

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>		\$3100	\$5200	\$12800
<b>Alt Willamette</b> - <i>Roja, amarga, maltosa</i>		\$4500	\$7900	\$19600
<b>Stout</b> - <i>Negra, robusta, maltosa, tostada</i>		\$4200	\$7200	\$18000
<b>Cream Ale</b> - <i>Rubia, ligera, lupulada</i>	\$7800	<del>\$4000</del>	<del>\$7000</del>	<del>\$17400</del>
<b>Munich Ale</b> - <i>Ámbar, liviana, lupulada</i>	<del>\$7900</del>	\$4400	\$7600	\$19000
<b>IPA Patagonia</b> - <i>Ámbar, amarga, lupulada</i>	\$8300	<del>\$6720</del>	<del>\$12385</del>	<del>\$35157</del>
<b>Session Red IPA</b> - <i>Amarga, lupulada</i>	\$7900	<del>\$4400</del>	<del>\$7600</del>	<del>\$19000</del>
<b>White IPA</b> - <i>Rubia, amarga, lupulada</i>	<del>\$8100</del>	<del>\$5300</del>	<del>\$9200</del>	<del>\$22900</del>
<b>Old Classic IPA</b> - <i>Roja, amarga, lupulada</i>	<del>\$7900</del>	\$4400	\$7600	\$19000
<b>Cherry Fruitbeer</b> - <i>Frutada, vinosa</i>	<del>\$7800</del>	\$4300	\$7500	\$18700

## 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>	\$4700	\$8200	\$20400
<b>Sweet Harvest</b> - <i>Blonde Ale + Jugo natural de cereza</i>	\$3300	\$5800	\$14300
<b>Mellow Stout</b> - <i>Stout + Miel + Whisky</i>	\$6400	\$11100	\$27600
<b>Bierstacheln</b> - <i>Stout + hierro caliente</i>	\$5400	\$9400	--

Podés conocer mejor nuestros estilos actuales  
escanando 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 \$7600

Stout, Cynar, naranja, limón y menta fresca.

### Orange Cherry \$7600

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

## Bebidas Sin Alcohol

Tratando de eliminar lo artificial

### Agua \$4800

Con o sin gas x 500 ml

### Aguas Naturales

De elaboración propia, sin extractos ni sabores artificiales.

Limonada, vaso x 400 ml \$3200

Limonada, botella x 900 ml \$6500

Limonada con Frutos Rojos, vaso x 400 ml \$5600

Agua de Cereza, vaso x 400 ml \$4000

Iced Tea, vaso x 400 ml \$3500

### Gaseosas Naturales \$5700

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

### Gaseosas tradicionales \$4800

Coca Cola / Sprite en vaso de 330 ml.

## Tragos con Gin Local

Molle Viejo

### Gin & Tónico \$11200

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

### Gin & Ginger \$11200

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

### Gin sin Tónico \$13600

Gin, IPA, limón y Bitter Angostura.

### Gin & Ginger con Damasco \$12300

Gin, naranja, ginger ale, damasco y romero.

### Gin Tónico con Frutos Rojos \$13600

Gin, limón, menta y frutos rojos.

## Vino por Copa

Somos cervecería... Disculpas

### La Íride Malbec Roble \$6300

### Jomñuk \$10200

Malbec madurado con astillas de cerezo.

Llevá Viel Glück! a tu casa  
y a mitad de precio!



## PARA PICAR



### Papas

Horneadas a alta temperatura y combinadas con diversos ingredientes

#### Clásicas **\$8400**

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

#### Panceta y Cheddar **\$10400**

Gratinadas con salsa de queso cheddar y panceta ahumada

#### Jamón Crudo **\$11000**

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

#### Salmón Ahumado **\$13400**

Gratinadas con queso azul y salmón ahumado con leña de cerezo

#### Cordero **\$13500**

Cubiertas con cordero estofado y gratinadas con queso cremoso

### Escabeches

Nuestras conservas con impronta local

#### Berenjenas Ahumadas **\$10500**

Asadas, ahumadas y escabechadas con ajo, ají y mejorana

#### Lengüitas de cordero **\$19800**

En escabeche clásico con hierbas frescas de nuestra propia huerta

#### Vegetales Ahumados **\$11400**

Cebolla, zuchinni, zanahoria, berenjena y pimientos

#### Pollo con Frutos Regionales **\$11300**

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

#### Gírgolas **\$15200**

Escabeche de hongos de producción local

#### Porotos en Aceite **\$8200**

Alubias rojas y negras en aceite

### Tablas

Combinaciones de algunas de las especialidades de la casa

#### Degustación de Escabeches **\$39000**

Degustación de todos los escabeches del día

#### Picada Chica **\$57000**

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 **\$99000**

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.

