

Nuestros Estilos de Cerveza

Si están en pizarra están en canilla y podés probarlas

Our Beer Styles

Beers listed on the board are available on tap and can be sampled



	Porrón Bottle	½ Pinta ½ Pint	Pinta Pint	Jarra 1.8 1.8 l Jug
Blonde Ale Rubia, ligera, floral / <i>Blonde, light, floral</i>	--	3400	5700	13700
Alt Willamette Roja, amarga, maltosa / <i>Red, bitter, malty</i>	--	4800	8500	20900
Stout Negra, robusta, tostada, maltosa / <i>Dark, robust, malty, roasted</i>	--	4500	7700	19200
Cream Ale Rubia, ligera, lupulada / <i>Blonde, light, lightly hopped</i>	8400	4300	7500	18500
Munich Ale Ámbar, liviana, lupulada / <i>Amber, light, hoppy</i>	8500	4700	8200	23000
IPA Patagonia Ámbar, amarga, lupulada / <i>Amber, bitter, very hoppy</i>	8900	6600	11300	27900
Session Red IPA Roja, amarga, lupulada / <i>Red, bitter, hoppy</i>	8500	4700	8200	20300
White IPA Rubia, amarga, lupulada / <i>Blonde, bitter, hoppy</i>	8700	5800	9900	24500
Old Classic IPA Roja, amarga, lupulada / <i>Red, bitter, hoppy</i>	--	4700	8200	20300
Cherry Fruitbeer Frutada, vinosa / <i>Fruity, wine notes</i>	8400	4600	8000	20000

Cervezas Preparadas

Nuestros estilos con un toque especial

Mixed Beer Drinks

Our styles with a twist

Honey Chai Blonde Ale + Miel + Chai / <i>Blonde Ale + Honey + Chai</i>	--	5100	8800	21800
Sweet Harvest Blonde Ale + Jugo de cereza / <i>Blonde Ale + Cherry juice</i>	--	3600	6300	15300
Mellow Stout Stout + Miel + Whisky / <i>Stout + Honey + Whisky</i>	--	6900	11900	29500
Bierstacheln Stout + Hierro caliente / <i>Stout + Hot iron</i>	--	5900	10100	--

Podés conocer mejor nuestros estilos actuales escaneando el código QR
You can learn more about our current styles by scanning the QR code



Cocteles Cocktails



Aperitivos Originales

Signature Aperitifs

Apple-Apricot Spritz	6600
Licor de damasco, infusión de manzana, limón y soda <i>Apricot liqueur, apple infusion, lemon and sparkling water</i>	
Valle Patagónico	9700
Gin, licor de cereza, jugo de limón, bitter Angostura, romero y soda <i>Gin, cherry liqueur, lemon juice, Angostura bitters, rosemary and sparkling water</i>	
Tónico de Cereza	8000
Licor de cereza, jugo natural de cereza, limón y agua tónica <i>Cherry liqueur, natural cherry juice, lemon and tonic water</i>	
Chai Highball	10300
Gin, té chai, jugo de limón, miel de abejas local y ginger ale <i>Gin, chai tea, lemon juice, local honey and ginger ale</i>	

Tragos con Cerveza Viel Glück!

Drinks with Viel Glück! Beer

Malibeer	8700
Blonde Ale y Ron Malibú <i>Blonde Ale and Malibu Rum</i>	
Mojito Ale	8700
Ron Bacardí, Blonde Ale, jugo de limón y hojas de menta <i>Bacardi rum, Blonde Ale, lemon juice and mint leaves</i>	
Stout Cynar	8200
Stout, Cynar, naranja, limón y menta fresca <i>Stout, Cynar, orange, lemon and fresh mint</i>	
Orange Cherry	8200
Blonde Ale, Campari, licor de cereza, naranja y cereza en almíbar <i>Blonde Ale, Campari, cherry liqueur, orange and cherry in syrup</i>	

Tragos con Gin Local Molle Viejo

Drinks with local Molle Viejo Gin

Gin & Tonic	12000
Gin, limón y agua tónica natural hecha en casa <i>Gin, lemon and natural homemade tonic water</i>	
Gin & Ginger	12000
Gin, limón y ginger ale natural hecha en casa <i>Gin, lemon and natural homemade ginger ale</i>	
Gin Sin Tónico	14500
Gin, IPA, limón y bitter Angostura <i>Gin, IPA, lemon and Angostura bitters</i>	
Gin con Damasco y Romero	13100
Gin, limón, licor de damasco, damasco, romero y ginger ale <i>Gin, lemon, apricot liqueur, apricot, rosemary and ginger ale</i>	

Bebidas Sin Alcohol

Non-alcoholic beverages



Aguas

Waters

Agua con o sin gas x 500 ml <i>Still or sparkling water x 500 ml</i>	3100
Limonada natural x vaso <i>Natural Lemonade x glass</i>	3500
Limonada natural x 900 ml <i>Natural Lemonade x 900 ml</i>	7000
Limonada con frutos rojos x vaso <i>Malbec matured with cherry chips x glass</i>	6100
Agua saborizada natural de cereza x vaso <i>Naturally flavored cherry water x glass</i>	4300
Iced Tea natural de manzana x vaso <i>Natural apple iced tea per glass</i>	3800

