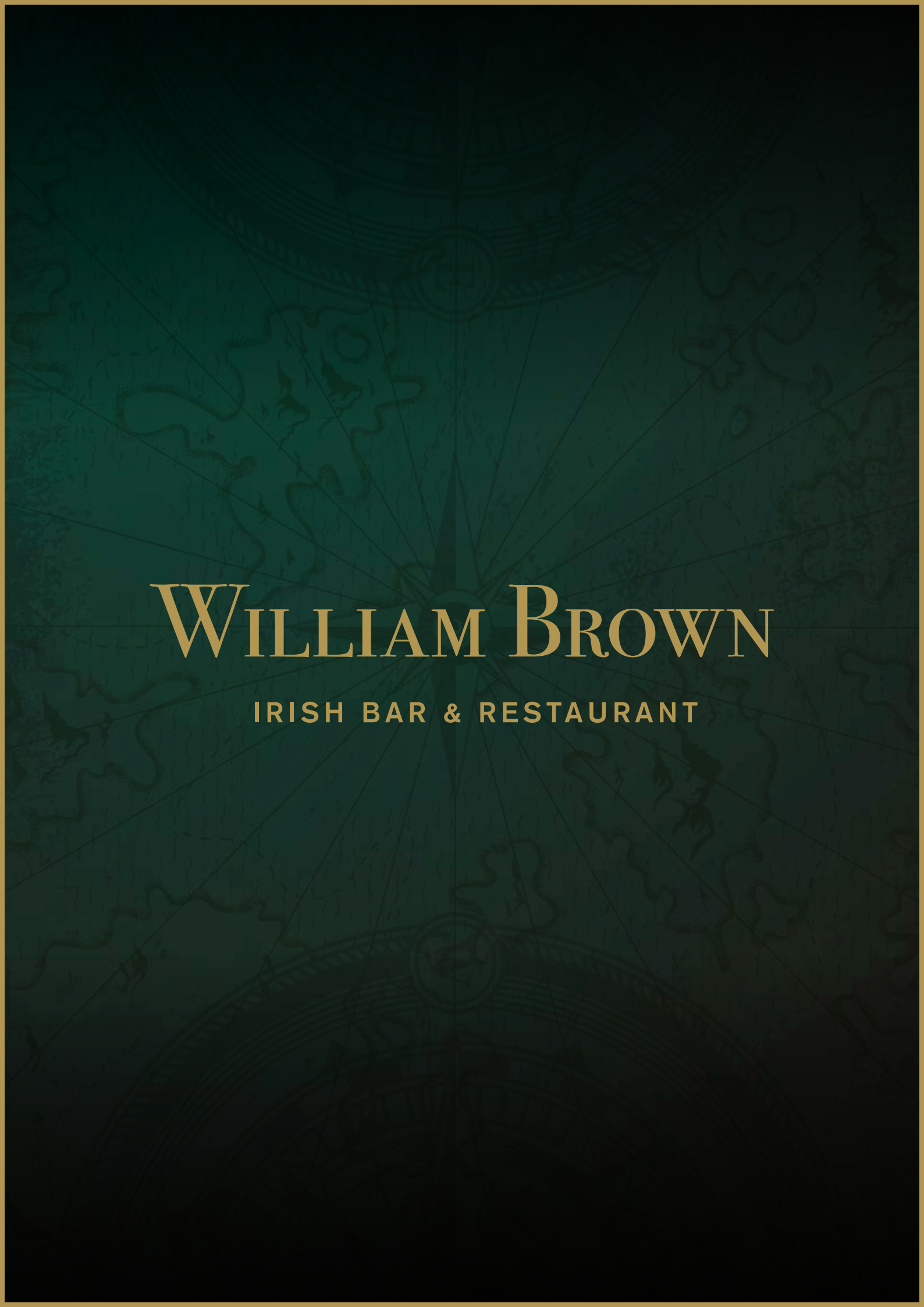




WILLIAM BROWN

IRISH BAR & RESTAURANT

WILLIAM

MEMBER

¡SUSCRIBITE Y SE PARTE
DE ESTA GRAN FAMILIA!

¡DISFRUTÁ TODO EL MES!

- UNO DE NUESTROS EXQUISITOS PLATOS
- HAPPY HOUR TODOS LOS DÍAS A TODA HORA EN CERVEZA
- 20% DE DESCUENTO EN CÓCTEL SELECCIONADOS

www.williambrown.com.ar/william-member/

MENÚ ESPECIAL

INCLUYE

ENTRADA DEL DÍA
MENÚ PRINCIPAL
POSTRE Y BEBIDA

VÁLIDO DE LUNES A VIERNES AL MEDIODÍA

Cada día un menú distinto.

