



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.	\$9.450
Doble Cheeseburger	doble disco de 110g de carne, queso cheddar.	\$11.100
*OPCIÓN TRIPLE DISCO +\$1700		
Old School	200g de carne, panceta ahumada, queso cheddar, pepinos, BBQ Brooklyn.	\$12.700
Pear	200g de carne, queso dambo, pera asada, trozos de panceta ahumada, queso azul, nueces y base de mostaza.	\$13.300
Mushroom	200g de carne, queso tybo, hongos ahumados, tomates asados y rúcula.	\$12.700
Blue Cheese	200g de carne, queso azul, panceta crocante, cebolla caramelizada y mostaza.	\$12.700
Monterrey	200g de carne, cebolla caramelizada, queso crema, guacamole y lechuga. Dip salsa de jalapeño.	\$13.300
Little Italy	200g de carne, doble mozzarella, cebollas caramelizadas, orégano fresco, concassé de tomate, aceite de oliva y ajo.	\$12.700
Brooklyn	300g de carne rellena con queso cheddar, panceta ahumada, doble queso tybo, cebolla caramelizada, tomate, rúcula, huevo frito y salsa Brooklyn.	\$15.000
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 <small>IRISH WHISKEY</small>	\$15.000
*OPCIÓN TRIPLE DISCO +\$1900		
Lamb	200g del blend de cordero, cebolla morada encurtida, queso crema y rúcula.	\$15.000
Veggie	(200g Batata, poroto y arroz yamani) queso tybo, lechuga y tomate + 2 ingredientes opcionales.	\$12.700

Adicionales + \$2300c/u

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

- COMBINÁ TUS BURGERS -

BIRRA ARTESANAL	CAMPARI ORANGE	FERNET BRANCA	GINTONIC	GASEOSA
+ \$2.800	+ \$2.800	+ \$2.800	+ \$3.300	+ \$2.800

- SANDWICHES -

Carlitos	Jamón, queso y ketchup.	Medio \$10.100 \$8.700
Tostado	Jamón, queso y manteca.	\$10.100 \$8.700
Triple de miga	Jamón, queso, lechuga, tomate y huevo.	\$13.200 \$9.900
Fried chicken	Pollo marinado, queso fundido, tomate y alioli de albahaca. (*)	\$12.700
BBQ Pork	200g de bondiola, doble queso mozzarella, rúcula, parmesano, crocante de panceta y salsa BBQ Brooklyn. (*)	\$12.700
(*) vienen con papas fritas		

- FINGERFOOD -

Papas Fritas	\$9.100
Papas Nets	a la provenzal. \$9.500
Papas Alioli Parmesan	\$12.500
Papas Brooklyn	Cheddar, panceta crocante, cebolla de verdeo. \$12.500
Bastones de Mozzarella	rebozados, salsa Brooklyn. \$13.350
Nuggets de pollo	con salsa BBQ Brooklyn. \$13.350

- SALADS -

Caesar	Hojas verdes, queso parmesano, croûton, pollo grillado, palta y aderezo caesar casero.	\$14.000
Yamani	Arroz, arvejas, zanahoria, atún en trozos, o pollo grillado, mayonesa.	\$14.000
Peppers	Pimientos asados hojas verdes, queso mozzarella, nueces y pollo grillado.	\$14.000
Nuts	Rúcula, tomate, mozzarella en lonjas, champignones y nueces.	\$14.000

- POSTRE -

Paletas Gianduia	(consultá por las variedades del día)	\$8.300
-------------------------	---------------------------------------	----------------



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 \$3.900 | **1/2 PINTA \$3.100**

HAPPY HOUR

Todos los días de 17 a 21hs

PINTA \$3.300 | **1/2 PINTA \$2.600**

- APERITIVOS -

Fernet Branca con coca cola. ☺	\$5.500	Wild Tonic Sernova wild berries, tónica y almibar.	\$6.900
Mint Tonic Brancamenta RI, Tónica, menta lima. ☺	\$5.500	Blu Gin Tonic Gin Spirito Blu, tónica, piel de limón. ☺	\$6.900
Vodka Sernova con tónica o pomelo.	\$6.900	Blu PinK Tonic Gin Spirito Blu, tónica y rodaja de pomelo rosado. ☺	\$6.900
Sernova Wild Berries con sprite.	\$6.900	Blu Cucumber Tonic Gin Spirito Blu, slice de pepino. ☺	\$6.900
Sernova Fresh Citrus con sprite.	\$6.900	Aperol Spritz Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja.	\$6.900
Carpano Originale Carpano, soda y pincho de aceituna. ☺	\$5.300	Americano Campari, Carpano Rosso soda, rodaja de naranja. ☺	\$5.500
Carpano Orange c/soda y rodaja de naranja. ☺	\$5.300	Campari Orange Campari jugo de naranja y rodaja de naranja. ☺	\$5.500
Carpano Bianco c/soda. ☺	\$5.300	Campari Tonic Campari, agua tónica y rodaja de limón. ☺	\$5.500
Pem Tonic Punt e Mes y tónica	\$5.300	Negroni Campari, Carpano Rosso, Gin y rodaja de naranja.	\$7.200
Gin Salvaje agua tónica con rodaja de pomelo rosado, naranja o pepino. ☺	\$6.000	Cynar con pomelo rosado y media rodaja de pomelo. ☺	\$5.500
Gin Salvaje agua tónica con limón. ☺	\$6.000		

HAPPY HOUR

Todos los días de 17 a 21hs

APERITIVOS | COCKTAILS \$3.950

Gaseosas Saborizadas Agua con ó sin gas	\$3.200
Heineken 473cc	\$5.500
Santa Fe 473cc	\$5.000

- VINOS & ESPUMANTES -

Fabre Montmayou Malbec	\$19.700
Fabre Montmayou Chardonnay	\$19.700
Ruca Malen Capitulo 1 - MALBEC	\$20.000
Ruca Malen Capitulo 2- MALBEC	\$25.000
Ruca Malen Capitulo 1 - CHARDONNAY	\$20.000

Copa de vino Aimé - Malbec	\$4.700
Nieto Senetiner Brut nature	\$26.700

- WHISKY -

Jameson	\$17.000
Jameson Caskmates	\$17.000

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