

# 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. 11.75

**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

*Pruébelo 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. 13.95

### ✂ HAMBURGUESA BRUNCH\*

*Pruébela 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. 15.5

### ✂ 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. 14.5

### ✂ 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. 12.95

### 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. 17.5

### 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

TOSTADAS MULTIGRANO 2.5

TATER TOTS 4.75

PAPAS REBOZADAS 4.25

FRUTA DE TEMPORADA 4.5

HUEVOS AL GUSTO\* 2

TOCINO TIPO APPLEWOOD AHUMADO 3.5

TOCINO CONFITADO 3.5

SALCHICHA TIPO CHEDDAR Y JALAPEÑO 4.5

PANQUEQUE 4

# 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. 11.75

**AÑADA NUESTRO QUESO DE CERVEZA AMBER ALE, por 2.95 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. 12.75

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 .75 adicional  
Aguacate por 2 adicionales  
Tocino por 2 adicionales

## ALITAS DE POLLO WOB

### TRADICIONAL

Servidas con apio y una elección entre queso azul casero o aderezo ranchero.

5 alitas 9.5 | 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.

## 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. 11.95

## 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. 11.95

## 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. 13.5

## 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. 12.95

**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