



Nuestras Burgers son hechas artesanalmente, seleccionamos los cortes, armamos nuestro propio Blend y las cocinamos en el momento. Los panes son amasados diariamente en nuestra cocina buscando la mejor calidad en la mesa. Además de contar con los aderezos tradicionales, elaboramos nuestras propias salsas!

- BURGERS -

(Todas salen con papas)

• ideal para chicos •	
Cheeseburger	Pan de tipo brioche de 100g, 110g de carne, queso cheddar. \$12.700
Doble Cheeseburger	doble disco de 110g de carne, queso cheddar. \$14.300
*OPCIÓN TRIPLE DISCO +\$1700	
Old School	200g de carne, panceta ahumada, queso cheddar, pepinos, BBQ Brooklyn. \$15.300
Pear	200g de carne, queso dambo, pera asada, trozos de panceta ahumada, queso azul, nueces y base de mostaza. \$16.700
Mushroom	200g de carne, queso tybo, hongos ahumados, tomates asados y rúcula. \$15.500
Blue Cheese	200g de carne, queso azul, panceta crocante, cebolla caramelizada y mostaza. \$15.500
Monterrey	200g de carne, cebolla caramelizada, queso crema, guacamole y lechuga. Dip salsa de jalapeño. \$16.200
Little Italy	200g de carne, doble mozzarella, cebollas caramelizadas, orégano fresco, concassé de tomate, aceite de oliva y ajo. \$16.200
Brooklyn	300g de carne rellena con queso cheddar, panceta ahumada, doble queso tybo, cebolla caramelizada, tomate, rúcula, huevo frito y salsa Brooklyn. \$17.900
1st Anniversary	doble disco de 130g de nuestro blend de ternera seleccionada, doble panceta ahumada y doble queso cheddar por disco, cebollas crispy y nuestra nueva salsa BBQ a base de JAMESON IRISH WHISKY \$17.900
*OPCIÓN TRIPLE DISCO +\$1900	
Lamb	200g del blend de cordero, cebolla morada encurtida, queso crema y rúcula. \$17.900
Veggie	(200g Batata, poroto y arroz yamani) queso tybo, lechuga y tomate + 2 ingredientes opcionales. \$15.500

Adicionales + \$2800c/u

PANCETA AHUMADA | JAMÓN COCIDO | HONGOS AHUMADOS | TOMATES ASADOS | CEBOLLA CARAMELIZADA | PEPINOS | HUEVO FRITO.

- COMBINÁ TUS BURGERS -

BIRRA ARTESANAL	CAMPARI ORANGE	FERNET BRANCA	GINTONIC	GASEOSA
+ \$3.000	+ \$3.000	+ \$3.000	+ \$3.700	+ \$3.000

- SANDWICHES -

Carlitos	Jamón, queso y ketchup.	Medio \$14.100 \$10.900
Tostado	Jamón, queso y manteca.	\$14.100 \$10.900
Triple de miga	Jamón, queso, lechuga, tomate y huevo.	\$18.200 \$13.500
Fried chicken	Pollo marinado, queso fundido, tomate y alioli de albahaca. (*)	\$15.500
BBQ Pork	200g de bondiola, doble queso mozzarella, rúcula, parmesano, crocante de panceta y salsa BBQ Brooklyn. (*)	\$15.500
(*) vienen con papas fritas		

- FINGERFOOD -

Papas Fritas	\$11.500
Papas Nets	a la provenzal. \$11.900
Papas Alioli Parmesan	\$17.500
Papas Brooklyn	Cheddar, panceta crocante, cebolla de verdeo. \$17.500
Bastones de Mozzarella	rebozados, salsa Brooklyn. \$17.500
Nuggets de pollo	con salsa BBQ Brooklyn. \$17.500

- SALADS -

Caesar	Hojas verdes, queso parmesano, croûton, pollo grillado, palta y aderezo caesar casero. \$17.000
Yamani	Arroz, arvejas, zanahoria, atún en trozos, o pollo grillado, mayonesa. \$17.000
Peppers	Pimientos asados hojas verdes, queso mozzarella, nueces y pollo grillado. \$17.000
Nuts	Rúcula, tomate, mozzarella en lonjas, champignones y nueces. \$17.000

- POSTRE -

Paletas Gianduia	(consultá por las variedades del día)  \$9.900
-------------------------	--



Agua, malta, levadura y lúpulo, son los cuatro ingredientes con los que se produce esta exquisita bebida.

Contamos con 8 canillas de cerveza artesanal + latas de cerveza industrial

UN DATO PARA TENER EN CUENTA, NUESTRAS PINTAS TRAEN 585cc

- CRAFT BEER -

PINTA \$4.900 | 1/2 PINTA \$4.000

HAPPY HOUR

Todos los días de 17 a 21hs

PINTA \$4.100 | 1/2 PINTA \$3.200

- APERITIVOS -

Fernet Branca con coca cola. ☺	\$7.000	Wild Tonic Sernova wild berries, tónica y almibar.	\$8.500
Mint Tonic Brancamenta RI, Tónica, menta lima. ☺	\$7.000	Blu Gin Tonic Gin Spirito Blu, tónica, piel de limón. ☺	\$8.500
Vodka Sernova con tónica o pomelo.	\$8.500	Blu PinK Tonic Gin Spirito Blu, tónica y rodaja de pomelo rosado. ☺	\$8.500
Sernova Wild Berries con sprite.	\$8.500	Blu Cucumber Tonic Gin Spirito Blu, slice de pepino. ☺	\$8.500
Sernova Fresh Citrus con sprite.	\$8.500	Aperol Spritz Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja.	\$8.500
Carpano Originale Carpano, soda y pincho de aceituna. ☺	\$5.800	Americano Campari, Carpano Rosso soda, rodaja de naranja. ☺	\$5.900
Carpano Orange c/soda y rodaja de naranja. ☺	\$5.800	Campari Orange Campari jugo de naranja y rodaja de naranja. ☺	\$7.000
Carpano Bianco c/soda. ☺	\$5.800	Campari Tonic Campari, agua tónica y rodaja de limón. ☺	\$7.000
Pem Tonic Punt e Mes y tónica	\$5.800	Negroni Campari, Carpano Rosso, Gin y rodaja de naranja.	\$9.500
Gin Salvaje agua tónica con rodaja de pomelo rosado, naranja o pepino. ☺	\$7.200	Cynar con pomelo rosado y media rodaja de pomelo. ☺	\$5.800
Gin Salvaje agua tónica con limón. ☺	\$7.200		

HAPPY HOUR

Todos los días de 17 a 21hs

APERITIVOS | COCKTAILS \$5.000

Gaseosas Saborizadas Agua con ó sin gas	\$3.500
Heineken 473cc	\$6.500
Santa Fe 473cc	\$6.000

- VINOS & ESPUMANTES -

Fabre Montmayou Malbec	\$23.700
Fabre Montmayou Chardonnay	\$23.700
Ruca Malen Capitulo 1 - MALBEC	\$25.000
Ruca Malen Capitulo 2- MALBEC	\$29.000
Ruca Malen Capitulo 1 - CHARDONNAY	\$24.000

Copa de vino Aimé - Malbec	\$5.200
Nieto Senetiner Brut nature	\$30.700

- WHISKY -

Jameson	\$12.000
Jameson Caskmates	\$12.000

Jarra de agua de 250cc sin cargo || El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.