¡Seguinos en las redes y enterate en nuestras stories que especialidad toca hoy!



@williambrownbar



/williambrown.irishba

★ PICADAS ★

Aros de Cebolla..... \$460
Maridados en cerveza de trigo y tempura.

Nachos con "Salsa Chili"..... \$615
Bolognesa de carne con frijoles negros.

Quesadillas..... \$680
Hongos y cebolla de verdeo salteados, jamón cocido, queso gratinado y salsa "Ranchera" aparte.

Bastones de Mozzarella..... \$595
Apanados, servidos con salsa BBQ.

Brochette de Cerdo..... \$615
Laqueados en cerveza "Porter William Brown".

Alitas de Pollo..... \$580
Alitas de pollo crocantes con salsa BBQ.



Rabas a la Romana..... \$799
Maceradas en cerveza "Trigo William Brown" con salsa Teriyaki.



★ PAPAS FRITAS ★

Papas con Huevos Fritos..... \$520
y jamón crudo.



Papas Canguro..... \$550
Cebolla de verdeo, panceta, crema de leche y queso cheddar.

Papas fritas..... \$490
con mayonesa del día o salsa BBQ.

Papas fritas Mafia..... \$520
Queso mozzarella gratinado, orégano y cazuela con salsa brava.

★ TAPAS ★

(1 UNIDAD)

Tapa de vegetales con huevo..... \$530
Vegetales salteados al wok con huevo poché.

Tapa de Jamón Crudo..... \$510
Concasse de tomate fresco y rúcula.

★ TABLAS ★

Tablas de vegetales..... 2 pers. \$ 1650
Bastones frescos de zanahoria, pepino y apio con queso crema, escabeche de hongos y cherrys confitados, paté de berenjenas y hummus de garbanzos, mix de legumbres aliñadas (lentejas y porotos alubias), vegetales asados (pimientos, cebolla, verdeo y calabaza) con mayonesa de remolacha, tempura de zuchinnis, brocoltis y kale, con salsa teriyaki.



Tablas de quesos y fiambres 2 pers. \$ 1560
Jamón cocido, jamón crudo, salame colonia, queso sardo, queso pategrás, pasta de queso azul, cheddar, tomates secos hidratados en aceite de oliva, aceitunas verdes y negras.

★ PIZZAS ★

Mozzarella con extra queso..... \$ 780
Salsa de tomate y extra queso mozzarella.

Cuatro Quesos..... \$ 900
Mozzarella, queso provolone, parmesano y queso azul.

Napolitana Especial..... \$ 945
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y rodajas de tomate fresco.

Jamón crudo y rúcula..... \$ 1080
Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo, rúcula y aceite de oliva.



Irlandesa..... \$ 1190
Salsa BBQ, mozzarella, salchichas ahumadas y panceta crocante.

★ HAMBURGUESAS ★

NUEVA

William Black Burger \$920

Hamburguesa casera de carne, queso barra, guacamole, cebolla morada acompañada con nachos y salsa ranchera.



American Burger..... \$850

Hamburguesa casera de carne, queso mozzarella, panceta crocante y pickles en conserva, salsa barbacoa (aparte). Acompañada con ensalada "Coleslaw" (Repollo blanco, morado, zanahoria y aderezo a base de mayonesa).

Veggie Burger.....\$790

Hamburguesa casera de espinaca y quinoa, hummus de garbanzo, cherrys y hongos en escabeche. Acompañada de vegetales en tempura (zucchini, brocoli y Kale) con mayonesa de berenjenas (sin huevo)



Porky Burger.....\$850

Hamburguesa casera de cerdo, queso roquefort, cebolla caramelizada, panceta crocante, rúcula y mayonesa de chimichurri. Acompañada de torres de papas fritas.



Big Burger Cheese..... \$850

Hamburguesa casera de carne, extra queso, panceta crocante, lechuga, tomate y aros de cebolla mayonesa de ajo (aparte). Acompañada de torres de papas fritas.

NUEVA

Tommy Shelby Hawk Steak.....2 pers. \$2290

Tomahawk acompañado con papas rústicas a la provenzal. Salteado de hongos, cebollas moradas; en reducción de vino al malbec.



