



# CARTA COMIDA

COMUNIDAD  
COMUNIDAD  
COMUNIDAD



# Y SI LA VAMOS A HACER HAGÁMOSLA BIEN.

## Sándwich de autor.

Todos acompañados con sensuales papitas fritas.

### El Barry White

(Pulled Pork)

**\$9800**

**Saca un vozarrón** con este sándwich de pulpa de cerdo cocinada por 10 horas en salsa barbecue. Añadimos mayo casera y el mejor cole slaw de tu vida. Servido en pan frica, tostado.

¿Qué tal?

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Gula  
(Pale Lager)



### El Sultán

(Pollo turco)

**\$9200**

**Una danza del vientre como los dioses mandan:**

Pechuga de pollo cocinada lentamente por 7 horas en nuestra Crápula Soberbia (Indian Pale Ale), lechuga, tomate, cebolla morada y salsa de cilantro. Servido en pan frica, tostado.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula IRA  
(Irish Red Ale)



### El Mick Jagger

(Lengua Picante)

**\$9800**

**Sensual e inmortal** lengua de vacuno cocinada lentamente en nuestra Crápula Avaricia (Blondie Belga), acompañada de palta hass, ají verde y nuestra mayonesa casera. Servido en pan frica, tostado.

**(I, finally got.) Satisfaction.**

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Lujuria  
(Cream Ale)



**Te parece poco?, agrégale otra cosita.**

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

**\$900**

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino.

**\$1700**

## El Kung Fu

(Pastrami Ahumado)

**\$11500**

**El largo camino del placer** comienza con una carne de vacuno curada y macerada durante 7 días, y ahumada por 10 horas más, acompañada de queso mantecoso, chucrut y nuestra salsa Mil Islas. Servido en pan de molde, tostado en su punto.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Envidia  
(Dark Lager)



## El Corleone

(Plateada)

**\$10400**

**Una oferta que no podrás rechazar.** Plateada de vacuno cocinada lentamente por 10 horas con Crápula Avaricia (Blondie Belga), acompañada de palta hass, tomate y mayonesa casera. Servido en pan Frica, tostado.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula IRA  
(Irish Red Ale)



## El Clint Eastwood

(Philly Cheese Steak)

**\$10400**

**Ponle el pecho a las balas** con este tapapecho de vacuno cocinado lentamente por 9 horas, acompañado de queso mantecoso, cebolla y pimentón caramelizado, bañado en nuestra salsa casera de cheddar. Servido en pan frica, tostado.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Envidia  
(Dark Lager)



## DiCaprio

(Vegetariano)

**\$8100**

**El Leo se pediría este.** Proteína texturizada de soya cocinada con salsa barbecue, acompañada de cole slaw y mayonesa casera. Servido en pan frica, tostado.

**Suavecito, y lleno de talento.**

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Soberbia  
(Indian Pale Ale)



**Te parece poco?, agrégale otra cosita.**

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

**\$900**

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino.

**\$1700**

## El Hugh Hefner

(Lomo ahumado)

**\$10400**

Echada en su mansión, el lomo de cerdo es macerado durante 7 días. Cuando resucita, y pasa 5 horas más ahumándose. Es cuando llegan el queso mantecoso, los pepinillos, la salsa mostaza miel y la mayo casera. Todos juntos, se sirven en una orgía, dentro de un tostado pan frica.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Gula  
(Pale Lager)



## Rocco Siffredi

(Lomo ahumado italiano)

**\$10400**

Tierno lomo ahumado, palta hass, tomate, mayonesa casera auténtica, y pan frica tostado. Si quieres que te chorreen los dedos esta puede ser tu opción más sabrosa y jugosa. **¿Te atreves?**

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Soberbia  
(Indian Pale Ale)



### Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

**\$900**

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino.

**\$1700**

# ¿ERES COSA SERIA? JUÉGATELA AQUÍ!!



### Pide una degustación

con 5 mini sándwiches para ti, acompañados de papas fritas y 2 salsas a elección.

**\$23000**

### ¿Y WTF ES LA SALSA MIL ISLAS?

La Thousand Island Dressing, para los bilingües, es una joyita tradicional gringa en base a mayo, una pizca de ketchup, cebolla y la acidez justa de unos pepinillos.

# ¿TE GUSTAN LOS DESAFÍOS?

Pídete una **hamburguesa** de 200 gr.  
Todas traen papas y sensualidad.

## La siempre confiable

**\$9900**

Hamburguesa ahumada, acompañada de cebolla caramelizada, abundante queso cheddar y nuestra salsa casera Mil Islas. Servida en pan frica.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Ira  
(Irish Red Ale)



## La metalera

**\$10900**

Hamburguesa ahumada acompañada de tocino, pepinillos, abundante queso cheddar y nuestra salsa casera Mil Islas. Servida en pan frica.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Avaricia  
(Blondie Belga)



## La Venus de Milo

**\$9900**

Hamburguesa ahumada, acompañada de tomate, lechuga, cebolla morada, abundante queso mantecoso y nuestra salsa casera Mil Islas. Servida en pan frica.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Envidia  
(Dark Lager)



**Te parece poco?, agrégale otra cosita.**

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

**\$900**

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino.

**\$1700**

## La Olguita Marina

**\$10400**

Hamburguesa ahumada, acompañada de palta hass, tomate y nuestra mayonesa casera. Servida en pan frica.

