

HAMBURGUESAS

(PAN BRIOCHE DE PAPA
ELABORACION PROPIA)

¡Acompañadas con papas o batatas!
¡Pedí tu hamburguesa extra!

1516\$ 15200
Cebolla caramelizada/ Queso
cheddar/ Panceta

LUJÁN\$ 16400
Queso cheddar/ Panceta/ Cebolla
caramelizada/ Pepinillos/ BBQ
Honey - Session Ipa- Cuasi Neipa

PALERMO\$ 15000
Cebolla caramelizada/ Rúcula/
Tomates deshidratados/ Queso brie
Playa Grande - Amber - Golden

BUENOS AIRES\$ 15200
Queso provolone/ Salsa criolla/Salsa
burger/ Tomate/ Lechuga
IPA - Golden - Amber

CHAMPI AZUL\$ 15200
Crema de queso azul/ Champis/
Rúcula/ Cebolla caramelizada



4 QUESOS\$ 16400
Queso cheddar/ Mozzarella/ Fontina/
Queso azul/ Rúcula/ Salsa burger
Playa Grande - Honey - Session Ipa

DOBLE\$ 18400
Doble carne/ Doble queso
IPA - Scottish - Amber

CHEESE BURGER\$ 10500
Medallón de carne/ Queso

GARBANZOS\$ 16400
Medallón de garbanzos y arroz yamani/
Pan vegano/ Mayonesa de zanahoria/Queso
de semillas/ Rúcula / Cebolla encurtida
Cuasi Neipa - Golden - IPA

BERENJENA\$ 15000
Falafel/ Queso fontina/ escabeche de
berenjena/ salsa Molcajete/ rúcula
Scottish - Honey - Session Ipa

REMOLACHA\$ 14900
Medallón de remolacha y arroz/ Pan
vegano/ Queso semillas/ Champis/
Lechuga/ Paté de tomate

TAPAS

EMPANADAS GOURMET.....\$9900

Empanadas de cerdo
ahumado
Empanadas de cordero

CROQUETAS.....\$ 8300

CROQUETAS DE CORDERO
(con salsa Molcajete)
CROQUETAS JAMÓN
(con salsa burger)
CROQUETAS DE GARBANZO
(falafel con salsa griega o zanahoria)

BASTONES DE MUZZARELLA.....\$ 13100
(300 gr) Dips Salsa Fileto

LANGOSTINOS
1/2 porción (160gr). \$14200
Porción (320gr). \$22200

RABAS
1/2 porción (250gr). \$13600
Porción (500gr). \$21800

PROVOLETA CHERRY
Queso provolone/ Rúcula/ Cherry/ \$11900
Queso parmesano

LONJAS DE POLLO CRISPY.....\$ 13800
Dips Salsa Chiliketchup

CHICKEN ROLL\$ 12500
Suprema rellena de jamón crudo
y queso

ALBONDIGAS\$ 10500
Salsa pomarola/ Boconccino/ Albahaca

RATATOUILLE CON HONGOS\$ 15300
Cebolla, morrón, zucchini, berenjena,
queso de almendras, girgolas,
championones y portobellos.



TAPAS PARA COMPARTIR

TAPEO 1.....\$ 35100
Empanadas de cordero/ 1/2 Langostinos/
1/2 rabas/ croquetas mixtas/ 1/2 lonjas
de pollo crispy.
Honey - Porter - Argana Blend

TAPEO 2.....\$ 30100
Empanadas de cerdo ahumado/ croquetas
cordero/ croquetas de garbanzo/
chicken roll/ albondigas con focaccia

Argana varietales - Golden - Amber

TAPEO 3.....\$ 18700
Mini Burgers 1516/ Bs.As./ Garbanzo/
Berenjenas + papas cheddar y verdeo
Scottish, Cuasi Neipa, Session Ipa

TAPEO 4.....\$ 18700
Mini Burgers Luján/ Palermo/
Remolacha/ Champi Azul + papas
Cuasi Neipa, Ipa, Honey

NACHOS MONTERREY\$ 14300
Nachos/ Carne con chile con Porotos/
Crema acida/ Cheddar/ Palta/ Cilantro
Criolla
IPA - Porter - Golden

SUGERENCIAS

Porque queremos que disfrutes
con tiempo de tu plato, nos tomamos
el necesario para elaborarlo como
te mereces!