Milanesa Napolitana a Caballo..... \$940

Con salsa barbacoa, queso gratinado y jamón cocido, acompañado de papas fritas y huevo frito.



Salchichas Polacas..... \$930

Con puré cremoso de papa, huevo frito y chucrut.



Matambre de Cerdo a la Pizza..... \$990

Salsa William con tomates asados, cebolla caramelizada y queso gratinado. Acompañado de papas rústicas a la provenzal.



Cerdo Completo..... \$ 850

Bondiola de cerdo, pintada con salsa barbacoa, lechuga, tomate, queso, jamón y huevo.

★ CARNES ★

Ojo de Bife.....\$1930

Acompañado de papas rústicas a la provenzal con manteca de hierbas, salsa criolla y chimichurri.



Salmón Rosado Grillado.....\$1900

Con puré de calabaza asada, sobre salteado de espinaca, cherrys y champignones



Fish and Chips..... \$1040

Filet de pescado rebozado en harina y cerveza de "Trigo William Brown", acompañado de papas fritas y pasta de arvejas.



Ribs con salsa de BBQ..... \$1260

Costillas de cerdo pintadas con exquisita salsa BBQ y corona de papas fritas.

★ SANDWICH ★

Lomo Completo..... \$ 850

Lomo de ternera, lechuga, tomate, queso, jamón y huevo



De Vacio..... \$ 850

En cocción lenta, con salsa de tomate, salsa criolla, mayonesa de ajo, en pan francés.

Club Sandwich de Pollo..... \$ 840

Con jamón cocido, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, pan casero. Se sirve con papas fritas.

★ ENSALADAS ★

Ensalada fresca de Estación..... \$640

Mix de verdes, cherrys frescos, palta, cubos de mozzarella, huevo duro, aceitunas y cebolla morada

Ensalada Grillada..... \$660

Mix de verdes, vegetales grillados (remolachas, berenjenas, calabazas y zuchinnis), cherrys confitados, huevo poché y virutas de parmesano.

Al Cesar x William Brown..... \$640

Mix de verdes, tostada con pasta de aceitunas, pollo laqueado, panceta crocante, escamas de parmesano y aderezo cesar.

Ensalada para Elisa..... \$660

Rúcula fresca, jamón crudo, peras grilladas, queso roquefort, almendras tostadas y aderezo de miel y mostaza



★ PASTAS ★

Fetuccinis al huevo..... \$780

Ravioles de Calabaza y muzzarella..... \$780



Sorrentinos de Mozzarella y jamón cocido. \$810



Lasagna de Berenjenas..... \$810

★ SALSAS ★

Fileto, Crema o Rosé..... (sin cargo)

William..... \$160

cherrys y alcázaras salteados en pesto de albahaca, con un toque de ajo (opcional)

Bolognesa..... \$180

con salsa de tomate y carne molida.



Opciones Veganas.



Opciones Vegetarianas.



Opciones Sin Tacc.

★ POSTRES ★

Panqueque Flambeado al Ron..... \$495

Con helado de Vainilla.



Copa Helada Reloaded..... \$490

3 bochas de helado, frutillas, almendras tostadas y baño de chocolate.

Amor por el chocolate..... \$550

Baileys, mouse de chocolate, helado de chocolate negro, trufas de chocolates, salsa de frutillas y hojas de menta.

Amor de verano..... \$490

Base de brownie de chocolate blanco, queso cake de lima y salsa de maracujá.

★ MENÚ EXCLUSIVO CELÍACOS ★

★ ENTRADA ★

Papas Fritas..... \$490

Con dips a elección: Mayo de ajo o salsa BBQ.



Papas Fritas Gramajo..... \$540

Huevo, cebolla, pimienta roja, jamón cocido y arvejas.



Bruschetta de Palta y Cherry..... \$520

Queso crema, palta, tomate cherry confitado y cebolla morada.



★ CERVEZA ★

550 cc.



Caverna del brujo - Rubia..... \$330

Caverna del brujo - Negra..... \$330

Caverna del brujo - Roja..... \$330

★ PRINCIPALES ★

Lomo al plato..... \$750

Queso barra, jamón cocido, huevo, lechuga y tomate.



Pechuga grillada al limón..... \$680

Acompañado con puré de calabaza.

Hamburguesa al plato..... \$740

Medallón de carne con queso cheddar, cebolla morada, dips de barbacoa. Acompañado con papas fritas.



