

PARA BEBER



Cervezas en Canilla

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

	Porrón	1/2 Pinta	Pinta	Jarra 1.8l
Blonde Ale - Rubia, ligera, floral		\$2819	\$5222	\$14810
Alt Willamette - Roja, amarga, maltosa		\$4010	\$7488	\$20910
Stout - Negra, robusta, maltosa, tostada		\$4125	\$7603	\$21600
Cream Ale - Rubia, ligera, lupulada	\$5739	\$3938	\$7290	\$20701
Munich Ale - Ámbar, liviana, lupulada	\$5818	\$3990	\$7352	\$20900
IPA Patagonia - Roja, amarga, lupulada	\$9170	\$6109	\$11259	\$31961
Session Red IPA - Amarga, lupulada	\$7207	\$4808	\$8836	\$25098
White IPA - Rubia, amarga, lupulada	\$6925	\$4616	\$8512	\$24180
Special Red Ale - Roja, frutada	\$6987	\$4658	\$8606	\$24419
Cherry Fruitbeer - Frutada, vinosa	\$7239	\$4825	\$8888	\$25255

Cervezas Preparadas

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

	1/2 Pinta	Pinta	Jarra 1.8l
Honey Chai - Blonde Ale + Miel + Chai	\$4303	\$7875	\$22257
Sweet Harvest - Blonde Ale + Jugo natural de cereza	\$4898	\$9003	\$25579
Mellow Stout - Stout + Miel + Whisky	\$5149	\$9818	\$28556

Cerveza de Guarda

Barley Wine - Roja, maltosa, acaramelada, alcohólica

Botella x 500 ml \$22257

Podés conocer mejor nuestros estilos actuales
escanenando el código QR



PARA BEBER



Tragos con Cerveza

Viel Glück!

Malibeer \$7364

Blonde Ale y Ron Malibú.

Mojito Ale \$7364

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

Stout Cynar \$6893

Stout, Cynar, naranja, limón y menta fresca.

Orange Cherry \$6893

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

Bebidas Sin Alcohol

Tratando de eliminar lo artificial

Agua \$5838

Con o sin gas x 500 ml

Aguas Naturales

De elaboración propia, sin extractos ni sabores artificiales.

Limonada, vaso x 400 ml \$3144

Limonada, botella x 900 ml \$5117

Limonada con Frutos Rojos, vaso x 400 ml \$5117

Agua de Rosa Mosqueta, vaso x 400 ml \$3144

Agua de Cereza, vaso x 400 ml \$3144

Iced Tea, vaso x 400 ml \$4303

Gaseosas Naturales \$4700

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

Gaseosas tradicionales \$4401

Coca Cola / Sprite en vaso de 330 ml.

Tragos con Gin Local

Molle Viejo

Gin & Tónico

\$10131

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

Gin & Ginger

\$10131

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

Gin sin Tónico

\$12251

Gin, IPA, limón y Bitter Angostura.

Apple Tree

\$10507

Gin, limón e iced tea de manzana con canela.

Gin Tónico con Frutos Rojos

\$12251

Gin, limón, menta y frutos rojos.

Vino por Copa

Somos cervecería... Disculpas

La Íride Malbec Roble

\$5692

Jomñuk

\$9222

Malbec madurado con astillas de cerezo.

Por qué los precios así?

Bueno... Somos originales.

No encontramos una razón para redondearlos más que “porque es lo normal”.

Tampoco usamos mayonesa de paquete, mostaza ni ketchup.

Y pronto eliminaremos las gaseosas industrielas.

Entonces, puede que no seamos normales.

PARA PICAR



Papas

Horneadas a alta temperatura y combinadas con diversos ingredientes

Clásicas \$7729

Con sal terrible BBQ* y acompañadas con crema de cebolla

Panceta y Cheddar \$9264

Gratinadas con salsa de queso cheddar y panceta ahumada

Jamón Crudo \$9264

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

Salmón Ahumado \$12105

Gratinadas con queso azul y salmón ahumado con leña de cerezo

Cordero \$9264

Cubiertas con cordero estofado y gratinadas con queso cremoso

Escabeches

Nuestras conservas con impronta local

Berenjenas Ahumadas \$9535

Asadas, ahumadas y escabechadas con ajo, ají y mejorana

Cordero Escabechado \$13807

En escabeche clásico con hierbas frescas de nuestra propia huerta

Vegetales Ahumados \$10277

Cebolla, zuchinni, zanahoria, berenjena y pimientos

Pollo con Frutos Regionales \$10277

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

Gírgolas \$13807

Escabeche de hongos de producción local

Porotos en Aceite \$7394

Alubias rojas y negras en aceite

Tablas

Combinaciones de algunas de las especialidades de la casa

Degustación de Escabeches \$35449

Degustación de todos los escabeches del día

Picada Chica \$51200

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 \$89439

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 ajies 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.

PARA UNA PINTA



Sanguchitos fríos

Fresquitos, simples, nobles y rápidos

Bondiola Salada

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

\$11802

Jamón Crudo

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

\$15103

Salmón Ahumado

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

\$15103

Sanguchitos calientes

Tostaditos, simples y llenos de sabor

Bomba de Cordero

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

\$15103

Bomba de Salmón

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

\$18142

Tostado de Palta

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

\$15103

Panes de chicharrón

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

Con Romero

Relleno con mozzarella y aromatizado con romero fresco de nuestro jardín

\$8146

Con Panceta Ahumada

Relleno con panceta ahumada y quesos cheddar, mozzarella y azul

\$8146

Con Vacío Vacuno

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

\$8146

Empanadas XL

Grandes, hechas en masa criolla

De Capón

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

\$3541

De Salmón Ahumado

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

\$3541

Del Ahumadero

Variedad de carnes y vegetales ahumados con leña de cerezo y queso. Fritas en grasa.

\$3541

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

**Capón: Es el cernero 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 \$21610

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

Cuatro \$21610

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

Cinco \$21610

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

Siete \$21610

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

Catorce \$25934

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

Diecisiete \$21610

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

Dieciocho \$21610

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

Diecinueve \$21610

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 \$21610

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

Cincuenta y Uno \$21610

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

Sesenta y Tres \$21610

Borrego*** desmechado, salsa BBQ de cereza, mozzarella y pepino agridulce; 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

\$26216

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

Dos

\$26216

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

Cuatro

\$26216

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

Cinco

\$31491

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

Seis

\$26216

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

Ocho

\$26216

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

Nueve

\$26216

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

Once

\$26216

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

Doce

\$26216

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

PARA TERMINAR



CUANDO SEA

Postres

Con base clásica y alguna vuelta muy nuestra

Stout Brûlée

\$6193

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

Flan Ale

\$6695

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

\$6873

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

\$6695

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

Membrillos en Stout

\$5222

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

Viel Mess

\$6789

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

\$4313

Café corto e intenso

Americano

\$4313

Café en jarrito de intensidad media

Café doble

\$6203

Medio jarro de café de intensidad media

Jarro de Café

\$6203

Jarro de café de intensidad suave

Jarro de Café con Leche

\$6789

Jarro de café con leche, 50 y 50.

Leche Chocolatada

\$6789

Jarro de leche chocolatada fría o caliente

Algo dulce

Para acompañar el café

Alfajor de dulce de leche

\$2089

Quemado con azúcar impalpable

Brownie con nueces

\$2611

Muy húmedo y con mucho cacao

Pepa de membrillo

\$500

Con confitura casera de membrillo

Galleta de limón y café

\$675

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.