

PARA PICAR

PAPAS RÚSTICAS	\$450
PAPAS RUDAS c/ mozzarella y verdeo	\$520
PAPAS CHUCK c/ cheddar, bacon y cebolla crispy	\$640
CHICKEN FINGERS	\$550
Bastones de pollo apanados con salsa brava y mayo de limón.	
PIZZETA MUZZARELLA c/ salsa de tomate picante	\$480
PIZZETA FUGAZZA c/ salteado cebolla y panceta	\$480
KILLER QUEEN	\$480
Bruschetta con pasta de berenjenas ahumadas, tomates cherry confitados, queso parmesano.	

LOMITO

LOMITO CLÁSICO	\$860
Lomo, salsa de tomate, lechuga, mozzarella y mayo chimi.	
AVE PALTA	\$820
Pollo, mayo limón, tomate, palta, queso cheddar.	
LOMITO VEGAN NUEVA RECETA	\$780
Seitán marinado grillado, cheddar vegano, palta, tomate, lechuga y mayo vegana de ajo.	

HOT DOGS + PAPAS

MC CALLISTER 2.0 NUEVA RECETA	\$490
Con salchicha alemana, queso azul, cebolla crispy y mostaza dulce	
CHILI PALMER	\$490
Con salchicha alemana, palta, tomates cherry asados y cheddar cream.	

BOWLS & ENSALADAS

CESAR	\$620
mix de verdes, pollo grillado, crutones, aderezo, parmesano.	

POSTRES

DOUBLE CHOCOLATE NUEVO	\$420
Super húmedo de chocolate semiamargo, trozos de chocolate, crema de vainilla y compota de frutos rojos.	
TRIFLE MARACUYÁ NUEVO	\$420
Base de galletitas, crema de vainilla y pulpa de maracuyá.	

LATA BIRRA

CORONA 269CC	\$320
PATAGONIA 473CC	\$360
CONSULTAR VARIEDADES	
TEMPLE 473CC	\$350
CONSULTAR VARIEDADES	
GOOSE ISLAND 473CC	\$400

BIRRA DE LITRO

BUDWEISER	\$490
ANDES ORIGEN	\$550
CONSULTAR VARIEDADES	
STELLA ARTOIS	\$620

BIRRA TIRADA

CONSULTAR VARIEDADES	
PINTA PATAGONIA	\$420
PINTA STELLA ARTOIS	\$380
PINTA TEMPLE	\$330
PINTA QUILMES	\$280
PINTA ARTESANAL	\$280

BURGERS + PAPAS

AMERICANA NUEVA RECETA	\$780
Blend de carne Barijho Smash 150gr, doble queso cheddar, bacon crocante, cebolla crispy, pepinillos agridulces y mayo ahumada en pan de papa.	
2:4:4 NUEVA!	\$980
Doble blend de carne Barijho Smash de 150gr cada uno, cuádruple queso cheddar, cuádruple bacon crocante, cebollas grilladas a la plancha, BBQ ahumada y salsa honey mustard en pan de parmesano.	
TEX MEX NUEVA RECETA	\$780
Blend de carne Barijho Smash 150gr, provoleta apanada, tomate fresco, cebolla morada, palta y mayo de limón en pan de papa.	
VEGGIE DELIGHT NUEVA!	\$680
Burger de garbanzos especiados, queso muzzarella, tomates cherrys asados, pepinos, mix de brotes con mayo de limón.	
BBQ PORK NUEVA RECETA	\$800
Bondiola braseada, queso cheddar, bacon crocante, salsa BBQ y Chilli Sweet Sauce en pan de papa.	
VEGAN LUSH NUEVA!	\$820
Burger Barijho Vegan, doble cheddar vegano, pepinillos agridulces, cebolla crispy, mayo vegan de ajo y BBQ ahumada en pan de papa vegano.	
EXTRAS	BURGUER \$ 200 CHEDDAR \$ 120 PALTA \$ 150 CHEDDAR CREAM \$ 120

CHORI + PAPAS

CHORI VEGGIE NUEVA RECETA	\$560
Chori de soja texturizada, tomates cherry asados, palta y chimi mayo.	