Tarta de jamón y queso..... \$670

Producto: CeliClub

Canelones de verdura..... \$670

Producto: CeliClub

★ POSTRES ★

Flan casero con dulce de leche..... \$390

Ensalada de frutas..... \$350

Cheese cake..... \$450

Producto: CeliClub

MENÚ EXCLUSIVO VEGANOS

Pizzeta vegana..... \$650
Cremoso a base de almendras y papas.



Milanesa de Seitan napolitana..... \$815
(Con salsa de tomate y queso. Acompañado de papas fritas y dips de mayonesa vegana)



Veggie Salad..... \$640
Hojas verdes, provoleta vegana a la plancha (de leche de coco), pimientos asados, tomates en gajos y mix de semillas.



Hamburguesa de garbanzos con queso al plato..... \$785
Acompañado de ensalada de rúcula, cherries frescos y cebolla morada. Con dip de guacamole.



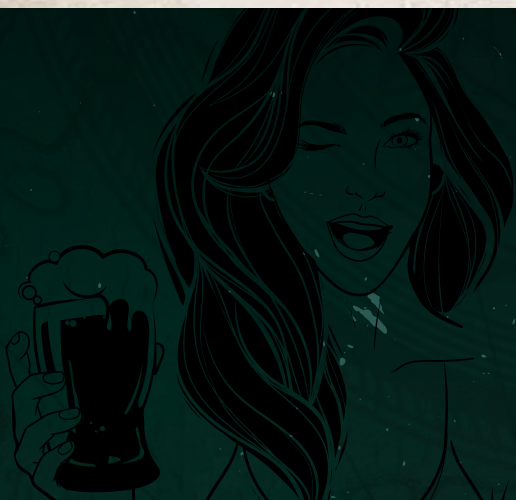
Hamburguesa de remolacha y porotos con queso al plato... \$785
Acompañado de verduras asadas: zapallo, zucchinis, pimientos y cebolla morada. Con dip de guacamole



WILLIAM
 MEMBER

**¡SUSCRIBITE Y SE PARTE
 DE ESTA GRAN FAMILIA!**

www.williambrown.com.ar/william-member/





★ CAFETERÍA ★

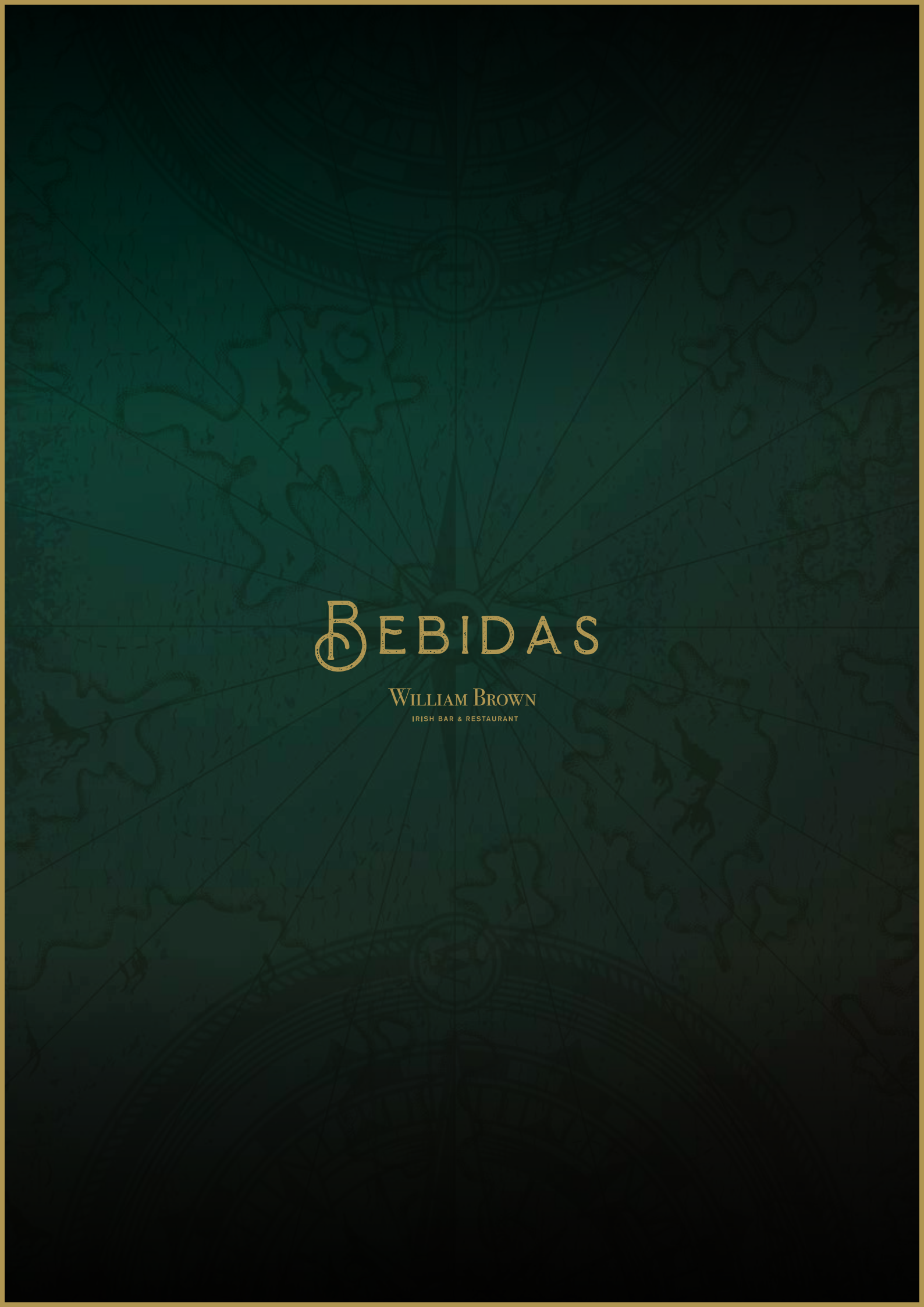
CAFÉ.....	\$ 130
CAFÉ MEDIANO.....	\$ 150
CAFÉ CON LECHE.....	\$180
CAFÉ DOBLE.....	\$195
TÉ.....	\$150
CAPUCHINO.....	\$210
SUBMARINO.....	\$210
IRISH COFFE.....	\$250

