



## PIZZA CIRCUS

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

- **MOZZARELLA** ..... \$ 380.-  
Queso mozzarella y orégano.
- **PEPPE** ..... \$ 430.-  
Queso mozzarella y slice de pepperoni.
- **AMERICANA** ..... \$ 430.-  
Queso mozzarella, panceta crocante y huevo de codorniz al horno.
- **CAPRESSE** ..... \$ 430.-  
Queso mozzarella, cherry asado y albahaca.
- **PINTÓ** ..... \$ 430.-  
Queso mozzarella, queso crema, jamón crudo y rúcula.

## BURGER ST.

*A la parrilla y con papas fritas.*

- **CLASSIC** ..... \$ 420.-  
160 gr. de carne con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla colorada, pepinillos y mayonesa.
- **NEW YORK** ..... \$ 420.-  
160 gr. de carne con queso cheddar, panceta, cebolla caramelizada y barbacoa.
- **CHAMPI** ..... \$ 420.-  
160 gr. de carne con queso azul, champi, rúcula y salsa alioli.
- **CHEMA** ..... \$ 420.-  
160 gr. de carne con queso mozzarella, lechuga, tomate, guacamole, y cilantro.
- **BOMBAY** ..... \$ 420.-  
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.-**

## SANDWICH AV.

- **VEGGIE** ..... \$ 310.-  
Sandwich en pan batta de falafel, pickle de rabanito, mizuna y alioli.
- **LAMB** ..... \$ 330.-  
Sandwich en pan batta de cordero braseado, rúcula, cebolla caramelizada, dijon y lactonesa de remolacha.
- **CHIVITO** ..... \$ 520.-  
Chivito de ojo de bife en pan catalán con lechuga, tomate, cebolla colorada, huevo, queso mozzarella mayonesa y papas fritas.

## SALAD PARK

- **VEGAN** ..... \$ 280.-  
Mix de verdes, remolacha asada, champi salteado, palta, mix de semillas y vinagreta de dijon.
- **CÉSAR** ..... \$ 300.-  
Lechuga crespita, lascas de parmesano, pollo, croutons y aderezo César.
- **GALLEGA** ..... \$ 315.-  
Mix de verdes, cherry asado, jamón crudo, garbanzo crocante, huevo mollet y vinagreta de aceto y miel.

## FRIES ROAD

- |                                   | Para 1 & I | Para 2 & B |
|-----------------------------------|------------|------------|
| - <b>LAS CLÁSICAS</b> .....       | \$ 170     | \$ 230.-   |
| - <b>LAS POSTA</b> .....          | \$ 210     | \$ 290.-   |
| Salsa cheddar y panceta crocante. |            |            |
| - <b>LAS CHAMPI</b> .....         | \$ 210     | \$ 290.-   |
| Reducción de crema con champi.    |            |            |
| - <b>LAS ROMPE</b> .....          | \$ 240     | \$ 350.-   |
| Huevos fritos y jamón crudo.      |            |            |

## DESSERT SQUARE

- **CHIFFON DE CHOCOLATE** ..... \$ 250.-  
Tarta húmeda de chocolate 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.

## BRUJONA'S ROAD

¡Probá nuestros tragos de autor!

- BRUJORANGE	\$270.-
<i>Aperol, jugo de ananá, arazá, jugo de naranja, jugo de lima y almíbar de jengibre.</i>	
- GARDELITO	\$260.-
<i>Gin, infusión de té de Ceylan con trozos de arándanos, rosa mosqueta, notas de frambuesa, pimienta rosa y pimienta negra.</i>	
- ORIENT EXPRESS	\$290.-
<i>Baileys, Whisky, café, almíbar de canela, y rayadura de chocolate belcolade.</i>	
- TRANSIBERIAN	\$260.-
<i>Vodka, jugo de naranja, infusión de flores de hibisco con samud de cítricos y almíbar de maracuyá.</i>	

## BEER STATION

### TIRADA

	½ Pinta   1 Pinta
- ESTRELLA GALICIA Lager	\$160   \$200
- CABESAS IPA/APA	\$150   \$190
- DAVOK IPA/Red Irish/Oatmeal Stout	\$150   \$190
- OCÉANICA White Ipa/Lemon Scholz	\$160   \$200
- OSO PARDO Belgian Blonde	\$150   \$190
- OSO PARDO Mosaico Doble IPA	\$160   \$200
- PIWO Honey	\$150   \$190
- VOLCÁNICA Belgian Blonde/APA	\$150   \$190.
- PINTA & JÄGERMEISTER	\$330.-