CHULETÓN CON PURÉ\$ 26800

RIBS + Ensalada Ceasar\$ 32700

ENTRAÑA\$ 32400

OJO DE BIFE\$ 22000

CHURRASQUITO DE CERDO\$ 21200
Churrasquito de Cerdo (500gr)
Pesto al vino/ Papines dorados

VARENIKES, PASTA UCRANIANA.....\$ 16500
Rellena de papa/ Panceta/ Cebolla.
Entrada: Sopa crema o croquetas

GOULASH CON SPATLE

PASTA HÚNGARA.....\$ 17300
Estofado de carne con
pasta. **Entrada:** Sopa
crema o Croquetas

SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

RIBS PARA COMPARTIR.....\$ 61900
Entrada: Provoleta cherry o
empanadas de cordero, + ensalada
caesar + 2 1/2 pinta o gaseosa.
Honey - Amber Lager - Argana Blend

ENTRAÑA PARA COMPARTIR\$ 58600
Entrada: Provoleta cherry o
empanadas de cordero, + ensalada
caesar + 2 1/2 pinta o gaseosa.....
Cuasi Neipa - Rutini Malbec - Argana Reserva



VERMUTH 1516

HAPPY HOUR de picada + vermouth de 18 a 21 hs de
martes a sábados.
Los Domingos el happy hour es de 11 a 13 hs.

EVOCANDO LOS RECUERDOS, ELEGÍ EL TUYO...

RETRO\$ 10100
Salame/ queso/ aceitunas/
maní/ pan de campo

MEDITERRÁNEA\$ 10700
Jamón crudo/ paté de tomates secos/
aceitunas/ queso brie/ nueces/
focaccia con hierbas.

GREEN BITES\$ 10700
Berenjenas al escabeche/ Ají en vinagre/
Mayonesa de zanahorias/ Aceitunas verdes/
Focaccia con hierbas/ Queso de almendras

GOURMET\$ 11600
Pinchos de langostino y mango/ Mayonesa
de cilantro/ Nueces/ Tostadas
de pan de almendra



Todas las picadas incluyen 2 Vermuth sin cargo; Puede ser GANCIA o CINZANO

WRAPS /QUESADILLAS/ QUICHES

CAESAR\$ 14700
Aderezo Caesar/Lechuga/
Pollo /Queso sardo

BBQ\$ 14700
Bondiola braseada/ Barbacoa/ Mix de
hojas verdes.

NEW YORK\$ 22400
Crema de pepinillos/ Salmón
ahumado/ Rúcula/ Palta/ Vinagreta

AHUMADO\$ 17900
Carne vacuna tiernizada y ahumada/
Salsa 4 quesos/ Mix de verdes

CHAMPI AZUL\$ 14700
Crema de queso azul/ carne vacuna
braseada y champis salteados/ cebolla
caramelizada/ nueces/ rúcula.

AVOCADO\$ 13400
Quesadilla de Calabaza/ Mouse de
Palta/ salsa criolla

QUICHE LORREINE.....\$ 11700
Tarta jamón y queso con cremé
prise

QUICHE VERDURAS\$ 14600
Tarta de cebolla/ morrón/ anco/ nueces/
quesos/ cremé prise

QUICHE CHICKEN\$ 14600
Tarta de pollo/ puerro/ cebolla/ quesos/
panceta/ cremé prise

QUICHÉ BROCOLI\$ 11500
Masa integral/ Tomate/ Brocoli/ Puerros
Nueces / Creme prise.



POKE BOWL/ ENSALADAS

CAESAR    \$13800
Pollo a la plancha o crispy/ Mix de hojas verdes/ parmesano/ Semillas / Croutones/ Aderezo caesar

CAESAR SALMÓN    \$19700
Salmón ahumado/ Mix de verdes / parmesano/ Semillas/ Croutones/ Aderezo caesar

CAESAR LANGOSTINOS   \$ 19700
Langostinos en tempura/ Mix de verdes/ parmesano/ semillas/ croutones/ aderezo caesar

BURRATA Y POLLO AL CURRY   \$21800
Pollo al curry con leche de coco/ Nuez/ Burrata/ Palta/ Lechuga/ Tomato Cherry/ Aceite infusionado/ crocante.....