★ ACOMPANAMIENTOS ★

Medialuna	\$ 99
Medialuna de Jamón y queso.....	\$170
Tortita.....	\$140
Tostada.....	\$250
<i>con queso crema o manteca y dulce</i>	
Tostado de jamón y queso.....	\$420

PROMOCIONES

Clásico.....	\$410
<i>café o infusión + jugo de naranja + 2 medialunas o tortitas</i>	
Promo Tostadas.....	\$450
<i>café o infusión + jugo de naranja + tostadas + mermelada + queso crema</i>	
De la casa.....	\$480
<i>café o infusión + jugo de naranja + jamon y queso + tostadas + mermelada + queso crema.</i>	
Saludable.....	\$520
<i>café o infusión + jugo de naranja + yogur natural, granola y frutas secas</i>	
William Brown.....	\$590
<i>café o infusión + jugo de naranja + huevo revuelto + palta + tostadas</i>	



BEBIDAS

WILLIAM BROWN
IRISH BAR & RESTAURANT



★ APERITIVOS & BITTERS ★

Carpano Cup.....	\$330
Punt e mes - Julep.....	\$365
Aperol spritz.....	\$490
Mojito Clásico.....	\$495
<i>(Ron Bacardi ,menta, limón, azúcar y soda)</i>	
Campari Orange.....	\$420
<i>(Campari, jugo de naranja y rodaja de naranja)</i>	
Fernet cola.....	\$390
<i>(Fernet Branca con Coca-Cola)</i>	
Branca amigos.....	\$650
<i>(Fernet para preparar con Coca-Cola)</i>	
Dry martini.....	\$440
<i>(Con Martini - con Gordon)</i>	
Margarita.....	\$430
<i>(Tequila, Bols, jugo de limón y sal)</i>	
Gin tonic.....	\$630
<i>(Gin a elección: Gordon, Tanqueray, Beefeater o Bombay, tónica y Garnish a elección)</i>	
Bloody mary.....	\$390
<i>(Vodka Sernova, jugo de tomate, jugo de limón, tabasco, sal y pimienta)</i>	
Old Fashioned.....	\$540
<i>(Whisky Bourbon, azúcar, Angostura, cereza al marraschino y rodaja de naranja)</i>	
Negroni.....	\$495
<i>(Campari, Carpano Rosso, Gin Gordon's y rodaja de naranja)</i>	
Cuba libre.....	\$460
<i>(Bacardi gold con Coca-Cola)</i>	
Cubata.....	\$590
<i>(Ron Havana 7 años con Coca-Cola)</i>	
Malibu punch.....	\$430
<i>(Ron Malibú, jugo de naranja y rodaja de naranja)</i>	
Irish lemon.....	\$550
<i>(Whiskey, Sprite y rodaja de limón)</i>	
Daiquiri.....	\$410
<i>(Ron, fruta a elección, azúcar, limón (ananá - durazno - frutilla)</i>	

