

BRUJONA



PIZZAS

Pizza con masa madre en horno a leña con salsa casera de tomates frescos.

- MOZZARELLA** \$450.-
Queso mozzarella y orégano.
- PEPPE** \$490.-
Queso mozzarella y slice de pepperoni.
- AMERICANA** \$490.-
Queso mozzarella, panceta crocante y huevo de codorniz al horno.
- CAPRESSE** \$490.-
Queso mozzarella, cherry asado y albahaca.
- PINTÓ** \$490.-
Queso mozzarella, queso crema, jamón crudo y rúcula.

BURGERS

A la parrilla y con papas fritas.

- CLASICA** \$490.-
160 gr. de carne con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla colorada, pepinillos y mayonesa.
- NEW YORK** \$490.-
160 gr. de carne con queso cheddar, panceta, cebolla caramelizada y barbacoa.
- CHAMPI** \$530.-
160 gr. de carne con queso azul, champi, rúcula y salsa alioli.
- CHEMA** \$530.-
160 gr. de carne con queso mozzarella, lechuga, tomate, guacamole, y cilantro.
- BOMBAY** \$490.-
Hamburguesa de lentejas empanada en panko con queso mozzarella, rúcula y hummus de remolacha.

**Extra queso/panceta/huevo \$30.- Extra Carne \$110.-
Salsa Champi o Cheddar para las papas fritas \$70.-**

SANDWICHES

- VEGGIE** \$350.-
Sandwich en pan batta de falafel, pickle de rabanito, mizuna y alioli.
- LAMB** \$420.-
Sandwich en pan batta de cordero braseado, rúcula, cebolla caramelizada, dijon y lactonesa de remolacha. - *Con papas fritas +\$100* -
- CHIVITO** \$550.-
Chivito de ojo de bife en pan catalán con lechuga, tomate, cebolla colorada, panceta, huevo, queso mozzarella mayonesa y papas fritas.

ENSALADAS

- VEGAN** \$390.-
Mix de verdes, remolacha asada, champi salteado, palta, mix de semillas y vinagreta de dijon.
- CÉSAR** \$390.-
Lechuga crespita, lascas de parmesano, pollo, croutons y aderezo césar.
- GALLEGA** \$390.-
Mix de verdes, cherry asado, jamón crudo, garbanzo crocante, huevo mollet y vinagreta de aceto y miel.

LAS PAPAS

- CHICAS | GRANDES
- LAS CLÁSICAS** \$200 | \$250.-
 - LAS POSTA** \$250 | \$320.-
Salsa cheddar y panceta crocante.
 - LAS CHAMPI** \$260 | \$330.-
Reducción de crema con champi.
 - LAS ROMPE** \$300 | \$390.-
Huevos fritos y jamón crudo.

POSTRES

- CHIFFON** \$250.-
Tarta húmeda de chocolate belga belcolade con base crocante de castañas de cajú y coulis de frutos rojos.
- SUNDAY MUNCHIES** \$260.-
Flan de leche evaporada con banana caramelizada, queso mascarpone y dulce de leche casero.

TRAGOS DE AUTOR

¡Probá nuestros tragos de autor!

- BRUJORANGE** \$290.-
Aperol, jugo de ananá, arazá, jugo de naranja, jugo de lima y almíbar de jengibre.
- GARDELITO** \$280.-
Gin*, tónica, infusión de té de Ceylan con trozos de arándanos, rosa mosqueta, notas de frambuesa, pimienta rosa y pimienta negra.
- MAMMA BANANA** \$290.-
Ron Blanco y Dorado, Banana, Jugo de Ananá, Naranja y Pomelo, Almíbar de Vainilla y Rayadura de Pomelo
- TRANSIBERIAN** \$280.-
Vodka, jugo de naranja, infusión de flores de hibisco con samud de cítricos y almíbar de maracuyá.
- ESCANDINAVO** \$290.-
Gin*, tónica con té infusionado en sandía deshidratada, melón, té blanco y té verde.