SALMÓN     \$ 21700
Mix de hojas verdes/ Salmón ahumado / Queso brie/ Tomates cherry/ Palta /Crocante/ Vinagreta de Nueces y cibulette



ENTRE PANES

¡Elaboración propia!

EN PAN CIABATTA DE MASA MADRE

-Milanesa de pollo con salsa tartara, lechuga y tomate\$13700

-Lomo a la plancha con jamón/ Queso/ Lechuga/ Tomate/ Huevo frito \$ 13400

-Lomo thai/ Girgolas rebozadas/ Rúcula \$ 16000

-Ricota asada con hierbas/ Mix de hongos/ Rúcula/ Mayonesa  de zanahoria \$ 14300

- Bondiola desmechada/ Mostaza antigua/ Cebolla encurtida/ Queso en hebras/ Hojas verdes \$ 14900

-Milanesa de ternera con salsa azúl/ Cebolla caramelizada/ Rúcula \$ 15100

GRILL HAWAI  \$ 18600
Arroz yamani / Cerdo/ cebolla morada/ morrón /zucchini a la plancha / ananá / maní / vinagreta agridulce

MEDITERRÁNEA    \$19600
Cúscus/ Pollo a la plancha/ escamas de fontina/ pepino / cherry / arándanos / cebolla encurtida / vinagreta de yogurt natural

AVOCADO Y QUINOA     \$19600
Quínoa/ remolacha/ pera/ vinagreta/con dátiles/ calabaza rallada/ palta grillada/ queso de almendras/ escamas de almendras/ mix de hongos y tomates confitados

MIXTA   \$ 9100
Tomate / Lechuga / Cebolla/ Zanahoria/ Huevo

RÚCULA \$ 13000
Queso parmesano/ cherrys/ Vinagreta

PIZZAS

(A PARTIR DE LAS 19HS)

¡PIZZAS INDIVIDUALES A LA PIEDRA HECHAS EN EL MOMENTO!

MOZZARELLA \$ 14200
Salsa de tomate/Orégano/ Olivas verdes

PISTACHO \$ 16800
Mortadela con pistachos/ Mozzarella Albahaca fresca/ Aceite de Oliva/ Pistachos

VEGETALES  \$17500
Masa de harina de almendras/ Mozzarella vegetal/ Zucchini/ Berenjena/ Tomates salteados/ flores de brócoli/ acéite infusionado

QUESOS \$16800
Mozzarella/ Fontina/ Queso azul/ Provolone/ Cebolla morada/ aceite infusionado/

BURRATA \$ 19200
Cherry salteados/ burrata entera/ albahaca/ olivas negras

MARGARITA \$16100
Salsa de tomate/ Mozzarella/ Tomate/ Albahaca fresca/ Aceite infusionado

CRUDO\$16800
Mozzarella/ Hojas de rúcula/ Jamón Crudo/ Cherry/ Aceite infusionado

POLLO\$17500
Desmechado de suprema/ salsa azul/ mozzarella/ orégano fresco

SALMÓN \$19200
Crema de pepinillo/ eneldo/ alcaparras/ oliva infucionado

HONGOS  \$16800
Mozzarella de almendras/ champiñones/ portobello/ tomillo/ aceite infusionado

¡DEJANOS TU SUGERENCIA ACERCA DE TU EXPERIENCIA!



PAPAS

PAPAS RÚSTICAS  \$ 11200

BATATAS RÚSTICAS  \$ 13200

PAPAS 1516 \$16200
Bondiola ahumada/ Crema ácida/ Verdeo/ Barbacoa/ **Scottish - Amber Lager - Argana Blend**

PAPAS CHEDDAR \$ 15300
Queso cheddar/ Panceta/ Verdeo

PAPAS PUERRO Y VERDEO  \$ 15100
Base de crema/ Puerro/ Verdeo

POSTRES

BROWNIE  \$ 9000
Brownie de chocolate negro con nueces/ Helado de crema americana/ Salsa de chocolate

TARTINAS FRUTOS DEL BOSQUE \$9900
Masa sable rellena de frutos con crema chantilly

COPA HELADA SAMBAYÓN  \$9000
Base de dulce de leche/ Bochas de helado sambayón con almendras/ Praliné

TIRAMISÚ

crema mascarpone / vainillas / café \$ 8100

MILANESAS

(Guarnición papas fritas batatas o pure de papas)

