



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 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, 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.

CERVEZAS

TIRADA

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

BOTELLA

Estrella Galicia 330 ml. /250 ml.

- **LAGER** \$165.-
- **1906 RESERVA** \$165.-
- **1906 RED VINTAGE** \$165.-
- **1906 BLACK COUPAGE** \$165.-
- **SIN ALCOHOL** \$165.-
- **GLUTEN FREE** \$165.-

TRAGOS CLÁSICOS

- **AMERICANO** \$290.-
Campari, vermouth 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
 - **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 -¡probá nuestras variedades!** \$270.-
Gin, tónica, cítricos/pepino y romero/frutos rojos
 - **MOJITO** \$270.-
Ron blanco, limón, almíbar simple, soda y menta
 - **MOJITO MARACUYÁ** \$300.-
Ron blanco, maracuyá, almíbar simple, soda y menta
 - **NEGRONI** \$320.-
Campari, Gin y vermouth Rosso
 - **OLD FASHIONED** \$320.-
Bourbon, azúcar, bitter Angostura y soda
 - **TOM COLLINS** \$270.-
*Gin, jugo de limón o pomelo** natural y soda*
 - **ICED COLD SHOT** \$170.-
Jägermeister shot
 - **JÄGER TONIC** \$270.-
Jägermeister y tónica
 - **JÄGER MOJITO** \$320.-
Jägermeister, limón, almíbar, soda y menta
- * *Con Gin Beefeater 24 - +\$80.- / **Con jugo de pomelo + \$30.-*

BEBIDAS

- **AGUA MINERAL** \$95.-
Línea SALUS
- **REFRESCO** \$170.-
Línea Coca Cola 600 mL
- **JUGO DE NARANJA** \$160.-
Exprimido natural
- **LIMONADA** \$160.-
Con menta y jengibre
- **MALI** \$200.-
Limonada con maracuyá
- **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.-
- **JAMESON** \$210.-
- **JIM BEAM** \$240.-
- **J.W. BLACK LABEL** \$270.-
- **J.W. GOLD LABEL** \$420.-
- **MACALLAN** \$450.-
- **SANDY MAC** \$210.-

VINOS

- De la Bodega Nacional Gimenez Mendez y nuestras cepas son: Malbec, Tannat y Sauvignon Blanc*
- **COPA DE VINO** \$230.-
 - **BOTELLA** \$790.-