

SERVIDOS CON SU ELECCIÓN DE ARROZ JAZMÍN O VERDURAS DE PRIMAVERA. PUEDE INCLUIR OTRA PROTEÍNA POR UN CARGO ADICIONAL.

PARA COMPARTIR

PRETZEL ALEMÁN ¡Acompáñelo con una *Pale Lager, Prost!*
Pretzel bávaro gigante, tan grande como su cabeza, horneado y suave por dentro, crujiente y salado por fuera. Servido con mostaza molida a la piedra, hecho en casa. 10.5

¡AÑADA NUESTRO QUESO DE CERVEZA AMBER ALE, POR 2.95 ADICIONALES

ALITAS DE POLLO WOB

TRADICIONAL

Servido con apio y su elección de queso azul casero o aderezo ranchero. 5 alitas 9.95 | 10 alitas 17.95 | 20 alitas 33.95

DESHUESADO

Trozos de pechuga de pollo crujientes y empanizados a mano, servidos con apio y su elección de queso azul casero o aderezo ranchero. 13.95

ELIJA SU ESTILO:

Condimento seco | Condimento seco de limón y pimienta
Aderezo Buffalo | Ajo parmesano | Barbacoa de miel picante |
Barbacoa mongola dulce | Sweet Fire | Picante coreano (*Gochujang*)
Salsa extra por 1 adicionales.

BOCADOS DE MACARRONES CON QUESO Nos encantan con una *Brown Ale*.
¡Bocados galardonados hechos en nuestra cocina todos los días!
Macarrones con queso y pimienta picante, enrollados a mano en pan rallado con hierbas, frito y crujiente. Úntelos en nuestra salsa Sriracha-Lime Aioli. 10.5

PAPAS CARGADAS Querrá combinarlas con una *Amber Ale*.
Tater tots cargados con nuestro queso de cerveza Amber Ale y cubiertos con jalapeños frescos, tocino ahumado applewood, cebolletas y rociados con crema agria. 10.95

CAMARONES A LA BRASA Saben genial acompañados de una *Pale Ale*.
Camarones marinados a la parrilla y servidos en pan de ajo a la parrilla con salsa "remoulade" casera. 12.5

NACHOS CON QUESO DE CERVEZA Acompáñelos con una *IPA*.
Totopos de maíz cubiertos con nuestro queso de cerveza Amber Ale, frijoles negros, tomates, cebolla verde, crema agria, jalapeños y cilantro. 11.5
AGREGUE POLLO ENNEGRECIDO O CHILE EXCLUSIVO, POR 3.5 ADICIONALES

SALSA DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS AL HORNO Nos encanta con una *Saison*.
Salsa casera de espinacas y alcachofas, cubierta con queso parmesano y horneado, servido con pan multigrano a la parrilla. 12.5

COLES DE BRUSELAS EN SALSA BALSÁMICA Pídalas con una *Tripel Belga*.
Coles de bruselas crujientes, tocino applewood, cebollas dulces en escabeche, mezcladas con glaseado balsámico y terminadas con queso parmesano. 9.25

SATAY DE POLLO TAILANDÉS Genial para acompañar con una *Amber Ale*.
Satay de pollo marinado al estilo tailandés a la parrilla y servido con ensalada de pepino fresco y salsa satay de maní. 9.95

PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PARMESANO Acompáñelas con una *Pale Ale*.
Papas fritas crujientes mezcladas con condimento de trufa, aceite de trufa blanca, queso parmesano y perejil, servidas con alioli de trufa para untar. 9.75

TACOS

SERVIDO CON TOTOPOS Y SALSA.

TACOS STREET

Cubiertos con salsa fresca de tomate asado y maíz, lechuga picada, aguacate, cilantro y queso frescos, servidos en tortillas ligeramente asadas. 2 tacos 11.95 | 3 tacos 15.5

POLLO CRUJIENTE A LA CERVEZA Y ADEREZO RANCHERO HECHO EN CASA | *Pilsner*
BARBACOA DE CARNE DE RES Y SRIRACHA LIME AIOLI | *Vienna Lager*

CAMARONES REBOZADOS CON CERVEZA Y SRIRACHA LIME AIOLI | *American Blonde*

EL TAZÓN CALI

Acompáñelo con una *Pilsner*.
Su elección de proteína con tomates uvalina, zanahorias ralladas, pepinos, rociados con alioli de lima y sriracha, con aguacate fresco, semillas de sésamo tostadas y cebolletas por encima. Servido con una guarnición de salsa de soja con sésamo.

Pollo Ennegrecido 14.25

Filete ennegrecido 14.95

Camarones rebozados en cerveza 14.5

Atún soasado* 14.95

HAMBURGUESAS

SERVIDAS CON TATER TOTS, PAPAS FRITAS O ENSALADA DE COL.
CAMBIE POR PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PARMESANO POR 2.5 ADICIONALES.
CAMBIE POR PAPAS FRITAS DULCES, POR 1.5 ADICIONALES, MACARRONES CON QUESO POR 1.5 ADICIONALES Y PAPAS CARGADAS O PAPAS FRITAS POR 2.5 ADICIONALES.
CAMBIE POR PAN SIN GLUTEN, POR 2 ADICIONALES.

