

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>
Blonde Ale - Rubia, ligera, floral		\$3101	\$5744	\$16291
Alt Willamette - Roja, amarga, maltosa		\$4411	\$8237	\$23001
Stout - Negra, robusta, maltosa, tostada		\$4538	\$8363	\$23760
Cream Ale - Rubia, ligera, lupulada	\$6313	\$4332	\$8019	\$22771
Munich Ale - Ámbar, liviana, lupulada	\$6400	\$4389	\$8087	\$22990
IPA Patagonia - Roja, amarga, lupulada	\$10087	\$6720	\$12385	\$35157
Session Red IPA - Amarga, lupulada	\$7928	\$5284	\$9720	\$27608
White IPA - Rubia, amarga, lupulada	\$7618	\$5078	\$9363	\$26598
Special Red Ale - Roja, frutada	\$7686	\$5124	\$9467	\$26861
Cherry Fruitbeer - Frutada, vinosa	\$7963	\$5308	\$9777	\$27781

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>
Honey Chai - Blonde Ale + Miel + Chai	\$4733	\$8663	\$24483
Sweet Harvest - Blonde Ale + Jugo natural de cereza	\$5388	\$9903	\$28137
Mellow Stout - Stout + Miel + Whisky	\$5664	\$10800	\$31412

Cervezas Experimentales

Old Classic English IPA - Ambar, amarga, maltosa	\$6720	\$12385	\$35157
---	--------	---------	---------

Podés conocer mejor nuestros estilos actuales
escanenando el código QR



PARA BEBER



Tragos con Cerveza

Viel Glück!

Malibeer \$8100

Blonde Ale y Ron Malibú.

Mojito Ale \$8100

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

Stout Cynar \$7582

Stout, Cynar, naranja, limón y menta fresca.

Orange Cherry \$7582

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

Bebidas Sin Alcohol

Tratando de eliminar lo artificial

Agua \$6422

Con o sin gas x 500 ml

Aguas Naturales

De elaboración propia, sin extractos ni sabores artificiales.

Limonada, vaso x 400 ml \$3458

Limonada, botella x 900 ml \$5629

Limonada con Frutos Rojos, vaso x 400 ml \$5629

Agua de Rosa Mosqueta, vaso x 400 ml \$3458

Agua de Cereza, vaso x 400 ml \$3458

Iced Tea, vaso x 400 ml \$4733

Gaseosas Naturales \$5170

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

Gaseosas tradicionales \$4841

Coca Cola / Sprite en vaso de 330 ml.

Tragos con Gin Local

Molle Viejo

Gin & Tónico

\$11144

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

Gin & Ginger

\$11144

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

Gin sin Tónico

\$13476

Gin, IPA, limón y Bitter Angostura.

Apple Tree

\$10507

Gin, limón e iced tea de manzana con canela.

Gin Tónico con Frutos Rojos

\$13476

Gin, limón, menta y frutos rojos.

Vino por Copa

Somos cervecería... Disculpas

La Íride Malbec Roble

\$6261

Jomñuk

\$10144

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 \$8502

Con sal terrible BBQ* y acompañadas con crema de cebolla

Panceta y Cheddar \$10190

Gratinadas con salsa de queso cheddar y panceta ahumada

Jamón Crudo \$10190

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

Salmón Ahumado \$13316

Gratinadas con queso azul y salmón ahumado con leña de cerezo

Cordero \$10190

Cubiertas con cordero estofado y gratinadas con queso cremoso

Escabeches

Nuestras conservas con impronta local

Berenjenas Ahumadas \$10489

Asadas, ahumadas y escabechadas con ajo, ají y mejorana

Cordero Escabechado \$15188

En escabeche clásico con hierbas frescas de nuestra propia huerta

Vegetales Ahumados \$11305

Cebolla, zuchinni, zanahoria, berenjena y pimientos

Pollo con Frutos Regionales \$11305

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

Gírgolas \$15188

Escabeche de hongos de producción local

Porotos en Aceite \$8133

Alubias rojas y negras en aceite

Tablas

Combinaciones de algunas de las especialidades de la casa

Degustación de Escabeches \$38994

Degustación de todos los escabeches del día

Picada Chica \$56320

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 \$98383

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*

\$12982

Jamón Crudo

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

\$16613

Salmón Ahumado

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

\$16613

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.

\$16613

Bomba de Salmón

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

\$19956

Tostado de Palta

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

\$16613

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

\$8961

Con Panceta Ahumada

Relleno con panceta ahumada y quesos cheddar, mozzarella y azul

\$8961

Con Vacío Vacuno

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

\$8961

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.

\$3895

De Salmón Ahumado

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

\$4674

Del Ahumadero

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

\$3895

*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

\$23771

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

Cuatro

\$23771

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

Cinco

\$23771

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

Siete

\$23771

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

Catorce

\$28527

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

\$23771

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

Dieciocho

\$23771

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

Diecinueve

\$23771

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

\$23771

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

Cincuenta y Uno

\$23771

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

Sesenta y Tres

\$23771

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

\$28838

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

Dos

\$28838

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

Cuatro

\$28838

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

Cinco

\$34640

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

Seis

\$28838

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

Ocho

\$28838

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

Nueve

\$28834

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

Once

\$28838

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

Doce

\$28838

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

*Kummel: 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

\$6812

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

Flan Ale

\$7365

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

\$7560

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

\$7365

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

Membrillos en Stout

\$5744

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

Viel Mess

\$7468

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

\$4744

Café corto e intenso

Americano

\$4744

Café en jarrito de intensidad media

Café doble

\$6823

Medio jarro de café de intensidad media

Jarro de Café

\$6823

Jarro de café de intensidad suave

Jarro de Café con Leche

\$7468

Jarro de café con leche, 50 y 50.

Leche Chocolatada

\$7468

Jarro de leche chocolatada fría o caliente

Algo dulce

Para acompañar el café

Alfajor de dulce de leche

\$2298

Quemado con azúcar impalpable

Brownie con nueces

\$2872

Muy húmedo y con mucho cacao

Galleta de limón y café

\$743

Una combinación original

*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.