### BOTELLA -Estrella Galicia 330 ml.

- ESPECIAL	\$165.-
- 1906 RESERVA	\$165.-
- 1906 RED VINTAGE	\$165.-
- 1906 BLACK COUPAGE	\$165.-
- SHANDY	\$165.-
- SIN ALCOHOL	\$165.-
- GLUTEN FREE	\$165.-

## DRINKS AVENUE

- AMERICANO	\$270.-
<i>Campari, vermouth Rosso y soda</i>	
- APEROL & ORANGE	\$260.-
<i>Aperol y jugo de naranja exprimido natural</i>	
- APEROL SPRITZ	\$300.-
<i>Aperol, Champagne Extra Brut y soda</i>	
- CAIPIRINHA	\$220.-
<i>Cachaça, lima y azúcar</i>	
- CAIPIROSKA	\$250.-
<i>Vodka, jugo de lima y sirope simple</i>	
- CAIPIROSKA MARACUYÁ	\$280
<i>Vodka, pulpa de maracuyá y sirope simple</i>	
- CUBA LIBRE	\$240
<i>Ron dorado, jugo de lima y Coca Cola</i>	
- CYNAR JULEP	\$270
<i>Cynar, jugo de pomelo y limón, almíbar, tónica y albahaca</i>	
- FERNET & COKE	\$230.-
<i>Fernet Branca y Coca Cola</i>	
- GARIBALDI	\$250.-
<i>Campari y jugo de naranja exprimido natural</i>	
- GIN TONIC -¡probá nuestras variedades!	\$250.-
<i>Gin*, tónica, cítricos/pepino y romero/frutos rojos</i>	
- MOJITO	\$250.-
<i>Ron blanco, limón, almíbar simple, soda y menta</i>	
- MOJITO MARACUYÁ	\$280.-
<i>Ron blanco, maracuyá, almíbar simple, soda y menta</i>	
- NEGRONI	\$300.-
<i>Campari, Gin* y vermouth Rosso</i>	
- OLD FASHIONED	\$300.-
<i>Bourbon, azúcar, bitter Angostura y soda</i>	
- TOM COLLINS	\$250.-
<i>Gin*, jugo de limón o pomelo** natural y soda</i>	
- ICED COLD SHOT	\$160.-
<i>Jägermeister shot</i>	
- JÄGER TONIC	\$250.-
<i>Jägermeister y tónica</i>	
- JÄGER MOJITO	\$300.-
<i>Jägermeister, limón, almíbar, soda y menta</i>	

\*Drinks con Gin Beefeater 24 - +\$80.- / \*\*Con jugo de pomelo + \$30.-

## SOFT DRINKS ST.

- AGUA MINERAL	\$90.-
<i>Línea SALUS</i>	
- REFRESCO	\$120.-
<i>Línea Coca Cola</i>	
- JUGO DE NARANJA	\$135.-
<i>Exprimido natural</i>	
- LIMONADA	\$135.-
<i>Con menta y jengibre</i>	
- MALI	\$155.-
<i>Limonada con maracuyá</i>	
- MARY JANE	\$200.-
<i>Jugo de naranja, jugo de ananá, almíbar y frutos rojos</i>	
- POMELADA	\$180.-
<i>Pomelo exprimido natural, almíbar de canela y tónica</i>	
- CAFÉ	\$80
<i>Espresso</i>	
- RED BULL	\$165.-

## WHISKY ROAD

- BUCHANAN'S	\$250.-
- CHIVAS REGAL	\$260.-
- JAMESON	\$190.-
- JAMESON CASKMATES ipa/stout	\$220.-
- JAMESON CRESTED	\$230.-
- JIM BEAM	\$220.-
- J.W. BLACK LABEL	\$250.-
- J.W. GOLD LABEL	\$390.-
- MACALLAN	\$410.-
- SANDY MAC	\$190.-

## WINES AV. -Consultá nuestras cepas-

- COPA DE VINO	\$210.-
- BOTELLA	\$710.-