

BRUNCH DEL FIN DE SEMANA



BEBIDAS

SPRITZ & GIGGLES *¡Con un precio especial de brunch!*
La Marca Prosecco, Aperol, naranja sanguina, soda 7

BEERMOSA Cerveza de trigo con jugo de naranja recién exprimido. 6

MIMOSA Vino espumoso con jugo de naranja recién exprimido. 7

BLOODY MARY Una sabrosa mezcla de New Amsterdam Original Vodka y Zing Zang Bloody Mary. 7



BRUNCH CON BEBIDAS ILIMITADAS 18

Puede elegir entre Mimosas, Beermosas o Bloody Marys interminables por la compra de un brunch o un almuerzo.

PARA COMPARTIR

TOSTADA CON AGUACATE

Nos encanta con una *Saison*.

Tostada multigrano crujiente cubierta con aguacate fresco untado, tomates cortados en cubitos, queso fresco, hojuelas de pimiento rojo triturado y cebolletas. 11.5

AÑADA TOCINO CRUJIENTE O 2 HUEVOS AL GUSTO* POR 2 ADICIONALES

BOCADOS DE DONAS CALIENTES

Acompáñelas con una *Stout*.

Donas calientes glaseadas con caramelo y cubiertas con tocino y azúcar pulverizada. ¡Cúbralas con sirope de arce y bourbon caliente! 8

✕ = SERVICIOS ESTAS COMIDAS ACOMPAÑADAS DE PAPAS REBOZADAS O TATER TOTS (CROQUETAS DE PAPAS) SEGÚN SU ELECCIÓN: TAMBIÉN PUEDE OPTAR CAMBIARLO POR FRUTA FRESCA POR 2.5 ADICIONALES.

HANGOVER SKILLET

Pruébalo con una *Imperial IPA*.

Huevos revueltos, salchicha tipo cheddar y jalapeño, tocino confitado y queso pepperjack; apilados sobre tater tots crujientes con una guarnición de pan multigrano tostado. 13.5

✕ HAMBURGUESA BRUNCH*

Pruébala con una *Saison*.

Hamburguesa de carne tipo Angus fresca, cubierta con queso cheddar curado, tocino tipo Applewood ahumado crujiente, rúcula, rodajas de tomate y salsa IPA cubiertos con un huevo estrellado en pan brioche tostado. 14.95

✕ SÁNDWICH DE POLLO Y WAFLES

Acompáñelo con una *Porter*.

Pechuga de pollo en escabeche de cerveza de trigo blanco y ligeramente empanada, cubierta con tocino y mermelada de cebolla, servida entre waffles belgas recién horneados, cubiertos con azúcar pulverizada y sirope de arce y bourbon caliente para remojar. 14

✕ TOCINO TIPO APPLEWOOD BENEDICTINO AHUMADO*

Pruébalo con una *Belgian Tripel*.

Tocino tipo Applewood ahumado crujiente sobre panecillo de suero de leche horneado cubierto con huevos escalfados y salsa holandesa. 12.95

✕ SÁNDWICH DE DESAYUNO

Acompáñelo con una *IPA*.

Dos huevos fritos, tocino tipo Applewood ahumado, aguacate fresco untado, mayonesa de rúcula y chipotle, servido en una tostada multigrano. 12.75

TAZÓN DE DESAYUNO CON FILETE Y HUEVO*

Complételo con una *Amber Ale*.

Papas rebozadas cubiertas con filete a la parrilla, aguacate fresco, 2 huevos al gusto, salsa holandesa y terminado con cebollas fritas crujientes. 16.5

DESAYUNO ESTRELLA WOB*

Sabe genial acompañado con una *cerveza de trigo*.

2 huevos al gusto, servidos con papas rebozadas. Puede elegir puede acompañarlos con tocino tipo Applewood ahumado o salchicha tipo cheddar y jalapeño y pan tostado multigrano. 10.5

PANQUEQUES CON CREMA DULCE

Acompáñelos con una *Stout*.

Tres panqueques grandes y esponjosos servidos con crema batida, azúcar pulverizada y nuestro sirope casero de arce y bourbon. 8.95
CÚBRALOS CON ARÁNDANOS AZULES FRESCOS Y FRESAS POR 2.5 ADICIONALES

WAFLES BELGAS

Combinan muy bien con una *Belgian Dubbel*.