Gaseosas Naturales hechas en casa

House-made Natural Sodas

Hop Lemonade x 500 ml <i>Limonada lupulada y gasificada</i> <i>Hoppy and carbonated lemonade</i>	9300
Tónica x 330 ml <i>Agua tónica elaborada a partir de corteza de quina</i> <i>Tonic water made from cinchona bark</i>	6200
Ginger Ale x 330 ml <i>Ginger Ale clásico, con jengibre y jugo de limón</i> <i>Classic Ginger Ale, with ginger and lemon juice</i>	6200
Lemon Soda x 330 ml <i>Con limón exprimido y ligeramente especiada</i> <i>With freshly squeezed lemon and lightly spiced</i>	6200
Spiced Cola x 330 ml <i>Gaseosa sabor cola, acaramelada, cítrica y especiada</i> <i>Spiced cola with caramel and citrus notes</i>	6200

Vinos

Wines

Vino por Copa

Wine by the Glass

La íride Malbec Roble	6800
Jomñuk Malbec Singular <i>Malbec madurado con astillas de cerezo</i> <i>Malbec matured with cherry chips</i>	11000

Los que se convirtieron en
Los Clásicos del Bar
*The Ones That Became
Our Bar Classics*



Papitas

Horneadas a alta temperatura, condimentadas con sal ahumada y chiles secos, acompañadas de crema de cebolla
Baked at high temperature, seasoned with smoked salt and dried chilies, served with onion cream

9000

Gratín de Papas y Cordero

Papas gratinadas con cordero estofado, queso cremoso y perejil fresco
Gratin potatoes topped with braised lamb, melted cheese and fresh parsley

13800

Empanada de Salmón Ahumado

Salmón ahumado en caliente con leña de cerezo, vegetales y queso crema, en masa criolla horneada
Hot-smoked salmon over cherry wood, vegetables and cream cheese, wrapped in traditional pastry and baked

9200

Bomba de Cordero

Bollo de mosto relleno con cordero desmechado y queso criollo, cubierto con más queso, panceta ahumada y horneado hasta dorar
Wort bun stuffed with pulled lamb and Criollo cheese, topped with more cheese and smoked bacon, then baked until golden

19200

Hamburguesa #4

Medallón 50% cerdo 50% vacuno en pan de mosto, con crema de palta, vegetales ahumados, mozzarella y cebolla morada encurtida en jugo de limón; acompañada de papitas condimentadas con sal ahumada con ajíes y crema de cebolla

50/50 beef and pork burger on our signature wort bun, topped with avocado cream, smoked vegetables, mozzarella and lemon-pickled red onion. Served with smoked chili salt potatoes and onion cream

Simple/Single 19100

Doble/Double 25300

Pizza #2

Masa elaborada con mosto de cerveza, salsa de tomate, berenjenas escabechadas ahumadas con astillas de cerezo, mozzarella, coronada con jalea picante de frutas de pepita de nuestro patio y perejil fresco
Beer wort crust, tomato sauce, cherry wood-smoked pickled eggplant, mozzarella, topped with our orchard's spicy pome fruit jelly and fresh parsley

49500

Degustación de Escabeches

Nuestros escabeches caseros de hongos, lengüitas de cordero, berenjenas ahumadas, pollo con frutos regionales, vegetales ahumados y alubias rojas y negras

Our house-made escabeches of mushrooms, lamb tongues, smoked eggplant, chicken with regional fruits, smoked vegetables, and red and black beans

41500

Tabla de Picada

Incluye cuatro escabeches caseros, papitas con crema de cebolla y crema de palta. Mini empanadas de salmón, de capón y de mozzarella con vegetales ahumados. Pickles de damasco, pepinos agri dulces y cerezas al natural. Chicharronetas con queso azul y con mozzarella. Variedad de panes, grises y galletas. Jamón crudo y bondiola curados en casa. Quesos pategrasito artesanal y tybo. *Includes four house-made escabeches, potatoes with onion cream and avocado cream. Mini salmon, capon and mozzarella-smoked vegetables empanadas. Apricot pickles, sweet-and-sour cucumbers and cherries. Chicharronetas with blue cheese and mozzarella. Assorted breads, grissini and crackers. House-cured prosciutto and coppa. Artisan Pategrás and Tybo cheeses.*

60600

Podés probar
Lo que Tenemos Hoy
What You Can Try
Today



Papas Gratinadas con Salmón

Papas horneadas gratinadas con salmón ahumado con leña de cerezo y salsa de queso azul
Gratin potatoes with cherry wood-smoked salmon and blue cheese sauce

14300

Chicharroneta con Bacon

Pizzeta muy tierna de pan de chicharrón rellena con quesos mozzarella, cheddar y azul, y terminada con panceta ahumada