CERVEZAS

- BOTELLA** \$200.-
ESTRELLA GALICIA
Lager (300 ml.)
1906 Rerserva (300 ml.)
1906 Red Vintage (300 ml.)
1906 Black Coupage (300 ml.)
Gluten Free (300 ml.)
Sin Alcohol (250 ml.)
- TIRADA** 1 Pinta \$200.-
ESTRELLA GALICIA Lager
CABESAS APA
DAVOK Blonde / IPA / Red / Stout
OCEÁNICA White Ipa
OSO PARDO Maracuyipa / Pilsner
PIWO Honey
ROCCO Golden Ale / New England IPA
- PINTA & JÄGER** \$330.-
Pinta de Cerveza Tirada y Shot de Jägermeister
- ICED COLD SHOT** \$170.-
Jägermeister shot

TRAGOS CLÁSICOS

- AMERICANO** \$290.-
Campari, Vermut Rosso y soda
- APEROL & ORANGE** \$280.-
Aperol y jugo de naranja exprimido natural
- APEROL SPRITZ** \$320.-
Aperol, Champagne Extra Brut y soda
- CAIPIRINHA** \$240.-
Cachaça, lima y azúcar
- CAIPIROSKA** \$270.-
Vodka, jugo de lima y sirope simple
- CAIPIROSKA MARACUYÁ** \$300.-
Vodka, pulpa de maracuyá y sirope simple
- CUBA LIBRE** \$260.-
Ron dorado, jugo de lima y Coca Cola
< con Ron Havana 7 años \$250.- >
- CYNAR JULEP** \$290.-
Cynar, jugo de pomelo y limón, almíbar, tónica y albahaca
- FERNET & COKE** \$240.-
Fernet Branca y Coca Cola
- GARIBALDI** \$270.-
Campari y jugo de naranja exprimido natural
- GIN TONIC** \$270.-
Gin, tónica, naranja / limon / pepino y romero / frutos rojos
< con Gin Bulldog - \$300.- >
- MOJITO** \$270.-
Ron blanco, rayadura de lima, almíbar, soda, angostura y menta
- MOJITO MARACUYÁ** \$300.-
Ron blanco, maracuyá, almíbar, soda, angostura y menta
- NEGRONI** \$320.-
Campari, Gin* y Vermut Rosso
< con Gin Bulldog - \$300.- >
- OLD FASHIONED** \$320.-
Bourbon, azúcar, bitter Angostura y soda
- RON** \$250.-
Ron Dorado Havana Club 7 años
- TOM COLLINS** \$270.-
Gin, jugo de limón o pomelo natural y soda
< con Gin Bulldog - +\$30.- / con jugo de pomelo + \$30.- >
- JÄGER TONIC** \$270.-
Jägermeister y tónica
- JÄGER MOJITO** \$320.-
Jägermeister, limón, almíbar, soda y menta
- VERMUT** \$180.-
Vermut, soda y rodaja de naranja

BEBIDAS

- AGUA MINERAL** Línea SALUS \$95.-
- REFRESCO** Línea Coca Cola 600 mL \$170.-
- JUGO DE NARANJA** \$160.-
- LIMONADA** Con menta y jengibre \$160.-
- LIMONADA MARACUYÁ** \$200.-
- MARY JANE** \$220.-
Jugo de naranja, jugo de ananá, almíbar y frutos rojos
- POMELADA** \$200.-
Pomelo exprimido natural, almíbar de canela y tónica
- RED BULL** \$180.-

WHISKIES

- BUCHANAN'S** \$270.-
- CHIVAS 12** \$270.-
- CHIVAS 13** \$290.-
- CHIVAS 18** \$430.-
- JAMESON** \$210.-
- JIM BEAM** \$240.-
- J.W. BLACK LABEL** \$270.-
- J.W. GOLD LABEL** \$420.-
- MACALLAN** \$450.-
- SANDY MAC** \$210.-

VINOS

- COPA DE VINO** \$230.-
De la Bodega Nacional Gimenez Mendez y nuestras cepas son: Malbec, Tannat y Sauvignon Blanc
- BOTELLA** \$790.-
De la Bodega Nacional Gimenez Mendez Alta Reserva y nuestras cepas son: Malbec, Tannat (Mayor cantidad de medallas de Oro en Concurso Tannat al Mundo) y Sauvignon Blanc (Mejor Sauvignon Blanc de Uruguay, Concurso El Cosnumidor)
- BOTELLA** \$1350.-
De la Bodega Nacional Gimenez Mendez Búho Microvinificaciones y nuestras cepas son: Malbec y Tannat (Medalla de Oro, Concurso Tannat al Mundo. Uruguay, 2019)