

TAPHOUSE®

BY SALVAJE CERVEZA

“NO NACIMOS PARA GUSTAR, NACIMOS PARA PROVOCAR.”

PA' COMPARTIR

ARANCINI DE SETAS 12

(4) Croquetas de risotto, rellenas de setas, queso mozzarella y toque de trufa, bañadas en una salsa de cerveza de la casa.

BAO DE PERNIL 10

(2) Baos rellenos de pernil mechado bañados con bbq, vegetales encurtidos, cilantro fresco.

POLPETTES PROHIBIDAS 12

(4) Albóndigas de carne de res y cerdo bañadas en una salsa pomodoro, coronadas con pecorino.

KFC BONELESS 12

🍷 Boneless de pollo bañadas en salsa coreana gochujang, miel y jengibre, semillas de sésamo y cebollina fresca.

☀️ ALITAS/ WINGS 12

- 🍷 SECUESTRADAS: (8) alitas de pollo bañadas en salsa Buffalo y notas cítricas.
- BBQ: (8) alitas de pollo bañadas en salsa BBQ.

BLACK BEER RIBS 16

Costillas de cerdo cocidas lentamente y bañadas en reducción de cerveza oscura y especias.

POSTRE Y CAFÉ

CHURRITOS SALVAJES 6

Churritos crujientes glaseados con azúcar, acompañados de una bola de helado de vainilla y salsa tibia de cerveza negra.

CAPUCCINO

4

ESPRESSO

4

AMERICANO

3

HAMBURGUESAS

BERRY BRIE 16

Carne angus, queso brie fundido, bacon crocante y salsa de arándanos sobre brioche artesanal.

☀️ SALVAJE 16

Carne angus, pernil mechado, tocino, queso cheddar y cebollas caramelizadas, en pan brioche con semillas de sésamo.

🍷 LA CRIOLLA 16

Carne de res con chorizo tableño ahumado, queso blanco molido, mermelada criolla de ají trompillo sobre pan hecho a mano.

MIDNIGHT BLUE 16

Carne angus, queso azul y cebolla caramelizada en vino tinto en pan brioche.

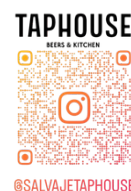
ACOMPANAMIENTOS

Papas francesas, Platanitos, Camote, Yuca frita 4

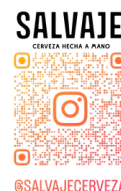
recomendación del chef

- íconos de la casa -

SÍGUENOS EN NUESTRA REDES



@SALVAJETAPHOUSE



@SALVAJECERVEZA

www.salvajetaphouse.com
(507) 6022.6289