

PARA BEBER



## Cervezas en Canilla

Son las que aparecen en pizarra, van cambiando y podés degustarlas antes de decidir!

|                                                        | <u>Porrón</u>     | <u>1/2 Pinta</u>  | <u>Pinta</u>       | <u>Jarra 1.8l</u>  |
|--------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Blonde Ale</b> - <i>Rubia, ligera, floral</i>       |                   | \$2757            | \$5105             | \$14478            |
| <b>Alt Willamette</b> - <i>Roja, amarga, maltosa</i>   |                   | \$3921            | \$7321             | \$20440            |
| <b>Stout</b> - <i>Negra, robusta, maltosa, tostada</i> |                   | \$4033            | \$7433             | \$21114            |
| <b>Cream Ale</b> - <i>Rubia, ligera, lupulada</i>      | <del>\$5610</del> | \$3849            | \$7127             | \$20236            |
| <b>Munich Ale</b> - <i>Ámbar, liviana, lupulada</i>    | \$5687            | <del>\$3900</del> | <del>\$7188</del>  | <del>\$20430</del> |
| <b>IPA Patagonia</b> - <i>Roja, amarga, lupulada</i>   | \$8964            | <del>\$5973</del> | <del>\$11006</del> | <del>\$31243</del> |
| <b>Session Red IPA</b> - <i>Amarga, lupulada</i>       | <del>\$7045</del> | \$4697            | \$8638             | \$24535            |
| <b>White IPA</b> - <i>Rubia, amarga, lupulada</i>      | \$6769            | <del>\$4513</del> | <del>\$8321</del>  | <del>\$23636</del> |
| <b>Special Red Ale</b> - <i>Roja, frutada</i>          | <del>\$6830</del> | \$4554            | \$8413             | \$23871            |
| <b>Cherry Fruitbeer</b> - <i>Frutada, vinosa</i>       | \$7076            | <del>\$4717</del> | <del>\$8689</del>  | <del>\$24688</del> |

## Cervezas Preparadas

Estas las preparamos al momento. No podemos darlas a degustar... Pero siempre gustan!

|                                                                   | <u>1/2 Pinta</u> | <u>Pinta</u> | <u>Jarra 1.8l</u> |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------|
| <b>Honey Chai</b> - <i>Blonde Ale + Miel + Chai</i>               | \$4207           | \$7698       | \$21758           |
| <b>Sweet Harvest</b> - <i>Blonde Ale + Jugo natural de cereza</i> | \$4788           | \$8801       | \$25004           |
| <b>Mellow Stout</b> - <i>Stout + Miel + Whisky</i>                | \$5034           | \$9597       | \$27914           |

## Cerveza de Guarda

|                                                                    |                  |         |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|---------|
| <b>Barley Wine</b> - <i>Roja, maltosa, acaramelada, alcohólica</i> | Botella x 500 ml | \$21758 |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|---------|

Podés conocer mejor nuestros estilos actuales  
escanando el código QR





## PARA BEBER



### Tragos con Cerveza

Viel Glück!

#### Malibeer \$7198

Blonde Ale y Ron Malibú.

#### Mojito Ale \$7198

Ron Bacardí, Blonde Ale, jugo de limón y hojas de menta.

#### Stout Cynar \$6739

Stout, Cynar, naranja, limón y menta fresca.

#### Orange Cherry \$6739

Blonde Ale, Campari, licor de cereza, naranja y cereza en almíbar.

### Bebidas Sin Alcohol

Tratando de eliminar lo artificial

#### Agua \$5707

Con o sin gas x 500 ml

#### Aguas Naturales

De elaboración propia, sin extractos ni sabores artificiales.

Limonada, vaso x 400 ml \$3073

Limonada, botella x 900 ml \$5003

Limonada con Frutos Rojos, vaso x 400 ml \$5003

Agua de Rosa Mosqueta, vaso x 400 ml \$3073

Agua de Cereza, vaso x 400 ml \$3073

Iced Tea, vaso x 400 ml \$4207

#### Gaseosas Naturales \$4595

Hechas en casa, sin extractos ni sabores artificiales. Tónica / Ginger Ale x 330 ml.

