

BOTELLAS

Bottles

**TRECE BICHOS
(BRETT SAISON) 6.5%**

7 (500mL)

Fermentada por más de seis meses en madera con trece levaduras diferentes. **Similar a un espumante.**

**TRANSILVANIA
(BRETT RYE SAISON) 6%**

7 (500mL)

Fermentada por más de seis meses en madera. **Acidez moderada.**

**MATERIA OSCURA
(BELGIAN DARK WILD) 6%**

6 (500mL)

Oscura de origen belga con cacao tostado, fermentada en madera. **Acidez pronunciada.**

**ELEFANTE
(WILD BERRIES SOUR) 5.5%**

7 (500mL)
9 (750mL)

Con frutos rojos, fermentada en madera. **Acidez moderada, similar a un vino rosado.**

**CÁLIZ SAGRADO [2025]
(BELGIAN STRONG DARK ALE) 11.5%**

8 (500mL)

Oscura de cuerpo ligero. Rica, compleja y maltosa. Con toques dulces a pasas, ciruelas e higos, infundada con Go Back To Your Fucking Jungle 2.

DE BARRIL CLÁSICAS

Draft

Classics

3.95 / 4.95 / 5.95

BAGHEERA (ROBUST PORTER) 5.5%

Oscura con notas a chocolate.

BLONDE KHAN (PATERSBIER) 6%

Ligera rubia con aroma floral dulce, un toque afrutado y amargor balanceado.

AGUACLARA (LAGER CANALERA) 4%

De cuerpo ligero, con maíz y un toque tropical.

PERRO MUERTO (AMBER ALE) 6%

Sabor tostado a toffee y un cuerpo pleno.

CHUPACABRAS (DOPPELBOCK) 7%

Lager de maltosidad muy fuerte y ligeras notas tostadas.

AKELA (BELGIAN IPA) 6%

Notas cítricas y tropicales, amargor medio y frutal.

GÁRGOLA (BLACK IPA) 6%

Notas cítricas y tostadas, amargor intenso.

SAÍÑO TUERTO (AMERICAN IPA) 7%

Notas cítricas, a pino y tropicales, amarga.

TEMPORALES

Seasonals

3.95 / 4.95 / 5.95

**SAISON DU SAUVAGE
(FARMHOUSE ALE) 6.9%**

(16oz)



ESPECIALES

Specials

**SAÍNO BATRO
(IPA CON TERPENOS
DE CANNABIS) 6.5%**

4.95 / 5.95 / 6.95

LA LLORONA 6.5%

5.95 (14oz)

Inspirada en el cóctel Mezcal Margarita.
Ahumado, piña, lima y borde de sal de ají chombo de la casa. **Maridaje recomendado: Hamburguesa Criolla.**

**MR. P-NUT IV
(PEANUT BUTTER STOUT) 11%**

4.95 / 5.95 / 6.95

Oscura, fuerte, con mantequilla de maní e infusión de Go Back To Your Fucking Jungle 2. **Contiene maní.**

ÁCIDAS

Sours

3.95 / 4.95 / 5.95

**PEANUT BUTTER JELLY TIME (BLACKBERRY EDITION)
(ZARZAMORA & MANÍ SOUR) 4.5%**

Jalea de fresa con mantequilla de maní. **Contiene maní.**

A LITTLE BIT OF MANGO (MANGO SOUR) 4.5%

Mango sweet & sour. **Contiene lactosa.**

TODAPODEROSA 2 (SANGRÍA SOUR) 6.5%

Cereza, uva, cassis y açai, con infusión ligera de canela y cítricos. **Contiene lactosa.**

HIDROMIEL

Mead

SPARKLING 4.9%

3.95 / 4.95 / 5.95

Burbujeante bebida fermentada a base de miel.
Ligera y suave.

TRADICIONAL 11%

4 (3oz) / 20 (750mL)

Equivalente a un vino a base de miel.
Fuerte y semidulce.

PRUEBA (TASTER)

2.50 (6oz)

DESGUSTACIÓN (FLIGHT)

9.50 (4x6oz)

No incluyen Hidromiel Tradicional.

VINOS Y LICORES

Wine & Spirits

VINOS BLANCOS

White wine

MARIETA ALBARIÑO

9 / 38

PLÁCIDO PINOT GRIGIO

9 / 35

MARQ. RISCAL VERDEJO

9 / 40

VINOS TINTOS

Red wine

CAVIT PINOT NOIR

9 / 35

CAVIT RED BLEND

9 / 35

PORTILLO MALBEC

9 / 30

LICORES

Spirits

JACK DANIEL'S OLD NO.7

7

JOHNNIE WALKER BLACK

7

VODKA RUSSKIY

5

RON BACARDI AÑEJO 4 AÑOS

6

RON ABUELO AÑEJO

5

TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO

6

LICORES DE CERVEZA

Bierbrand

PATA DE CABRA

5

QUIMERA

6

LICORES ARTESANALES LOCALES

Local craft spirits

LICOR DE HIERBAS

5

LICOR DE CAFÉ

5

COCTELES

Cocktails

COCTELES CON BIERBRAND

Bierbrand cocktails

OLD GOAT FASHION

8

Pata de Cabra, sirope de arce y el toque exótico de bitters aztecas. Un Old Fashioned reimaginado.

QUIMERA SOUR

9

Quimera, rico sirope de demerara y jugo de limón. Coronado con espuma y bitters de chocolate.

COCTEL CON CERVEZA

Beer cocktails

SANGRÍA-PODEROSA

7

Una interpretación audáz de este clásico utilizando nuestra cerveza Todapoderosa 2 a base de cereza, cassis, uvas y açai.

COCTELES

Cocktails

COCTELES ARTESANALES

Craft cocktails

CARAJILLO

8

Espresso / Ron El Galante Plata / Licor de Hierbas

ESPRESSO RUM MARTINI

8

Espresso / Ron El Galante Plata / Licor de Café

LAYLA - PINK MARGARITA

8

Ron El Galante Plata / Jugo de Limón / Triple Sec / Sirope de Goma

COCTELES CLÁSICOS

Classic cocktails

GIN & TONIC

12

Opciones: Clásico ó Frutos Rojos

APEROL SPRITZ

10

MOSCOW MULE

10

PIÑA COLADA

10

NEGRONI

9

SIN ALCOHOL

No alcohol

AMAPOLA

7

MELLOW POMEGRANATE

5

HEINEKEN 0.0

5

SODA

3

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale

LICUADO (SMOOTHIE)

4

Opciones: Fresa o Piña

AGUA CON GAS

3

CAFÉ

Coffee

ESPRESSO

3

AMERICANO

3

LATTE

4.50

CAPPUCCINO

4.50