DE POLLO\$ 11900

DE TERNERA\$ 14100

A CABALLO\$ 14600

NAPOLITANA\$ 14700

MENÚ KIDS

ACUATIC BURGER \$ 14600
Medallón de carne/ Queso/ Lechuga/ Tomato

TEMATIC NUGGETS\$ 9700
Nuggets de pollo/ papas fritas/ cherrys o puré

MILANESA IN THE BEACH\$9400
Milanesa de pollo/ papas fritas/ cherrys o puré

GRILL CHICKEN \$ 9000
Pollo a la plancha con papas fritas/ cherry o puré

ALIENS ICECREAM (POSTRE)\$ 3700
Bocha de helado de americana y Rocketts

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 

Base de vainilla/ Crema cheesecake/ Coulis de frutos rojos \$9900

MOUSSE HELADO

Mousse con brillo espejo \$ 6600

MOUSSE DE MEMBRILLO

Reversión del clasico con mousse de reggianito y dulce de membrillo \$ 7900

POSTRE MATILDA

Bizcocho de chocolate / Crema de chocolate \$ 9900

MENÚ EJECUTIVO

MARTES A VIERNES DE 12 A 15 HS

Menú individual, compartido recargo del 40% (Incluye bebida sin alcohol)

CERDO A LA FUGAZZETA\$13400
Cerdo/ Cebolla/ Mozzarella

BURGER \$ 14600
Medallón de carne/ Jamón/ Queso/ Huevo

WRAP CAESAR \$ 14600
Aderezo Caesar/ Lechuga/ Pollo/ Queso

QUICHÉ LORREINE\$ 14600
Tarta de jamón y queso con crem prise (ligue)

QUICHÉ BROCOLI\$14600
Masa integral/ Tomate/ Brocoli/ Puerros Nueces/ Creme prise

ENSALADA CAESAR    \$ 14600
Pollo a la plancha o crispy/ Mix hojas verdes/ Parmesano/ Semillas/ Croutones/ Aderezo caesar.....

SOPA CREMA CALABAZA  \$ 11900
Toppings: Queso azul/ Jengibre/ Semillas de zapallo/ Verdeo/ Tostadas

MILANESA DE POLLO\$14000
CON GUARNICIÓN

Suprema rebozadas/ Guarnición fritas o puré

NOVEDADES

BONDIOLA DESMECHADA\$16400

MILANESA DE POLLO\$ 15700

RICOTTA Y HONGOS \$18200

CURRY CHICKEN SANDWICH \$ 10200

FALAFEL  \$10300

FRANCÉS\$10700

ITALIANO\$ 10700

ESPAÑOL\$ 10700

(MERIENDA DISPONIBLE HASTA LAS 20HS)

MEDIALUNAS



- MEDIALUNAS x2 \$ 3000
- MEDIALUNAS + INFUSIÓN \$6400
- MEDIALUNAS RELLENAS x2 \$5700
 - Jamón y queso.
 - Jamón crudo.
 - Dulce de leche y banana.
 - Crema de chocolate.
 - Crema pastelera.
 - Chantilly.
 - Crema pastelera y frutos rojos.
 - Nutella.

SÁNDWICH

- CURRY CHICKEN SANDWICH \$9200
- FALAFEL \$ 7500
- FRANCÉS \$ 10200
- ITALIANO \$ 10200
- ESPAÑOL \$ 10200

CAFÉ

- AFFOGATO \$ 5800
 - Shot de Espresso/ Helado de americana/ Baileys/ Caramelo
- AMERICANO COLD BREW \$ 4800
 - Shot de Espresso/ Hielo/ Crema/ Leche/ Caramelo
- DOPPIO \$3100
 - Doble shot de Espresso
- FLAT WHITE \$4300
 - Doble shot de Espresso/ Leche espumada
- IRISH COFFEE \$6800
 - Shot de Espresso/ Whiskey Irlandes/ Crema chantilly/ Canela
- CAFÉ AMERICANO \$ 3600
- CAFÉ EN JARRITO \$ 2700
- CONPANNA \$3600
 - Café con crema
- CAPUCCINO \$4100
 - Saborizado: Avellanas/ Caramelo/ Chocolate/ Vainilla
- CORTADO \$3100
- DOBLE AMERICANO \$3900
- ESPRESSO \$2700
- LAGRIMA \$2700
- LAGRIMA DOBLE \$3600
- LATTE 250ML \$4200
- MACCHIATO \$3100
 - 2 Expresso / Leche texturizada
- MOCHA \$4200
 - 1 Expresso/ Leche/ Salsa de chocolate/ Cacao
- RISTRETTO \$2700
 - Trago corto de café, extraído con menor cantidad de agua
- SUBMARINO \$4400

