

## ENTRADAS

**PAPAS CLÁSICAS** | \$380.-

Papas fritas clásicas

**PAPAS POSTA** | \$460.-

Papas fritas con salsa cheddar artesanal y panceta crocante

**PAPAS CHAMPI** | \$490.-

Papas fritas con reducción de crema con champiñones frescos salteados

**PAPAS ROMPE** | \$490.-

Papas fritas con jamón crudo y huevos fritos

**CHICKEN FINGERS** | \$490.-

Pollo rebozado en panko con dip de bbq

**CROQUETAS DE CORDERO** | \$410.-

Croquetas de cordero braseado con dip de salsa de la casa

**CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO** | \$410.-

Croquetas de jamón crudo y salsa bechamel

**EMPANADITAS DE CARNE** | \$420.-

Empanaditas de carne cortada a cuchillo con dip de salsa picante

## PRINCIPALES

**MILANESA A CABALLO** | \$650.-

Milanesa de carne empanada en panko con dos huevos fritos, acompañada con papas fritas

**MILANESA CHEDDAR** | \$720.-

Milanesa de carne empanada en panko, con salsa cheddar y panceta crocante acompañada con papas fritas

**MILANESA CHAMPI** | \$750.-

Milanesa de carne empanada en panko, con salsa de champiñones, acompañada con papas fritas

**SANDWICH CHIVITO** | \$710.-

Churrasco de Lomo en pan catalán con lechuga, tomate, cebolla colorada, panceta, huevo, queso mozzarella mayonesa con papas fritas

**SANDWICH LAMB** | \$660.-

Cordero braseado en pan batta, rúcula, cebolla caramelizada, dijon y lactonesa de remolacha con papas fritas

**SANDWICH VEGGIE** | \$490.-

Faláfel en pan batta pickle de rabanito, mizuna y alioli

## ENSALADAS

**GALLEGA** | \$550.-

Mix de verdes, cherrys asados, jamón crudo, garbanzos crocantes, huevo mollet y vinagreta de aceto y miel

**CÉSAR** | \$550.-

Lechuga crespa, lascas de parmesano, pollo, croutons y aderezo César

**VEGANA** | \$550.-

Mix de verdes, remolacha asada, champiñones, palta, mix de semillas y vinagreta de dijon

MENOS SAL MÁS VIDA - El consumo excesivo de sal de sodio es perjudicial para la salud. Es un decreto de la Junta Departamental de Montevideo Ley N° 34952



# PIZZAS

*Pizzas elaboradas de masa madre, en horno a leña con salsa artesanal de tomates frescos*

## **MOZZARELLA** | \$560.-

Queso mozzarella y orégano

## **AMERICANA** | \$620.-

Queso mozzarella, panceta crocante y huevos de codorniz al horno

## **CAPRESSE** | \$620.-

Queso mozzarella, cherry asado y albahaca

## **OLIVA** | \$620.-

Queso mozzarella y aceitunas marinadas

## **PINTÓ** | \$620.-

Queso mozzarella, queso crema, jamón crudo y rúcula.

## **PEPPE** | \$620.-

Queso mozzarella y slice de pepperoni

## **ROQUE** | \$620.-

Queso mozzarella, queso provolone, queso azul y cebolla caramelizada

# HAMBURGUESAS

*Hamburguesas a la parrilla con pan artesanal de la casa*

## **DOBLE SOLO QUESO** | \$630.-

Doble carne smash y queso cheddar

## **CLÁSICA** | \$630.-

160 gr. de carne con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla colorada, pepinillos y mayonesa

## **CHAMPI** | \$660.-

160 gr. de carne con queso azul, champiñones, rúcula y salsa alioli

## **NEW YORK** | \$630.-

160 gr. de carne con queso cheddar, panceta, cebolla caramelizada y salsa barbacoa

## **BOMBAY** | \$630.-

Hamburguesa de lentejas empanada en panko con queso mozzarella, rúcula y hummus de remolacha

