



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 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)



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 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 darte 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