TOSTADOS

- Pueden ser con:
- Pan Integral de masa madre con semillas.
 - Pan de Almendras.
 - Pan de miga.
 - Pan árabe.
- DULCE TOAST \$7200
 - Frutos rojos/ Mermelada keto/ Queso crema/ Dulce leche/ Pasta de mani/ Nutella
 - TOMATO TOAST \$7300
 - Mozzarella/ Tomate/ Huevo revuelto
 - BOCONCCINO TOAST \$ 10900
 - Pate de tomates secos/ Jamón crudo boconccino/ Oliva/ Hojas de rúcula
 - AVOCADO TOAST \$9200
 - Crema de hierbas/ Lonjas de palta/ Semillas
 - AVOCADO TOAST \$ 12800
 - Crema de hierbas/ Lonjas de palta/ Salmón ahumado/ Huevo rallado
 - 1516 \$ 11000
 - Cheddar/ Panceta/ Fintina/ Verdeo
 - CAPRESSE \$ 10500
 - Queso Tybo/ Tomate/ Albahaca
 - CRUDO \$11000
 - Queso Tybo/ Jamón crudo
 - JAMÓN Y QUESO \$ 10500
 - Jamón cocido/ Queso Tybo

BRUNCH

- AMERICANO \$ 15800
 - Huevos revueltos/ Panceta/ Pancakes/ Exprimido o fruta + Infusión
- AMERICANO SLIM \$ 8800
 - Huevos revueltos / Tostada o Pancakes/ Fruta o exprimido
- AVOCADO POWER \$ 14300
 - Huevo poche/ Quinoa/ Palta/ Panceta magra/ Cherry
- PANCAKES FRUTAL \$ 5800
 - Frutos rojos/ Crema de mani/ Banana/ Arándanos
- PANCAKES 1516 \$5800
 - Dulce leche/ Chantilly/ Salsa chocolate/ Nueces
- CHIPASITOS \$8200
 - Chipa de almidón

TÉ

- TÉ ANTONIETA TM \$3900
 - Té negro orgánico con vainilla / Chocolate/ Rosas
- TÉ CHAI TM \$3900
 - Té orgánico con vainilla/ Cardamomo/ Pimienta negra/ Cascara de naranja/ Jengibre/ Clavo de olor/ Anís/ Canela
- TÉ EARL GREY TM \$4400
 - Variedades de té negros de Assam/ Bergamota /Flores de malva
- TÉ FRUTOS DEL BOSQUE TM \$3900
 - Té negro orgánico con arándanos / Rosa mosqueta /Hibiscus / Frutillas
- TÉ MANZANILLA \$3200
- TÉ PUERH TM \$4200
 - Té rojo de Yunnan, China
- TÉ VERDE CÍTRICO \$3900
 - Té verde organico con naranja/ Cáscara de naranja/ Pomelo/ Jengibre
- TÉ VERDE FRUTAL TM \$3900
 - Té verde nacional con durazno/ Papaya, ananá/ Banana/ Mango
- TÉ VERDE MIEL TM \$3900
 - Té verde nacional con miel/Jengibre/ Cáscara de naranja

TORTAS

- TORTA BROWNIE \$10900
- TORTA MATILDA \$9900
- CHEESCAKE \$9900
- PAN DE BANANA \$5500
- MUFFINS \$4700
- KRUCHISKIS \$4100
- MOUSE HELADO \$ 9000
- TARTINAS DE FRUTOS ROJOS \$9900

¡ELEGÍ TU DEGUSTACIÓN FAVORITA!

OPCIÓN 1: \$26700

OPCIÓN 2: \$20700



MILKSHAKE

- Batido de frutas, leche y syrup
- MILKSHAKE BANANA \$ 5500
- MILKSHAKE FRUTILLA \$5500
- MILKSHAKE FRUTOS DEL BOSQUE \$5500

MATE

¡ELEGÍ TU BLEND DE YERBA!