Salsa Champi o Cheddar para las papas fritas \$80.-

Extra Carne \$130.- | Extra Panceta \$45.-

Extra Cheddar o Huevo \$35.-

# POSTRES

## **BROWNIE**

Brownie de chocolate belga belcolade con helado artesanal de crema

\$390.-

## **VOLCÁN**

Volcán de dulce de leche con helado artesanal de banana

\$390.-

## **FLANDERS**

Flan con dulce de leche y banana caramelizada

\$360.-

## TRAGOS CLÁSICOS

- AMERICANO** Campari, Vermut Rosso y soda | \$320.-  
**APEROL & ORANGE** | \$320.-  
**APEROL SPRITZ** | \$370.-  
**CAIPIROSKA** | \$350.- de Maracuyá \$370  
*Mejorá tu experiencia probándolo con Vodka Tito's*  
**CAIPIRINHA** | \$310.-  
**CUBA LIBRE** | \$320.-  
**CYNAR JULEP** | \$350.-  
*Cynar, jugo de pomelo y limón, almíbar, tónica y albahaca*  
**FERNET & COKE** | \$290.-  
**GARIBALDI** Campari y jugo de naranja | \$320.-  
**GIN TONIC** | \$340.- con Libertad \$350 / Bulldog \$370  
*Bobo \$380 / Martin Miller's \$420 / Martin Miller's Westbourne \$520*  
*Gin, tónica: pepino y romero/ frutos rojos /naranja /limón /pomelo*  
**LICOR 43** | \$320.-  
**MOJITO** | \$340.- de Maracuyá \$360  
**NEGRONI** Campari, Gin y Vermut | \$390.-  
**OLD FASHIONED** | \$370.-  
*Jack Daniel's, azúcar, bitter Angostura y soda*  
**PALOMA** | \$340.- versión Premium con Tequila 1800 \$530.-  
*Tequila José Cuervo, jugo de toronja, jugo de limón, soda y sal*  
**TEQUILA 1800 AÑEJO** | \$390.-  
**TOM COLLINS** | \$340.-  
*Gin, jugo de limón, almíbar simple y soda*  
**VERMUT** | \$280.-

## TRAGOS DE AUTOR

- BRUJORANGE** | \$370.-  
*Aperol, jugo de ananá, jugo de arazá, jugo de naranja, jugo de lima y almíbar de jengibre*  
**DAN** | \$370.-  
*Vodka\*, almíbar de arándanos, jugo de ananá y jugo de limón*  
*\*Mejorá tu experiencia probándolo con Vodka Tito's*  
**GARDELITO** | \$370.-  
*Gin, tónica, infusión de té de Ceylan con trozos de arándanos, rosa mosqueta, notas de frambuesa, pimienta rosa y pimienta negra*  
**GINA** | \$370.-  
*Gin, tónica, jugo de lima y almíbar de albahaca*  
**MAMMA BANANA** | \$370.-  
*Ron Blanco y Dorado, banana, jugo de ananá, jugo de naranja, jugo de pomelo, almíbar de vainilla y rayadura de pomelo*  
**TRANSIBERIAN** | \$370.-  
*Vodka, jugo de naranja, infusión de flores de hibisco con samud de cítricos y almíbar de maracuyá*  
*\*Mejorá tu experiencia probándolo con Vodka Tito's*

## AMERICAN WHISKEY

- JACK DANIELS** | \$310.-  
*Jack Daniel's N°7, Honey o Fire*  
**JACK & COKE** | \$340.-  
*Jack Daniel's N°7 y Coca Cola*  
**JACK HONEY & LEMONADE** | \$360.-  
*Jack Daniel's Honey y jugo de lima*  
**JACK FIRE & POMELO** | \$380.-  
*Jack Daniel's Fire y jugo de pomelo*



## WHISKIES

- BUCHANAN'S** 12 años | \$330  
**CHIVAS** 12 años | \$330  
**JAMESON** | \$290  
**J.W. Black** | \$330  
**SANDY MAC** | \$290

## SIN ALCOHOL

- AGUA MINERAL** | \$130  
*Línea SALUS*  
**REFRESCO** | \$210  
*Línea Coca Cola*  
**JUGO DE NARANJA** | \$210  
*Exprimido natural*  
**LIMONADA CLÁSICA** | \$230  
*Limonada con menta y jengibre*  
**ALBA** | \$240  
*Jugo de naranja, jugo de limón y almíbar de albahaca*  
**MARACULIMA** | \$250  
*Pulpa de maracuyá, jugo de naranja, almíbar simple y menta*  
**MARY JANE** | \$260  
*Jugo de naranja, jugo de ananá, almíbar simple y frutos rojos*  
**POMELADA** | \$240  
*Jugo de Pomelo, almíbar de canela y tónica*

## VINO

- COPA** La Linda | \$290  
**LA LINDA** | \$1100  
*Chardonnay; Malbec; Rosé Malbec*  
**BOUZA** | \$1600  
*Chardonnay; Tannat; Tempranillo*  
**LUIGI BOSCA** | \$1400  
*Malbec; Riesling*  
**LUIGI BOSCA** | \$1960  
*De Sangre Malbec DOC*

## CERVEZAS

- TIRADA ARTESANAL** | \$240.-  
**TIRADA ESTRELLA GALICIA** | \$280  
**BOTELLA ESTRELLA GALICIA** | \$220  
*Lager; 1906 Reserva; 1906 Red; 1906 Black; Gluten Free; Sin Alcohol*

BRU  
JØ  
NA