★ SIN ALCOHOL ★

Licuados.....	\$380
<i>(Ananá - Frutilla - Durazno - Banana)</i>	
Limonada.....	\$380
Jugo de naranja.....	\$220
Agua con y sin gas.....	\$220
Agua saborizada.....	\$220
Gaseosa.....	\$220
Red Bull.....	\$380



★ WILLIAM BROWN COCKTAILS ★

PIRATA IRLANDES..... \$500

Gin Gordon, Aperol, ananá, limón, almíbar de jengibre.



SIR TOMAS PHILLIPS Smoke..... \$500

Whiskey Scotch, canela, almíbar, limón, naranja. (Cóctel ahumado)



IRLAN BAY..... \$520

Pisco, Aperol, jugo de limón, almíbar y frutilla.



LOS INTOCABLES..... \$520

Baileys Brown (vodka, licor de menta y chocolate líquido baileys).



RED HORSE..... \$550

Jagermeister, limón, jugo de naranja, almíbar y clara de huevo.



LEPRECHAUN..... \$520

Ron Bacardi, limón, almíbar, ananá (cocktail tiki).



★ WILLIAM BROWN COCKTAILS ★

LA GITANA..... \$520

Ron blanco, Malamado malbec, frutos rojos, almíbar, menta y jugo de limón.



SHELBY Tiki Cocktail..... \$520

Ron Bacardi dorado, ron blanco, limón, pomelo, naranja, absenta y almíbar cítrico.



ESPÍRITU IRLANDES..... \$500

Whiskey honey, menta, limón, almíbar de jengibre y angostura.



EL SINDICATO..... \$490

Whisky, almíbar de miel y jugo de limón.



MIN TONIC..... \$310

Brancamenta (Ricetta Italiana) y Tónica



SERNOVA Wild Caipi/ Red Citrus..... \$440

Sernova Wild Berries, frutos rojos, almíbar, jugo de limón / Sernova Fresh Citrus, almíbar, pomelo, naranja y limón.



★ WHISKEYS ★

Chivas 12.....	\$780
Chivas 18.....	\$1510
Jameson.....	\$720
Jameson Reserva.....	\$1050
J.W Red Label.....	\$790
J.W Black Label.....	\$940
J.W Double Black.....	\$1230
J.W Gold.....	\$1720
J.W Blue.....	\$4500
J.W XR.....	\$3050
J.W Platinum.....	\$2350
J.W 18 años.....	\$1990
Dewars's White Label.....	\$690
The Glenfiddich.....	\$1410
The Dalmore 12 años.....	\$2100
Maker's Mark.....	\$990
Macallan.....	\$2690
Jack Daniel's.....	\$1030
Jack Daniel's honey.....	\$1030
Gentelman Jack.....	\$1510
VAT 69.....	\$590
Ballantine's.....	\$590
Ballantine's 12.....	\$690
J&B.....	\$560
White horse.....	\$590
Evan Williams.....	\$650
Evan Williams honey.....	\$650

★ VODKA ★

Voka Sernova neutro / Sernova Wild Berries / Sernova Fresh Citrus	\$410
Absolut.....	\$650
Absolut Elyx.....	\$1100
Ciroc - Belvedere.....	\$980
Grey Goose.....	\$1990

★ TEQUILA ★

Don Julio.....	\$2000
Jose Cuervo clásico - especial.....	\$699

★ GIN ★

Gordon's.....	\$520
Príncipe de los apóstoles.....	\$530
Terrier.....	\$570
Beefeater.....	\$590
Tanqueray.....	\$570
Bombay.....	\$690
Bull dog.....	\$890
Monkey 47.....	\$1740