- BURRITO / MENTA / CEDRÓN
- CAFÉ / CANELA / JENGIBRE
- HIBISCUS / ANÍS / TÉ NEGRO
- CÁSCARA CÍTRICO / CEDRÓN / JENGIBRE

EL MATE NO SE COMPLETA SIN..

- CHIPACITOS Y KRUCHISKIS
 - Harina de almidón/ Mandioca /Queso
 - Tortas Fritas Dulces

\$17400

- C/PESCADO
- VEGANO
- C/SEMILLAS
- FIT
- KETO
- VEGETARIANO
- LIBRE DE GLUTEN

SMOOTHIE BOWLS
YOGURT/ FRUTAS

- BERRY-BANANA \$9500
 - Leche de almendras/ arándanos moras/ banana/ chía
- GOLDEN-MANGO \$9300
 - Leche de coco/ mango/ cúrcuma/ jarabe de dátiles
- GRANOLA FRUTOS ROJOS \$6600
 - Yogurt natural/ granola de frutos secos, coco, semillas de calabaza y girasol, eritritol/ coulis de frutos rojos/ chía
- GRANOLA KIWI \$6100
 - Yogurt natural/ granola de frutos secos y eritritol/ kiwi
- AVENA MANGO \$6500
 - Yogurt natural/ avena/ copos de quinoa/ semillas/ almendras fileteadas/ dátiles/ mango/ arándanos



EMOTION SMOOTHIE

- COOL \$8800
 - Batido de arándanos/ mango/ zanahoria/ jengibre/ almíbar/ sour de limón
- HAPPY \$8800
 - Batido de banana/ maracuyá/ mango almíbar/ sour de limón
- LOVE \$6600
 - Batido de frutos rojos/ acai/ almíbar sour de limón

FRAPPES

- GRANIZADO DE CAFÉ FRÍO \$ 7200
 - Saborizados con avellana/ caramelo/ chocolate o vainilla

DESAYUNO/ MERIENDA KIDS

INFUSIONES

- MATE COCIDO \$2100
- CHOCOLATADA NESQUIK \$3000
- JUGO DE NARANJA \$2500
- LICUADO DE BANANA \$5500

PARA ACOMPAÑAR

- PANCAKE KIDS \$3500
 - Dulce de leche/ banana/ chantilly
- TOSTADITO \$7700
 - Pan árabe/ jamón cocido/ queso tybo
- CUPCAKE MIL COLORES \$4700
 - Biscocho de vainilla/ granas/ crema chantilly
- CHIPACITOS \$8200
 - Chipa de fécula de mandioca y quesos



VINOS

TINTOS

- ARGANA VARIETALES MALBEC.....\$ 13500
- ARGANA RESERVA MALBEC.....\$ 33300
- ARGANA BLEND.....\$ 14500
- RUTINI.....\$ 40500
- MAURICIO LORCA.....\$ 14600
- BLEND.....\$ 33600

BLANCOS

- ARGANA CHARDONNAY.....\$ 10900
- ARGANA BLANCO DULCE.....\$ 10900
- ARGANA ROSADO.....\$ 11300

EN COPA

- ARGANA BLANCO DULCE.....\$ 6000
- ARGANA VARIETALES MALBEC.....\$ 6600
- FORSTER LORCA MALBEC.....\$ 7300
- FORSTER LORCA CHARDONNAY.....\$ 6000

ESPUMANTES

- CHANDON EXTRA BRUT.....\$ 28400
- CHANDON DELICE.....\$ 28400
- CHANDON APERITIF.....\$ 28400
- CHANDON BRUT ROSÉ.....\$ 28400
- BARON B.....\$ 56900
- ARGANA EXTRA BRUT.....\$ 27000

PREMIUM & EXCLUSIVE WHISKYS

SCOTISH

- GLENFIDDICH.....\$ 19000
- CHIVAS REGAL.....\$ 21500

- JHONNIE WALKER RED LABEL.....\$ 18200
- JHONNIE WALKER BLACK LABEL.....\$ 22800
- JHONNIE WALKER DOUBLE BLACK.....\$ 23800
- JHONNIE WALKER GREEN LABEL.....\$ 26300
- JHONNIE WALKER GOLD LABEL.....\$ 31800
- JHONNIE WALKER BLUE LABEL.....\$ 43800
- JHONNIE WALKER WALKER SWING.....\$ 29300

