLAN **\$15.000**

With whipped cream and dulce de leche.

BEST PAIRED WITH ROJA

BEERS

	½ PINT	PINT	CAN	330
GOLDEN			\$8.000	\$8.000
GOLDEN 0.0 ALCOHOL			\$5.000	
LAGER	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
RED	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
APA			\$8.000	
IPA	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
CREAM STOUT	\$5.000	\$7.000	\$8.000	
BLUE MOON		\$10.000	\$10.000	\$9.000

WINES

LA CELIA CABERNET BOTTLE	\$40.000
LA CELIA CHARDONNAY BOTTLE	\$40.000
LA CELIA CABERNET ELITE BOTTLE	\$62.000
LA CELIA MALBEC ELITE BOTTLE	\$60.000
LA CELIA ELITE PINOT NOIR BOTTLE	\$75.000
LA CELIA MALBEC BOTTLE	\$32.000
LA CELIA PINOT GRIGIO BOTTLE	\$30.000
LA CELIA ROSE BOTTLE	\$30.000
LA CELIA CABERNET CUP	\$15.000
LA CELIA CHARDONNAY CUP	\$15.000
LA CELIA ELITE MALBEC CUP	\$22.000
LA CELIA MALBEC CUP	\$12.000
LA CELIA ROSE CUP	\$12.000

CIDERS

1888 GLASS 300CC	\$7.000
PORRÓN 1888 500CC	\$9.000
BOTTLE 1888 750CC	\$16.000

COCKTAILS

SPRITZ ROSE (APEROL WITH SIDRA 1888)	\$14.000
CUBA LIBRE (WITH COKE/COKE ZERO)	\$14.000
FERNET (WITH COKE/COKE ZERO)	\$14.000
CAMPARI WITH ORGANGE	\$14.000
CAMPARI WITH TÓNICA	\$14.000
CAIPIROSKA (VODKA, LIME, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP)	\$14.000
VODKA	\$14.000
VERMOUTH (CAMPARI WITH TÓNICA/SODA/POMELO)	\$14.000
GIN TONIC	\$14.000
WHISKY	\$16.000
WHIS-COKE (WITH COKE/COKE ZERO)	\$16.000
BOULEVARDIER (WHISKY, VERMOUTH, CAMPARI)	\$16.000
NEGRONI (GIN, VERMOUTH, CAMPARI)	\$16.000
AMERICANO (VERMOUTH, CAMPARI, SODA)	\$14.000
PENICILIN (WHISKEY, HONEY, LEMON JUICE, GINGER)	\$16.000
SEVEN & SEVEN (WHISKY WITH SPRITE REGULAR/ZERO)	\$16.000
SCREWDRIVER	\$14.000
GARIBALDI	\$14.000
GIN WITH SPRITE	\$14.000

NON-ALCOHOLIC

WATER (REGULAR/SPARKLING WATER)	\$4.000
FLAVORED WATER (APPLE, ORANGE, GRAPEFRUIT, PEAR)	\$5.000
GLASS OF JUICE (LEMONADE, GRAPEFADE, ORANGE)	\$5.000
SODA CAN (COKE, COKE ZERO, GRAPEFRUIT, SPRITE, SPRITE ZERO, FANTA, OR TONIC)	\$5.000
JUICE JUG (LEMONADE, GRAPEFADE, ORANGE)	\$17.000
COFFEE (BLACK OR WITH A DASH OF MILK)	\$6.000
TEA	\$3.000

DRINK WITH MODERATION.
SALE PROHIBITED TO MINORS UNDER 18 YEARS OLD.