Very soft beef crackling bread pizzetta stuffed with mozzarella, cheddar and blue cheese, finished with smoked bacon

9500

Hamburguesa #18

Medallón de carne de cordero en pan de mosto, cebolla caramelizada, queso pategrasito artesanal y chutney de membrillo; acompañada de papitas condimentadas con sal ahumada con ajíes y crema de cebolla

Lamb burger on a wort bun with caramelized onions, artisan Pategrás cheese and quince chutney. Served with smoked chili salt potatoes and onion cream

Simple/Single 15600

Doble/Double 23100

Sándwich #63

Borrego estofado y desmechado, salsa BBQ de Cereza, mozzarella y pepinos agri dulces, en bollo de croissant y acompañado de papitas condimentadas con chiles ahumados y crema de cebolla

Braised and pulled lamb, cherry BBQ sauce, mozzarella and sweet-and-sour pickles, served on a croissant bun with potatoes seasoned with smoked chilies salt and onion cream

23000

Pizza #6

Masa elaborada con mosto de cerveza, salsa de tomate, mozzarella, longaniza, chorizo seco, salame, kummel, ají ahumado y perejil fresco

Beer wort crust, tomato sauce, mozzarella, longaniza, dry-cured chorizo, salami, kummel, smoked chili and fresh parsley

32700

Pizza #11

Masa elaborada con mosto de cerveza, chutney de pera, mozzarella, queso azul, jamón crudo curado en casa, hojas de rúcula y aderezo ahumado natural

Beer wort crust, pear chutney, mozzarella, blue cheese, house-cured prosciutto, arugula and naturally smoked dressing

52000

Pizza #14

Masa elaborada con mosto de cerveza, estofado de porotos negros, mozzarella, vacío vacuno asado adobado con cacao, tomates marinados con hierbas, crema de palta y cebolla morada encurtida en limón

Beer wort dough, black bean stew, mozzarella, cocoa-marinated roasted beef brisket, herb-marinated tomatoes, avocado cream and red onion pickled in lemon juice

52000

Polenta para el Frío

Polenta con queso cremoso y salsa de hongos de pino

Polenta with creamy cheese and pine mushroom sauce

15600

Nuestros Postres Clásicos

Our Classic Desserts

Stout Brulée

Budín de pan de cerveza Stout con costra crujiente de azúcar quemada servido con crema montada y toque de canela
Stout beer bread pudding with a crisp burnt sugar crust served with whipped cream and a hint of cinnamon

5600

Flan Ale

Flan elaborado a base de cerveza Blonde Ale con cubierta crocante de caramelo y acompañado con crema de leche montada y dulce de leche casero aromatizado con lavanda

Blonde Ale flan with a crisp caramel topping, served with whipped cream and house-made lavender dulce de leche

6700

Chocorrón

Pan de chicharrón tibio con salsa caliente de chocolate y cerveza Stout, terminado con almendras garrapiñadas
Warm beef crackling bread with hot Stout beer chocolate sauce, finished with caramelized almonds

7000

Los Postres de Hoy

Today's Desserts

Postre de Peras

Peras de nuestro patio conservadas en almíbar, crema de leche montada, salsa Cereza-Malbec, queso azul y garrapiñada picante de nuez

Pears from our orchard preserved in syrup, whipped cream, cherry-Malbec sauce, blue cheese and spicy candied walnuts

5500

Membrillo y Cuartirolo

Queso cuartirolo, chutney de membrillo y caramelo
Cuartirolo cheese, quince chutney and caramel

6400

Postre de Damascos

Damascos del patio conservados en almíbar combinados con crema de leche y pequeñas piezas de merengue y brownie con nueces

Apricots from our orchard preserved in syrup, served with whipped cream, meringue and walnut brownie pieces

7000

Nada original por aquí

Cafetería

Nothing original by here

Cafetería

Espresso

Café corto e intenso

Short and intense coffee

5200

Americano

Café en jarrito de intensidad media

Medium-strength coffee in a small cup

5300

Café doble

Medio jarro de café de intensidad media

Half mug of medium-strength coffee

7400

Jarro de café

Jarro de café de intensidad suave

Mild coffee served in a mug

7500

Jarro de Café con leche

Jarro de café con leche, 50 y 50

Mug of coffee with milk, 50/50 coffee and milk

8000

Leche Chocolatada

Jarro de leche chocolatada fría o caliente

Mug of hot or cold chocolate milk

8200

Algo dulce

Something Sweet

Alfajor de Dulce de Leche

Alfajor hecho en casa relleno de dulce de leche y quemado al momento con azúcar impalpable

House-made alfajor filled with dulce de leche, finished with freshly caramelized powdered sugar

5200

Brownie con Nueces

Brownie con mucho cacao, muy húmedo y con nueces

Rich, fudgy brownie with walnuts

5600

Galleta Herradura

Galleta de limón con baño de chocolate

Lemon cookie coated in chocolate

1700