IRISH

- JAMESON.....\$ 9700
- JAMESON BLACK BARREL.....\$ 12400
- JAMESON IPA EDITION.....\$ 8500

BOURBON

- JACK DANIEL'S.....\$ 20200
- JACK DANIEL'S GENTLEMAN.....\$ 32100
- JACK DANIEL'S HONEY.....\$ 20600
- JIM BEAM.....\$ 20100

BEBIDAS 70/30%

- FERNET BRANCA.....\$ 8600
Fernet/ 1 Coca Cola
- CAMPARI.....\$ 8600
Campari/ Jugo de naranja
- GANCIA.....\$ 8600
Gancia/ Sprite/ Syrup de limón
- GANCIA BATIDO.....\$ 8600
Gancia/ Syrup de limón
- ABSOLUT + RED BULL.....\$ 9300
Absolut/ 1 Red Bull
- ABSOLUT SABORIZADO + RED BULL.....\$ 10200
Absolut/ 1 Red Bull
- CUBA LIBRE.....\$ 9800
Havana Añejo/ 1 Coca Cola/ Limón
- WHISCOLA.....\$ 9800
Jameson/ 1 Coca Cola/ Limón
- CYNAR POMELO.....\$ 8600
Cynar/ 1 lata de Pomelo/ Pomelo
- TEQUILA SUNRISE.....\$ 9000
Jose Cuervo Silver/ Jugo de Naranja/ Granadina

CLÁSICOS

- NEGRONI.....\$ 10700
Beefeater/ Vermut/ Campari
- PENNICILINA.....\$ 10700
Red Label/ Syrup de Jengibre/ Syrup de limón/ Syrup de miel/ Limón
- COSMOPOLITAN.....\$ 10700
Vodka/ Triple Sec/ Syrup de arandanos/ Syrup de limón
- APEROL SPRITZ.....\$ 9800
Aperol/ Elegido EB/ Soda/ Naranja
- OLD FASHIONED.....\$ 10800
Jameson/ Azúcar/ Vermut
- MARTINI.....\$ 10700
Beefeater/ Vermut/ Aceitunas
- MANHATTAN.....\$ 10700
Jim Bean/ Vermut/ Licor de Marrasquino
- MOJITO.....\$ 8600
Lima/ Azúcar/ Menta/ Havana 3 años/ Syrup de de Limón/ Soda
- CYNAR JULEP.....\$ 8600
Lima/ Azúcar/ Menta/ Cynar/ 1 lata de Schweppes Pomelo
- SAUCO SPRITZ.....\$ 8600
Licor de Sauco/ Elegido EB/ Soda/ Naranja

TIKI

- JUNGLE BIRD.....\$ 11900
Ron/ Campari/ Ananá/ Syrup de limón/ Syrup de naranja/ Naranja/ Jugo

- MAI TAI.....\$ 11900
Ron/ Ron 7 años/ Triple Sec/ Syrup de limón/ Amarreto/ Jugo de Naranja/ Granadina

SOUR

- PISCO SOUR.....\$ 9000
Pisco/ Syrup de Limón/ Syrup/ Albúmina

FROZEN

- BAILEYS FROZEN.....\$ 11200
Baileys/ Jameson/ Azúcar/ Helado de Americana/ Salsa de Chocolate

- DAIQUIRI.....\$ 10200
Ron/ Syrup de limón/ Fruta a elección

- MARGARITA.....\$ 10400
Triple Sec, Tequila, Syrup de limón, almibar

CAIPIS

- CAIPIROSKA.....\$ 8000
Lima/ Azúcar/ Absolut/ Syrup de Limón/ Syrup
- CAIPIRINHA.....\$ 7700
Lima/ Azúcar/ Velho Barreiro/ Syrup de limón/ Syrup
- CAIPI WINE.....\$ 8000
Lima/ Azúcar/ Vino blanco dulce/ Syrup de limón/Syrup
- CAIPI COCO.....\$ 8500
Lima/ Azúcar/ Malibú/ Syrup de limón/ Syrup