#### Gaseosas tradicionales \$4207

Coca Cola / Sprite en vaso de 330 ml.

### Tragos con Gin Local

Molle Viejo

#### Gin & Tónico \$9904

Gin, limón y agua tónica natural hecha en casa con corteza de quina y cítricos; sin extractos ni sabores artificiales.

#### Gin & Ginger \$9904

Gin, limón y ginger ale natural hecha en casa; sin extractos ni sabores artificiales.

#### Gin sin Tónico \$11976

Gin, IPA, limón y Bitter Angostura.

#### Apple Tree \$10271

Gin, limón e iced tea de manzana con canela.

#### Gin Tónico con Frutos Rojos \$11976

Gin, limón, menta y frutos rojos.

### Vino por Copa

Somos cervecería... Disculpas

#### La Íride Malbec Roble \$5564

#### Jomñuk \$9015

Malbec madurado con astillas de cerezo.



## PARA PICAR



### Papas

Horneadas a alta temperatura y combinadas con diversos ingredientes

#### Clásicas \$7555

Con sal terrible BBQ\* y acompañadas con crema de cebolla

#### Panceta y Cheddar \$9056

Gratinadas con salsa de queso cheddar y panceta ahumada

#### Jamón Crudo \$9056

Gratinadas con jamón curado en casa, tomillo fresco y queso cremoso

#### Salmón Ahumado \$11833

Gratinadas con queso azul y salmón ahumado con leña de cerezo

#### Cordero \$9056

Cubiertas con cordero estofado y gratinadas con queso cremoso

### Escabeches

Nuestras conservas con impronta local

#### Berenjenas Ahumadas \$9322

Asadas, ahumadas y escabechadas con ajo, ají y mejorana

#### Cordero Escabechado \$13498

En escabeche clásico con hierbas frescas de nuestra propia huerta

#### Vegetales Ahumados \$10047

Cebolla, zuchinni, zanahoria, berenjena y pimientos

#### Pollo con Frutos Regionales \$10047

Pollo asado y escabechado con bayas y manzanas ácidas de cosecha local

#### Gírgolas \$13498

Escabeche de hongos de producción local

#### Porotos en Aceite \$7229

Alubias rojas y negras en aceite

### Tablas

Combinaciones de algunas de las especialidades de la casa

#### Degustación de Escabeches \$34653

Degustación de todos los escabeches del día

#### Picada Chica \$50049

Picada para dos o tres personas. Incluye vegetales ahumados y escabeches a disponibilidad del día. Papas clásicas con crema untable de cebolla y crema de palta. Variedad de panes. Jamón crudo y bondiola curados en casa, Longaniza, salame y chorizo seco. Quesos pategrasito artesanal y dambo. Pepinos agridulces y cerezas frescas ó en conserva.

#### Picada Grande \$87428

Picada para cuatro a seis personas. Incluye vegetales ahumados y escabeches a disponibilidad del día. Papas clásicas con crema untable de cebolla y crema de palta. Variedad de panes. Mini provoleta ó queso fundido. Jamón crudo y bondiola curados en casa. Longaniza, salame y chorizo seco. Quesos pategrasito artesanal y dambo. Pepinos agridulces y cerezas frescas ó en conserva.

\*Sal Terrible BBQ: Una sal que combinamos con variedad de ajíes secos y ahumamos con leña de cerezo. La utilizamos en varias preparaciones de la casa como por ejemplo papas que acompañan a las hamburguesas y los pochoclos que servimos con la cerveza.



## Sanguchitos fríos

Fresquitos, simples, nobles y rápidos

### Bondiola Salada \$11537

Bondiola curada en casa y queso tybo en bollo de mosto\*

### Jamón Crudo \$14764

Jamón casero, queso tybo, rúcula, pimienta negra y aceite de oliva en bollo de mosto.