100 % a base de plantas

BEYOND BURGER

disponible por 3 adicionales

HAMBURGUESA BYO*

Hamburguesa de carne de res Angus fresca, servida en pan brioche tostado. 11.75 Elija sus aderezos a continuación:

QUESO (elija uno)

Americano
Cheddar
Suizo
Pepper Jack
Danablu
Queso de cerveza por 2 adicionales

SALSAS (elija una)

Sriracha Aioli
Aioli de ajo
Mayonesa con chipotle
Salsa barbacoa con chipotle

GUARNICIONES

Lechuga picada
Tomate
Cebollas en cubos
Cebollas caramelizadas por 1 adicional
Cebollas fritas por 1 adicional
Champiñones salteados por 1 adicional
Jalapeños frescos por 1 adicional
Aguacate por 2 adicionales
Tocino por 2 adicionales

HAMBURGUESA BLACK N' BLUE*

Genial para acompañar con una *Belgian Quad*.
Hamburguesa de carne de res Angus ennegrecida, cargada con queso danablu, cebollas crujientes, lechuga picada y mayonesa de ajo en pan brioche tostado 14.75

HAMBURGUESA CHIMAY*

Termínela con una *Tripel Belga*.
Carne de res Angus fresca apilada con queso Chimay, champiñones salteados, cebollas caramelizadas y alioli de ajo. Servida en pan brioche, e infundida con la legendaria cerveza Chimay, directamente de Scourmont Abbey. 15.25

HAMBURGUESA MAC BITE*

Genial para acompañar con una *Brown Ale*.
Hamburguesa 100 % de carne de res Angus fresca, cubierta con nuestra galardonada "rebanada" de macarrones con queso y pepperjack frito, tocino crujiente applewood y lechuga, complementada con Sriracha Aioli. 15.25

HAMBURGUESA BRUNCH*

Acompáñela con una *IPA Imperial*.
Hamburguesa de carne de res Angus fresca, cubierta con queso cheddar, tocino ahumado crujiente applewood, rúcula, rodajas de tomate y salsa IPA cubiertos con un huevo estrellado en pan brioche tostado. 14.95

HAMBURGUESA DE TRUFAS*

Pruébela con una *Amber Ale*.
Hamburguesa de carne de res Angus fresca, cubierta con queso pecorino con trufa negra, cebolla caramelizada, alioli de trufa y rúcula trufada sobre un pan brioche tostado. 14.95

* Los platos se pueden servir crudos o semicrudos o pueden contener ingredientes crudos o semicrudos. El consumo de huevos, hamburguesas, mariscos, aves, pescado y filetes crudos o semicrudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas afecciones médicas.

PARA LLEVAR



CUCHILLO + TENEDOR

SERVIDAS CON TATER TOTS, PAPAS FRITAS O ENSALADA DE COL.
CAMBIE POR PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PARMESANO, POR 2.5 ADICIONALES.
CAMBIE POR PAPAS FRITAS DULCES, POR 1.5 ADICIONALES, MACARRONES CON QUESO
POR 1.5 ADICIONALES Y PAPAS CARGADAS O PAPAS FRITAS POR 2.5 ADICIONALES.
CAMBIE POR PAN SIN GLUTEN POR 2 ADICIONALES.

SÁNDWICH DE POLLO AL CHIPOTLE* Pruébelo con una *Amber Lager*.
Pechuga de pollo a la parrilla en salmuera de cerveza de trigo blanco con tocino ahumado applewood, queso suizo y salsa de chipotle, lechuga y tomate, servida en un pan brioche tostado. 14.5

SALSA FRANCESA Sabe genial acompañada con una *Porter*.
Ojo de costilla picado, sazonado y soasado, cebollas caramelizadas, queso suizo derretido y alioli de ajo, en un "hoagie" tostado. Suméjalo en nuestra salsa Guusness infundida au jus. 14.95

SÁNDWICH DE POLLO CRUJIENTE CON ADEREZO BUFFALO
Acompáñelo con una *Pilsner*.
Pechuga de pollo ligeramente empanizada a mano en salmuera con cerveza, bañada en salsa Buffalo picante y cubierta con queso cheddar derretido, lechuga y tomate. Servida en pan brioche tostado. 14.5

PAN SIN LEVADURA

CAMBIE POR CORTEZA DE COLIFLOR SIN GLUTEN, POR 2.95 ADICIONALES.