GIN

- RESTINGA GIN.....\$ 9300
- RESTINGA INFUSIONADO.....\$ 9300
Destilado de otoño / flavoured
- GIN BULL DOG.....\$ 10200
Gin/ Tonica/ Limón
- GIN BOMBAY SAPPHIRE.....\$ 10900
Gin/ Tonica/ Limón
- GIN BOMBAY BRAMBLE.....\$ 10900
Gin/ Tonica/ Limón
- GIN TANQUERAY.....\$ 11000
Gin/ Tonica/ Limón
- GIN HENDRICKS.....\$ 15000
Gin/ Tonica/ Limón

CERVEZAS

PINTA \$5700 - 1/2 PINTA \$4200

HONEY

ABV 7.5% / IBU 22
CERVEZA DORADA, CON PRESENCIA DE AROMA Y GUSTO A MIEL. MODERADO.

PLAYA GRANDE

ABV 6% / IBU 18
CERVEZA REFRESCANTE DE TRIGO Y AVENA, CÁSCARA DE NARANJA, CORIANDRO Y JENGIBRE, NO FILTRADA DE IMAGEN TURBIA POR LA AVENA Y EL TRIGO.

GOLDEN

ABV 5% / IBU 25
CERVEZA RUBIA, CON LIGERO AMARGOR, SU FERMENTACIÓN LAGER DEJA UN PERFIL LIMPIO, PARA QUE SE ASOMEN LOS SÚTILES SABORES DE LA MALTA "PILSEN" Y LÚPULOS ALEMANES.

BARLEY WINE

ABV: 10% / IBU: 53
RECETA INGLESA TRADICIONAL, DONDE EL BALANCE ENTRE MALTA Y LÚPULO GENERAN LA MAGIA DE UNA CERVEZA MUY ALCOHÓLICA, PASO DULCE Y FINAL SECO, PERO DE BAJO AMARGOR. UNA CERVEZA PARA PALADARES EXIGENTES Y QUE BUSCAN COMPLEJIDAD.

AMBER LAGER

ABV 4.7% / IBU 14,5
SUAVE SABOR A CARAMELO. ELABORADO CON LÚPULO PATAGÓNICO Y 4 MALTAS QUE LE DAN UN DELENTE ESPECIAL.

PORTER

ABV 5.4% / IBU 18
DE BUEN CUERPO, CON CARÁCTER INTENSO DE CHOCOLATE, CAFÉ Y NUEZ.

CUASI NEIPA

ABV: 5,1% / IBU: 30
LIVIANA, EXCELENTE TOMABILIDAD, PRESERVA MEZCLA FRUTAL LUPULADA DE AROMAS Y SABORES. NO ES TÉCNICAMENTE UNA NEIPA, PERO CASI CASI, Y CUANDO LA PRUEBAS TE VAS A OLVIDAR DE CUALQUIER TECNICISMO.

SESSION IPA

ABV: 5,5% / IBU: 35
IPA CON AMARGOR ATENUADO, PERO CON UN LUPULADO DISTINGUIDO TANTO EN AROMA COMO EN SABOR DEBIDO A LAS VARIEDADES DE LÚPULO PORCENTAJE DE ALCOHOL MODERADO EN RELACIÓN A UNA IPA TRADICIONAL.

SCOTTISH

ABV: 5% / IBU: 17
COLOR ROJOZ BRILLANTE EN LA QUE DESTACA EL PERFIL DE LAS MALTAS. EL BLEND DE GRANOS LOGRA COMPLEJOS SABORES Y AROMAS A BIZCOCHO, PAN, CARAMELO Y FRUTOS SECOS. LEVE AROMA A CARAMELO. SUAVE CARÁCTER FRUTAL CON BAJO AROMA A LÚPULO TERROSO.

IPA

ABV 6.6% / IBU 45
DE INGLATERRA A INDIA HAY UN LARGO RECORRIDO. EN 1780, MR. HODGSON DESCUBRIÓ QUE ELEVANDO EL LÚPULO Y LA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, LA CERVEZA LLEGABA A DESTINO INTACTA.

¡DEJAMOS TU SUGERENCIA ACERCA DE TU EXPERIENCIA!



SIN GLUTEN
HONEY - GOLDEN - WITBIER - IRISH - IPA - PORTER

SIN ALCOHOL
HONEY - IRISH - IPA