Waffles belgas recién horneados, ligeros y crujientes, con sirope caliente de arce y bourbon, cubiertos con crema batida fresca y azúcar pulverizada. 8.95

**CÚBRALOS CON ARÁNDANOS AZULES FRESCOS Y FRESAS POR 2.5 ADICIONALES
CON MANTEQUILLA DE ALMENDRAS Y MERMELADA DE MORAS POR 1.5 ADICIONALES**

GUARNICIONES

PANECILLO CASERO 2.5

TOSTADAS MULTIGRANO 2

TATER TOTS 4.5

PAPAS REBOZADAS 4

FRUTA DE TEMPORADA 3.5

TOCINO TIPO APPLEWOOD AHUMADO 2.5

TOCINO CONFITADO 2.5

SALCHICHA TIPO CHEDDAR Y JALAPEÑO 3.5

PANQUEQUE 3

HUEVOS AL GUSTO* 1.5

ALMUERZO DEL FIN DE SEMANA



PRETZEL ALEMÁN

Acompáñelo con una *Pale Lager, Prost*

Pretzel bávaro gigante, tan grande como su cabeza, horneado, suave por dentro, crujiente y salado por fuera. Servido con mostaza casera molida en piedra. 10.5

AÑADA NUESTRO QUESO DE CERVEZA AMBER ALE, por 2.95 adicionales

ALITAS DE POLLO WOB

TRADICIONAL

Servidas con apio y una elección entre 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 empanados a mano, servidos con apio y su elección entre queso azul o aderezo ranchero caseros. 13.95

Elija su estilo: Condimento seco | Condimento seco de limón y pimienta | Aderezo Buffalo Ajo parmesano | Salsa BBQ de miel picante | Salsa BBQ mongola dulce Sweet fire | Picante coreano (*Gochujang*) Salsa extra por 1 adicionales.

HAMBURGUESA BYO*

Pida a su camarero que le recomiende la mejor cerveza para acompañar su comida.

Hamburguesa de carne tipo Angus fresca servida en pan brioche tostado. 11.75

Elija sus guarniciones a continuación:

QUESO (elija uno)

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

SALSAS (elija una)

Alioli de salsa Sriracha
Alioli de ajo
Mayonesa de chipotle
Salsa BBQ de chipotle

GUARNICIONES

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

PAPAS CARGADAS

Querrá combinarlas con una *Amber Ale*.

Tater tots cubiertas con nuestro queso de cerveza Amber Ale, jalapeños frescos, tocino tipo Applewood ahumado, cebolletas y rociadas con crema agria. 10.95

NACHOS CON QUESO DE CERVEZA

Acompáñelos con una *IPA*.

Tortillas de maíz, bañadas en nuestro queso de cerveza Amber Ale, frijoles negros, tomates, cebolla verde, crema agria, jalapeños frescos y cilantro. 11.5

AGREGUE POLLO ENNEGRECIDO O CHILE EXCLUSIVO, POR 3.5 ADICIONALES

COBB WOB

Pruébela con una *American Blonde*.

Torre de vegetales verdes, maíz tostado, queso mozzarella, tocino tipo Applewood ahumado, tomates uvalina, huevos duros, pollo a la parrilla y aguacate fresco mezclado con vinagreta griega casera, rociadas de barbacoa de chipotle y cubierto con tortillas. 13.95

PAN PLANO MARGHERITA

*Sabe genial acompañado con una **Light Lager**.*

Tomate y mozzarella recién cortados sobre salsa pesto de albahaca, rociados con un glaseado balsámico dulce y cubiertos con rúcula. 11.75

PAN PLANO NEGRO Y AZUL*

Acompáñelo con una *Doppelbock*.

Filete carbonizado con cebollas y setas caramelizadas, quesos mozzarella y danablu, terminado con rúcula fresca y glaseado balsámico dulce. 12.5

PAN PLANO CON POLLO A LA BARBACOA CON SALSA BBQ DE CHIPOTLE

*Sabe delicioso con una **Amber Ale**.*

Pollo a la parrilla con cebollas, pimientos y tocino bañado en queso mozzarella, rociado con salsa BBQ de chipotle. 11.95

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

BEBIDAS



CONSULTE NUESTRO MENÚ DE
CÓCTELES, LICORES & VINOS
PARA MÁS
SELECCIONES DE BEBIDAS