PARA UNA PINTA



## Sanguchitos fríos

Fresquitos, simples, nobles y rápidos

### Bondiola Salada \$13000

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

### Jamón Crudo \$16700

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

### Salmón Ahumado \$16700

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 \$18000

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

### Bomba de Salmón \$20000

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

### Tostado de Palta \$18000

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

## Chicharronetas

Pizzetas de masa de chicharrón, doradas y con mucho queso fundido

### Con Romero \$7000

Relleno con mozzarella y aromatizado con romero fresco de nuestro jardín

### Con Panceta Ahumada \$8900

Relleno con panceta ahumada y quesos cheddar, mozzarella y azul

### Con Vacío Vacuno \$9100

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

## Empanadas XL

Grandes, hechas en masa criolla

### De Capón \$8300

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

### De Salmón Ahumado \$8600

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

### Vegetales ahumados \$8000

Variedad de vegetales ahumados y mozzarella. 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

	<u>Simple</u>	<u>Doble</u>
<b># Uno</b> Medallón clásico*, BBQ de cereza (un poco picante), panceta, cheddar y pepinos agridulces; en pan de mosto.	<b>\$16900</b>	<b>\$22700</b>
<b># Cuatro</b> Medallón clásico, vegetales ahumados, cebolla morada encurtida en limón, mozzarella y crema de palta; en pan de mosto.	<b>\$17900</b>	<b>\$23700</b>
<b># Cinco</b> Medallón cordero, vegetales ahumados, cebolla morada encurtida en limón, mozzarella y crema de palta; en pan de mosto.	<b>\$19200</b>	<b>\$26400</b>
<b># Siete</b> Medallón clásico*, berenjenas ahumadas, tomates marinados con hierbas, mozzarella y chips de chinchulines; en pan de mosto.	<b>\$19300</b>	<b>\$24600</b>
<b># Catorce</b> 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.	<b>\$23900</b>	
<b># Diecisiete</b> Medallón clásico, cebolla caramelizada, salsa Cereza-Malbec y queso provolone fundido; en bollo de croissant.	<b>\$20100</b>	<b>\$25300</b>
<b># Dieciocho</b> Medallón de cordero, cebolla caramelizada, queso pategrasito artesanal y chutney de membrillo; en pan de mosto.	<b>\$14600</b>	<b>\$21700</b>
<b># Diecinueve</b> Medallón clásico, alubias rojas y negras, salsa casera de jalapeño, mozzarella, tomates marinados en hierbas y cebolla morada encurtida en limón; en pan de mosto.	<b>\$15600</b>	<b>\$21400</b>
<b># Veinticinco</b> Medallón clásico, chimichurri, queso criollo, vacío asado, tomates marinados con hierbas y huevo frito; en pan de mosto.	<b>\$18400</b>	<b>\$23700</b>
<b># Cincuenta y Uno</b> Berenjenas ahumadas escabechadas, BBQ de manzana, mozzarella, jalea picante de frutos de pepita**, y nueces garrapiñadas especiadas; en pan de mosto.	<b>\$19300</b>	
<b># Sesenta y Tres</b> Borrego*** desmechado, salsa BBQ de cereza, mozzarella y pepinos agridulces; en bollo de croissant..	<b>\$21600</b>	

\*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** **\$43900**

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

**# Dos** **\$46500**

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

**# Cuatro** **\$39800**

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

**# Cinco** **\$50300**

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

**# Seis** **\$30700**

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

**# Ocho** **\$35500**

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

**# Nueve** **\$37900**

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

**# Once** **\$48900**

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

**# Doce** **\$34900**

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.

## Postres

Con base clásica y alguna vuelta muy nuestra

### Stout Brulée **\$5100**

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

### Flan Ale **\$6200**

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.

### Chocorrón **\$6500**

Pan de chicharrón caliente con salsa caliente de chocolate y cerveza stout, terminado con almendras garrapiñadas.

### Queso y Brownie **\$7400**

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

### Membrillos en Stout **\$5500**

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

### Viel Mess **\$7400**

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 **\$4800**

Café corto e intenso

### Americano **\$4900**

Café en jarrito de intensidad media

### Café doble **\$6900**

Medio jarro de café de intensidad media

### Jarro de Café **\$7000**

Jarro de café de intensidad suave

### Jarro de Café con Leche **\$7500**

Jarro de café con leche, 50 y 50.

### Leche Chocolatada **\$7500**

Jarro de leche chocolatada fría o caliente

## Algo dulce

Para acompañar el café

### Alfajor de dulce de leche **\$4800**

Quemado con azúcar impalpable

### Brownie con nueces **\$5100**

Muy húmedo y con mucho cacao

### Galleta de limón y café **\$1200**

Una combinación original

### Galleta Herradura **\$1500**

Galleta de limón con cobertura de chocolate

\*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.