OPCION DE PAN SIN TACC

Consultá para reemplazar el pan de tu sandwich o burger por uno sin tacc elaborado por Kinwa

CERVEZA LESTER - FREE RICE 330	NUEVO	\$390
CERVEZA LESTER - BLOND ALE 330	GLUTEN FREE	\$390

ENERGIZANTES

RED BULL	\$300
RED BULL SUGAR FREE	\$300

VINOS

COPA VINO TIRADO*	\$200
MALEANTE MALBEC	\$700
ZORZAL SAUVIGNON BLANC	\$990
ZORZAL PINOT NOIR	\$990
PIELIHUESO - TINTO DE LOS SAUCES	\$1400

SIN ALCOHOL

AGUA GASEOSA 350cc	\$180
LIMONADA CLÁSICA	\$250

DE AUTOR

MAUI Ron, jugo de naranja y limón, anís, granadina, almíbar	\$400
GINGER CYNAR Cynar, pomelo, almíbar de jengibre, limón y tónica	\$390
KENTUCKY CREAM Jim Bean, licor dulce de leche, leche condensada, vainilla	\$480
PURPLE MAN Gin Henen, Golden Age parfait amour, almíbar lavanda, jugo de limón, bitter de lavanda	\$420
NUEVO MALDITA COSECHA Vodka de frambuesas, jugo de naranja y limón, almíbar de arándanos al malbec	\$440
NUEVO FLOWER AND LIFE Golden age elderflower, Gin hennen, jugo naranja y limón, tónica, almíbar de vainilla	\$520
COCKTAIL DEL DÍA Consultar	\$450

CLÁSICOS

APEROL SPRITZ*	\$450
CUBA LIBRE BACARDI / HAVANA	\$450
CAIPIROSKA SERNOVA, Lima, almíbar	\$420
CAMPARI* TONIC / ORANGE	\$330
CYNAR JULEP* CYNAR, jugo de pomelo, menta y soda	\$380
DEER & BEER Pinta cerveza + shot de Jägermeister	\$600
FERNET BRANCA* con Coca	\$400
HIGHBALL TIME Chivas 12, almíbar de vainilla, menta	\$520
JAMESON LEMON con sprite	\$490
JAMESON con coca	\$490
JACK DANIELS medida / con coca	\$750
JACK DANIELS HONEY JULEP con menta	\$850
JÄGERTONIC JÄGERMEISTER + tónica	\$650
JÄGERMEISTER SHOT	\$580
MALIBU PUNCH con jugo de naranja	\$500
MINT TONIC Brancamenta con tónica	\$390
MOJITO MALIBU	\$490
MOJITO BACARDÍ / HAVANA *	\$450
MOJITO BROOKLYN BACARDI / HAVANA 600cc	\$650
NEGRONI Con carpano rosso	\$500

VERMOUTH

CINZANO Vermouth Cinzano Rosso, aceituna, rodaja de naranja	\$300
CARPANO con Pomelo	\$300
PUNT E MES con tónica	\$350
LA FUERZA Vermouth La Fuerza rojo, soda, rodaja de naranja	\$390
LA FUERZA JULEP Vermouth La Fuerza rojo, jugo de pomelo, menta, soda	\$420
TÓNICO DE LOS ANDES Vermouth La fuerza blanco, Henen gin, tónica	\$480

GIN & TONIC

GIN HENEN TIRADO pimienta rosa, limón, tónica	\$480
APÓSTOLES romero, pomelo, tónica	\$500
EL BOSQUE enebro, limón, tónica	\$500
HEREDERO enebro, tónica	\$500
DE LA VERA CRUZ piel de pomelo, albahaca, tónica	\$500
BEEFEATER cardamomo, naranja, tónica	\$580
BEEFEATER PINK frutilla, enebro, tónica	\$580
BOMBAY pimienta jamaica, limón, pepino, tónica	\$690
HENDRICK'S GIN 2 ingredientes a elección, tónica	\$990



PARA PREPARAR

ABSOLUT para preparar con RED BULL	\$950
FERNET BRANCA para preparar con Coca	\$700
JÄGERMEISTER para preparar con RED BULL	\$990

BOTTLE SERVICE

INCLUYE 5 GASEOSAS 350CC | JUGO

FERNET BRANCA 750cc	\$3.500
BACARDÍ / HAVANA 750cc	\$3.700
LA FUERZA VERMOUTH 750cc c/ sifón soda	\$3.900
APÓSTOLES 750cc	\$4.500
JÄGERMEISTER 750cc	\$6.900
JACK DANIELS 750cc	\$8.500

*cambio de gaseosas por Red Bull \$400 extras

MOCKTAILS

LIMONADA RED BULL SUGAR FREE	\$320
MOJITO VIRGEN SIN ALCOHOL	\$250
NUEVO GINGER TONIC Jugo de naranja y limón, tónica, almíbar de jengibre, frutos rojos	\$250
NUEVO KITTY Jugo de naranja, jugo de pomelo, almíbar maracuyá, Red Bull tropical	\$360