BLACK & BLUE* Acompáñelo con una *Doppelbock*.
Filete ennegrecido, cebollas y champiñones caramelizados, mozzarella y queso danabl, terminado con rúcula fresca y un glaseado balsámico dulce. 12.75

MARGHERITA Sugerimos una *Light Lager* como complemento.
Tomate y mozzarella recién cortados en cubitos sobre pesto de albahaca, rociados con un glaseado balsámico dulce y cubiertos con rúcula fresca. 11.75

POLLO A LA BARBACOA Y CHIPOTLE
Sabe genial acompañado con una *Amber Ale*.
Pollo a la parrilla con cebolla, pimientos y tocino cubierto con queso mozzarella. Rociado con barbacoa de chipotle. 11.95

ENSALADAS FRESCAS

AGREGUE POLLO A LA PARRILLA, CAMARONES A LA PARRILLA,
FILETE A LA PARRILLA* O SALMÓN A LA PARRILLA*,
A CUALQUIERA DE NUESTRAS ENSALADAS POR UN CARGO ADICIONAL.
ADEREZO EXTRA, POR 1 ADICIONALES.

ENSALADA WOB COBB Pruébela con una *American Blonde*.
Torre de lechugas, maíz tostado, queso mozzarella, tocino ahumado applewood, tomates uva, huevos duros, pollo a la parrilla y aguacate fresco mezclados con vinagreta griega casera, rociado con barbacoa de chipotle y cubierto con tortillas fritas. 13.95

ENSALADA ASIÁTICA DE POLLO Nos encanta con una *Tripel Belga*.
Pollo mongol asado a la barbacoa sobre una mezcla de repollo napa con pimiento rojo, cebollín y cilantro fresco mezclados con vinagreta de sésamo tostado y cubierto con wontons crujientes. 12.75

ENSALADA DE LA CASA Termínela con una *Saison*.
Verduras mixtas, tomates uvalina, zanahorias ralladas, pepinos cortados en cubitos y cebollas rojas, mezclados con nuestra vinagreta griega casera. Cubierta con garbanzos crujientes. 9

ENSALADA CÉSAR Nos encanta con una *Hefeweizen*.
Lechuga romana, croutones de pretzel caseros, queso parmesano y aderezo César cremoso. 8.75

AGREGUE UNA ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO POR 2.5 ADICIONALES

SALMÓN IPA* Pruébelo con una *IPA*.
Salmón del Atlántico a la parrilla con nuestro glaseado IPA dulce, servido con puré de papas de piel roja y brócoli al vapor. 18.95

OJO DE COSTILLA* Acompáñelo con una *Imperial Stout*.
Ojo de costilla de res USDA Choice de 12 onzas sazonado y asado a la parrilla cubierto con mantequilla Stout y cebollas fritas, servido con puré de papas rojas y brócoli al vapor. 24.95

FILETE FRITO* Termínelo con una *Dubbel Belga*.
Filete a la plancha marinado a la parrilla y en rodajas finas, cubierto con mantequilla de ajo y servido con brócoli al vapor, papas fritas y alioli de ajo para untar. 21.95

CAMARONES FRITOS Nos encantan con una *White Wheat*.
18 camarones crujientes empanizados a mano, servidos sobre papas fritas con salsa "sweet fire" hecha en casa, nuestra versión de la salsa de chile dulce tailandesa. 15.95

FISH & CHIPS REBOZADOS CON CERVEZA
Pruébelos con una *English Bitter*.
Pescado blanco crujiente y rebozado con cerveza American Blonde, servido con papas fritas, ensalada de col y salsa tártara casera. 16.95

SOPA Y GUARNICIONES

SOPA DEL DÍA Taza por 5.5 | Tazón por 7.5

SOPA FRANCESA DE CEBOLLA Tazón por 7.5

CHILE EXCLUSIVO Taza por 6.25 | Tazón por 8.5
Nuestro rico y sabroso filete, chorizo, y chili con frijoles rojos especiados y chiles rojos asados. Servido con acompañamiento de queso pepperjack, crema agria, cebollas y cilantro para mezclar y personalizar.

MACARRONES CON QUESO Cubiertos con tocino 5

PAPAS DULCES FRITAS 5

TATER TOTS 4.75

BRÓCOLI COCIDO AL VAPOR 4.5

AÑADA QUESO DE CERVEZA por 1 adicional

PAPAS FRITAS 5

ENSALADA DE COL 3.25

ARROZ JAZMÍN 2.75

SALSA EXTRA 1

PLATOS DULCES

DONAS TIPO "CHURRO" CON NUTELLA® Pruébelas con una *Porter*.
Rosquillas fritas frescas bañadas en azúcar con canela y servidas con NUTELLA®. 6.5

CACEROLA DE GALLETAS SALADA DE CARAMELO
Sabe genial acompañada con una *Stout*.
Galleta salada de almendras y caramelo, recién salida del horno, cubierta con helado de vainilla y rociada con salsa de caramelo y chocolate. 7.5

* Los platos se pueden servir crudos o semicrudos o pueden contener ingredientes crudos o semicrudos. El consumo de huevos, hamburguesas, mariscos, aves, pescado y filetes crudos o semicrudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas afecciones médicas.