### Salmón Ahumado \$14764

Relleno con lactonesa de salmón ahumado y hojas de rúcula; en bollo de mosto.

## Sanguchitos calientes

Tostaditos, simples y llenos de sabor

### Bomba de Cordero \$14764

Cordero estofado y queso criollo en bollo de mosto. Gratinado con longaniza y queso tybo.

### Bomba de Salmón \$17735

Salmón ahumado en caliente, lactonesa y queso azul. Gratinado con mozzarella y berenjena ahumada

### Tostado de Palta \$14764

Pan de mosto de molde, crema de palta con limón y queso criollo.

## Panes de chicharrón

Calentitos y originales. Como una pizzeta, pero de chicharrón.

### Con Romero \$7964

Relleno con mozzarella y aromatizado con romero fresco de nuestro jardín

### Con Panceta Ahumada \$7964

Relleno con panceta ahumada y quesos cheddar, mozzarella y azul

### Con Vacío Vacuno \$7964

Relleno con quesos provolone, criollo y mozzarella, vacío vacuno y verdeo.

## Empanadas XL

Grandes, hechas en masa criolla

### De Capón \$3461

Carne de capón\*\* cocida a fuego lento, romero y tomillo frescos de nuestro patio, y kümmel. Fritas en grasa.

### De Salmón Ahumado \$3461

Salmón ahumado en caliente con leña de cerezo, vegetales ahumados y coriandro. Horneadas.

\*Bollo de mosto: Pan elaborado con mosto como ingrediente líquido. El mosto es la cerveza antes de ser fermentada.

\*\*Capón: Es el carnero adulto castrado, cuya carne ofrece un sabor intenso y característico de las pasturas de la zona.



## Hamburguesas

y otros sándwiches originales... Todos con papas clásicas

### # Uno **\$21124**

Medallón clásico\*, BBQ de cereza (un poco picante), panceta, cheddar y pepinos agri-duces; en pan de mosto.

### # Cuatro **\$21124**

Medallón clásico, vegetales ahumados, cebolla morada encurtida en limón, mozzarella y crema de palta; en pan de mosto.

### # Cinco **\$21124**

Medallón de cordero, vegetales ahumados, cebolla morada encurtida en limón, mozzarella y crema de palta; en pan de mosto.

### # Siete **\$21124**

Medallón clásico\*, berenjenas ahumadas, tomates marinados con hierbas, mozzarella y chips de chinchulines; en pan de mosto.

### # Catorce **\$25351**

Medallón de salmón apanado, crema de palta, lactonesa de cilantro, tomates marinados con hierbas, cebolla morada encurtida en limón y pepino agri-dulce; en pan de mosto.

### # Diecisiete **\$21124**

Medallón clásico, cebolla caramelizada, salsa Cereza-Malbec y queso provolone fundido; en bollo de croissant.

### # Dieciocho **\$21124**

Medallón de cordero, cebolla caramelizada, queso pategrasito artesanal y chutney de membrillo; en pan de mosto.

### # Diecinueve **\$21124**

Medallón clásico, alubias rojas y negras escabechadas, salsa casera de jalapeño, mozzarella, tomates marinados con hierbas, y cebolla morada encurtida en limón; en pan de mosto.

### # Veinticinco **\$21124**

Medallón clásico, chimichurri, queso criollo, vacío asado, tomates marinados con hierbas, y huevo frito; en pan de mosto.

### # Cincuenta y Uno **\$21124**

Berenjenas ahumadas escabechadas, BBQ de manzana, mozzarella, jalea picante de frutos de pepita\*\*, y nueces garrapiñadas especiadas; en pan de mosto.

### # Sesenta y Tres **\$21124**

Borrego\*\*\* desmechado, salsa BBQ de cereza, mozzarella y pepino agri-dulce; en bollo de croissant.

\*Medallón clásico: Medallón 50% carne vacuna, 50% carne de cerdo.