Para pasarlo, **la casa recomienda:**  
Crápula Pereza  
(Hazy Ipa)



### Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

**\$900**

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino.

**\$1700**

**CRÁPULA QUE SE DEJA FLUIR,  
PIDE TABLA PARA COMPARTIR**

## Tabla “Póngale, maestro”

**\$21900**

Mix de carnes al estilo Cook Studio, brisket (tapapecho), pollo turco, pulled pork, cole slaw, cebolla y morrón caramelizados; Tostadas de masa madre y 3 salsas a elección.

## Tabla “Heisenberg” (8 tortillas)

**\$25300**

Mix de carnes al estilo Cook Studio, plateada, pollo turco, pulled pork, queso, guacamole, choclo, ají verde y cole slaw; Tortillas de trigo y 3 salsas a elección.

### Se quedaron cortos?, agrégale más

Extra tostadas masa madre (12 Unidades)  
Extra tortillas (4 unidades)

**\$2000**

## Tabla

### “Las voladoras”

(Recomendada para 1 persona)

**\$9200**

Disfruta de 6 deliciosas alitas de pollo rebozadas, ¡súper sabrosas! Acompañadas de nuestras papas fritas crujientes, puedes escoger 2 salsas para darles un toque extra de sabor. ¡No te las pierdas!

## Tabla

### “Las extra voladoras”

(Recomendada para 2 personas)

**\$17300**

¡Deléitate con 12 alitas de pollo rebozadas y nuestras papas fritas crujientes! Además, escoge 3 salsas para que las combines como más te guste. ¡Buen provecho!

### Se quedaron cortos?, agrégale más

Extra tostadas masa madre (12 Unidades)  
Extra tortillas (4 unidades)

**\$2000**

## DOS CRÁPULAS, Y A LA PAPA.

Las **papitas** fieles de siempre,  
en los escenarios más inesperados y deliciosos.

## Mozart en pelota

(Papas y plateada)

**\$19600**

¿Ganas de darse un lujo? Qué tal una plateada de vacuno, cocinada lentamente por 10 horas en vino blanco, acompañada de huevos a la plancha, cebolla y pimentón caramelizados, sobre las más crujientes papas fritas. Incluye 2 salsas a elección. (Este plato lleva un toque de cilantro)

## Elvis en misa

(Papas y Cerdo)

**\$17300**

**¿Ganas de darte un lujo?** Qué tal una pulled pork cocinada por 10 horas en salsa bbq. Le añadimos cole slaw, cebolla y pimentones caramelizados, y la coronamos con queso mantecoso fundido hasta bañar cada papita. Incluye 2 salsas a elección. (Este plato lleva un toque de cilantro)

## Princesa Leia nudista

(Papas y Brisket)

**\$19600**

**¿Algo de otra galaxia?** Brisket (tapapecho) de vacuno, cocinado lentamente por 9 horas en sus propios jugos. Acompañado de queso mantecoso fundido, cebolla y pimentones caramelizados, sobre las más crujientes papas fritas. Incluye 2 salsas a elección. (Este plato lleva un toque de cilantro)

## McCartney en micro

**¡No se puede creer!** Proteína texturizada de soya, cocinada con cebolla salteada y salsa barbecue casera. Acompañada de huevos a la plancha, cole slaw, cebolla y pimentones caramelizados, sobre las más crujientes papas fritas. Incluye 2 salsas a elección. (Este plato lleva un toque de cilantro)

**\$15000**

## Frodo bailando Techno

Papas to rule them all: nuestras fantásticas papas bañadas en todo el cheddar de la comarca, y maximizadas con crujiente tocino picado. Incluye 2 salsas a elección. (Este plato lleva un toque de cilantro)

**\$9800**

# DESPACITO POR LAS PIEDRAS



## QUESADILLA ENTUSIASTA

**\$8700**

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y pulled pork cocinado lentamente por 10 horas con salsa barbecue casera. Acompañado de guacamole, cole slaw y 2 salsas a elección. **Ahí te la dejo.** (Este plato lleva un toque de cilantro)

## QUESADILLA VERSÁTIL

**\$8700**

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y pollo cocinado lentamente en cerveza por 7 horas. Acompañado de guacamole y 2 salsas a elección. **Coquetona y confiable.** (Este plato lleva un toque de cilantro)

## QUESADILLA BARRA BRAVA

**\$9200**

Tortilla de trigo rellena de queso cheddar, choclo y brisket (tapapecho) cocinado lentamente por 9 horas en sus propios jugos. Acompañado de guacamole y 2 salsas a elección. **Con toda la perso.** (Este plato lleva un toque de cilantro)

## QUESADILLA RESISTENCIA

**\$9200**

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y plateada cocinada lentamente por 10 horas en vino blanco. Acompañado de guacamole y 2 salsas a elección. **Fuerte y derecha.** (Este plato lleva un toque de cilantro)

## QUESADILLA EQUILIBRIO

**\$8100**

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y Proteína texturizada de soya cocinada con cebolla salteada y salsa barbecue casera. Acompañada de guacamole y 2 salsas a elección. **Iluminada, eterna, enfurecida, tranquila.** (Este plato lleva un toque de cilantro)



**CRAPULA**  
CERVECERÍA ARTESANAL