★ LICORES Y DESTILADOS ★

Fernet Branca – Branca Menta.....	\$330	Jägermeister.....	\$670
Richetta Italiana		Sheridan's.....	\$590
Campari.....	\$395	Pastis Pernod Ricard.....	\$440
Carpano Rosso - Bianco - dry.....	\$330	Cognac Hennessy V. S.....	\$1400
Cynar.....	\$360	Grand Marnier.....	\$790
Cynar 70.....	\$370	Drambuie.....	\$840
Tia María.....	\$250	Frangelico.....	\$450
Tia Maria Creamy.....	\$280	Pisco control C.....	\$600
Baileys.....	\$550	Malamado.....	\$440
Amarula.....	\$600	Antica Formula.....	\$1210
Borghetti – sambuca.....	\$400	Strega Lemoncello	\$590
Kahlúa.....	\$490	Pisco Mistral	\$440
Grapa Candoloni.....	\$650		

★ CERVEZA INDUSTRIAL ★

ESPECIAL TIRADAS

STELLA TIRADA

Copa 330cc.....	\$300
Copa 500cc.....	\$340

PATAGONIA TIRADA

Chop 330cc.....	\$300
Pinta 500cc.....	\$340

CERVEZA ARTESANAL EN LATA

ORTUZAR

IPA 473cc.....	\$390
HONNEY 473 cc.....	\$390
SESSION IPA 473 cc.....	\$390
PÓKER BOURBON 473cc.....	\$390
SCOTISH 473 cc.....	\$390
PORTER 473 cc.....	\$390

BREW DOG

NEW ENGLAND IPA 330cc.....	\$650
SESSION IPA 330 cc.....	\$650
PUNK IPA 473 cc.....	\$650

CERVEZAS

330/355cc

STELLA 330cc.....	\$300
CORONA 355cc.....	\$310

LESTER 330cc (SIN T.A.C).....	\$320
---------------------------------	-------

CERVEZAS

PATAGONIA 730cc	\$620
CORONA 710cc	\$550
ANDES ORIGEN 1L (y sus variedades).....	\$480
STELLA ARTOIS 1L	\$495



.....★ CERVEZA WILLIAM BROWN ★.....
PARA LLEVAR O CONSUMIR EN WILLIAM



NUEVA

APA 500cc.....	\$325
PORTER 500cc.....	\$325
IPA 500cc.....	\$325
RED 500cc.....	\$325

.....★ CERVEZA WILLIAM BROWN ★.....

TIRADAS

Chopp artesanal 330cc.....	\$265
Pinta artesanal 500cc.....	\$300

ARTESANAL

LAGER

Artesanal cerveza de color ambar, ligera, espumosa y suave.

RED ALE

Artesanal conocida como "IRISH RED ALE" de ligero color rojo debido al tostado de la cebada.

CREAM STOUT

Elaborada con malta tostada, de color negro, sabor a frutos secos, chocolate y café.

IPA

Artesanal indian pale ale, de origen inglés, color ambar intenso con notas de lúpulo y carácter fuerte.

APA

Artesanal american pale ale, color ambar, con definidas notas de lúpulo, pino y pomelo.





CARTA DE VINOS

WILLIAM BROWN
IRISH BAR & RESTAURANT



CARTA DE VINOS

VINO POR COPA

Las perdices Malbec Reserva.....	\$350
Las perdices Chardonnay Reserva.....	\$350

BODEGA SANTA JULIA

Santa Julia Malbec	\$750
Santa Julia Chenin Dulce.....	\$850
Alambrado Malbec.....	\$1300
Alambrado Sauvignon Blanc.....	\$1300

BODEGA SALENTEIN

Portillo Malbec Sauvignon Blanc.....	\$780
Killka Malbec Red Blend.....	\$1200
Salentein Reserve Malbec.....	\$1600
Salentein Reserve Pinot Noir.....	\$1700

BODEGA VIÑA LAS PERDICES

Las Perdices Malbec.....	\$950
Las Perdices Sauvignon Blanc.....	\$950
Chac Chac Malbec.....	\$1030
Chac Chac Cabernet Franc.....	\$1030
Las Perdices Reserva Malbec.....	\$1300
Las Perdices Extra Brut.....	\$1080

TRAPICHE

Alaris Malbec.....	\$650
Reserva Malbec.....	\$1100
Fond de Cave Reserva Malbec Cabernet Franc.....	\$1750

BODEGA BARON B

Baron Extra Brut.....	\$3600
-----------------------	--------

BODEGAS CHANDON

Chandon Extra Brut.....	\$1650
Chandon Apéritif.....	\$1650
Chandon Extra Brut 187.....	\$670