\*\*Jalea picante de frutos de pepita: Jalea de frutos de pepita tales como manzana o membrillo con agregado de cebolla y ajíes picantes. Es picante pero no agresivo, y va muy bien con berenjenas y quesos entre otros alimentos.

\*\*\*Borrego: Cordero joven de alrededor de un año de edad.



## Pizzas

Elaboradas con mosto de cerveza

### # Uno

**\$25627**

BBQ de cereza, mozzarella, queso azul, panceta ahumada, pepinos agri dulces y cerezas.

### # Dos

**\$25627**

Salsa de tomate, berenjenas ahumadas escabechadas, mozzarella, jalea picante de frutos de pepita y perejil fresco.

### # Cuatro

**\$25627**

Salsa de tomate, mozzarella, bondiola salada en casa y pesto de rúcula con almendras tostadas.

### # Cinco

**\$30783**

Salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado en caliente con leña de cerezo, cebolla encurtida en jugo de limón y crema de palta.

### # Seis

**\$25627**

Salsa de tomate, mozzarella, longaniza, salame, chorizo seco, kümmel\*, ají molido ahumado y perejil fresco

### # Ocho

**\$25627**

Estofado de cordero, mozzarella, cebolla morada encurtida en jugo de limón y crema de palta.

### # Nueve

**\$25627**

Chutney de damasco, mozzarella, vegetales ahumados y panceta ahumada. Espolvoreada con azúcar y quemadita.

### # Once

**\$25627**

Chutney de pera, mozzarella, queso azul, jamón crudo curado en casa, hojas de rúcula y aliño ahumado natural.

### # Doce

**\$25627**

Fugazzeta tradicional con panceta ahumada, mozzarella, queso criollo, verdeo, aceite de oliva y muchas cerezas.

\*Kümmel: conocido como "comino alemán", es la alcaravea, una semilla de sabor anisado que acompaña muy bien a los chacinados embutidos.



PARA TERMINAR



CUANDO SEA

## Postres

Con base clásica y alguna vuelta muy nuestra

### Stout Brulée \$6055

Budín de pan de cerveza stout con costra crujiente de azúcar quemada. Servido con crema de leche montada espolvoreada con canela.

### Flan Ale \$6545

Flan elaborado a base de cerveza Blonde Ale con cubierta crocante de caramelo y acompañado con dulce de leche y crema de leche con canela.

### Cheesecake de Ricota \$6718

Cheesecake de ricota con almendras garrapiñadas y acompañamiento a elección: Dulce de sauco y manzana, confitura de membrillo ó confitura de damasco; todos de elaboración propia y con frutas de nuestro patio.

### Queso y Brownie \$6545

Brownie muy húmedo con nueces tostadas acompañado de queso cremoso y toffee de pera\*.

### Membrillos en Stout \$5105

Membrillos en almíbar de cerveza stout con crema montada y espolvoreados con canela.

### Viel Mess \$6637

Postre de cerezas frescas o en conserva, dependiendo de la disponibilidad, con base de merengue seco y crema de leche montada.

## Cafetería

Nada muy original por aquí

### Espresso \$4217

Café corto e intenso

### Americano \$4217

Café en jarrito de intensidad media

### Café doble \$6065

Medio jarro de café de intensidad media

### Jarro de Café \$6065

Jarro de café de intensidad suave

### Jarro de Café con Leche \$6637

Jarro de café con leche, 50 y 50.

### Leche Chocolateada \$6637

Jarro de leche chocolateada fría o caliente

## Algo dulce

Para acompañar el café

### Alfajor de dulce de leche \$2042

Quemado con azúcar impalpable

### Brownie con nueces \$2553

Muy húmedo y con mucho cacao

### Pepa de membrillo \$715

Con confitura casera de membrillo

\*Toffee de pera: una variante del "toffee" original, que se trata de un dulce elaborado a base de azúcar quemada y manteca, con agregado de peras de nuestro patio.