FINCA DON MIGUEL

Maywa Malbec.....	\$800
-------------------	-------

BODEGA FABRE MONTMAYOU

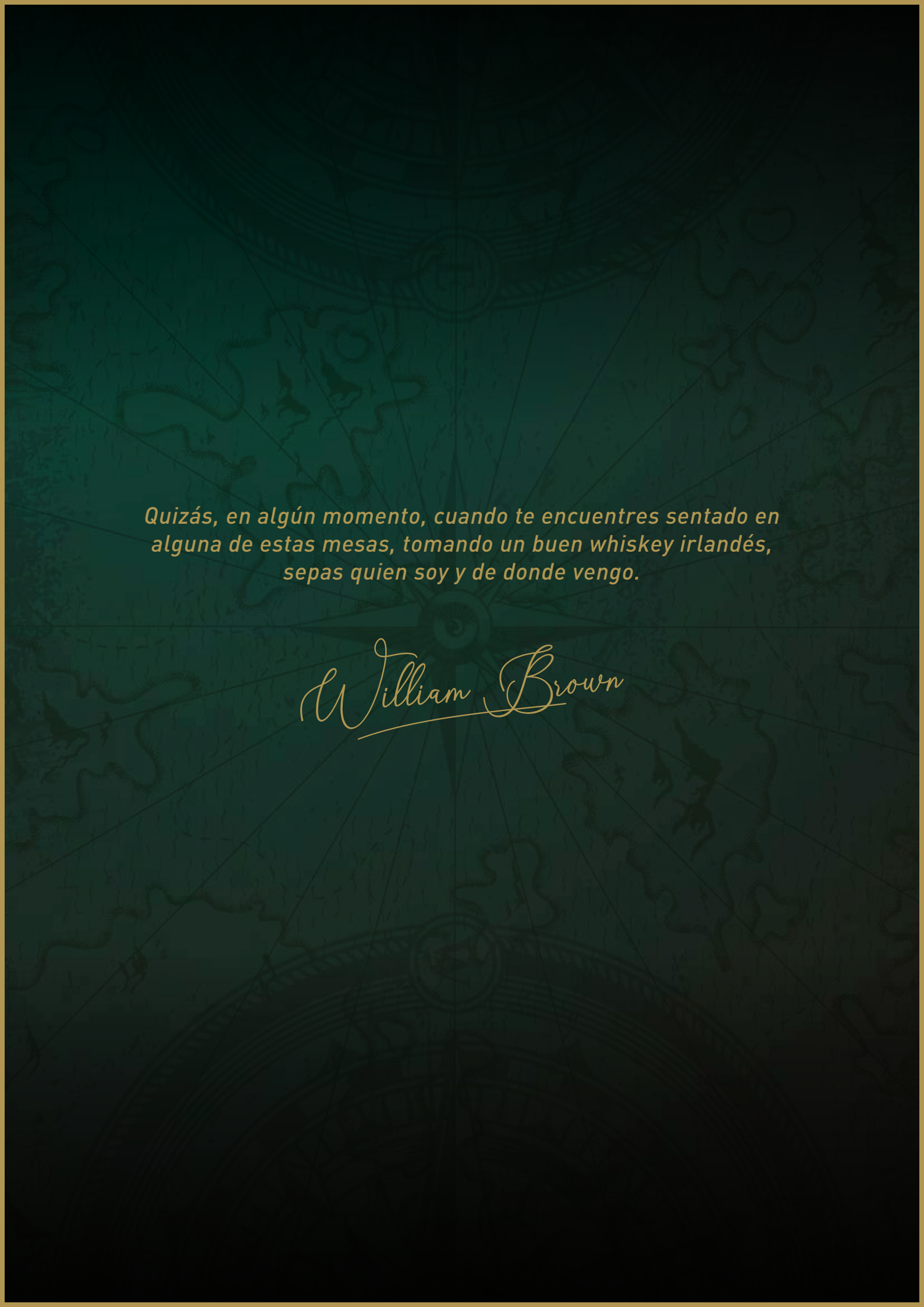
Fabre Malbec Cabernet Sauvignon Cabernet Franc.....	\$990
---	-------

H.J.FABRE

Malbec Cabernet Sauvignon.....	\$1500
----------------------------------	--------

BODEGAS BIANCHI

Famiglia Cabernet Sauvignon.....	\$1300
Famiglia Malbec.....	\$1300
Famiglia Red Blend.....	\$770



*Quizás, en algún momento, cuando te encuentres sentado en
alguna de estas mesas, tomando un buen whiskey irlandés,
sepas quien soy y de donde vengo.*

William Brown