

# MENÚ

## EREMITA TAP ROOM



## HORARIO

MARTES A VIERNES

4:00PM - 12:00AM

SÁBADOS

12:00PM - 12:00AM

## ENTRADAS

### TIRADITO DE ATÚN ..... \$7.900

Atún marinado en leche de tigre, soya, aceite de sésamo, horseradish, ají fresco, aguacate, pepino y cebolla crujiente.

### ENSALADA ASIÁTICA ..... \$7.600

Mix de lechugas con atún marinado en soya y aceite de ajonjolí, tomate, pepino, aceitunas verdes y semillas de ajonjolí.

### ENSALADA CÉSAR ..... \$5.200

Mix de lechugas con aderezo César, anchoas, tocineta, tomate cherry, queso parmesano y crotones.

### POPCORN DE POLLO ..... \$5.400

La mejor forma de comer pollo, crujientes popcorn chicken acompañados de una salsa dulce picante.

¡Suspense, drama, acción, romance todo en un mordisco!

## PARA NIÑOS

### DEDOS DE POLLO ..... \$4.000

Palitos de pollo empanizado y papas fritas servidas con dos salsas de tu elección.

### QUESOBURGUESA ..... \$5.500

Pan Brioche, torta de carne de res y queso Cheddar. Acompañada con papas fritas.

## PARA COMPARTIR

### CAZUELA PICANTE ..... \$7.900

Cazuela con mix de quesos de la casa, fundidos, con chanco mechado, jalapeño grill y chicharrón crocante, acompañado con chips de tortilla.

### CHILAQUILES DIVORCIADOS ..... \$7.900

Chilaquiles con cerdo mechado, una autentica explosion de sabor mexicano. Hablamos de tortillas de maíz crujientes y fritas hasta alcanzar la perfección dorada, cubiertas en una salsa de chile que te hace sudar de placer y si, un huevo que se desborda con la yema dorada

### DEDOS DE POLLO ..... \$7.100

Dedos de pollo empanizado y papas fritas de la casa servidas con dos salsas de tu elección.

### PAPAS DE LA CASA ..... \$4.100

Papas fritas de la casa con dos salsas de tu elección. Las llamamos de la casa porque están hechas desde cero, no son de las congeladas.

### AROS DE CEBOLLA ..... \$4.100

Aros de cebolla crujientes, acompañados de la salsa de su elección.

### HUMMUS EREMITA ..... \$5.500

Hummus de garbanzos con pita tostada, salsa árabe y zaatar de la casa. Suena como cualquier hummus, pero es mucho más que eso.

### PAN TUMACA ..... \$4.100

Pan de masa madre con tomate, ajo y aceite de oliva. La sencillez funciona con cualquier cerveza.

# HAMBURGUESAS

## BURGA DE QUESO AZUL ..... \$13.200

Hamburguesa de res con salsa BBQ , rúcula, tomate asado, queso azul, tocineta tostada, portobello a la plancha, aros de cebolla y pepinillo.

## BURGA DOBLE SMASH ..... \$10.300

Hamburguesa de doble torta de res sellada, queso cheddar, pepinillos encurtidos en casa, cebolla morada, lechuga romana picada y remoulade.

\*Todas nuestras hamburguesas y emparedados son hechos en pan de masa madre, acompañados con papas fritas y una salsa de tu elección.\*

## BURGA ERMITAÑA ..... \$10.400

Hamburguesa de res con tocineta, lechuga americana, queso suizo, pepino fresco, cebollas fritas, salsa de horseradish y aderezo limón.

## CHEESE BURGER ..... \$9.000

Porque los clásicos nunca mueren. Hamburguesa de res con queso cheddar, pepinillos, cebolla, curry ketchup y mostaza dijon.

# PLATOS ERMITAÑOS

## COSTILLAS DEL ERMITAÑO ..... \$9.900

1/2 kilo de costilla de cerdo bañada en BBQ elaborada con nuestra cerveza Beduino. Acompañada de crujiente yuca frita y mojo cubano.

## TACOS DE BIRRIA ..... \$6.300

Tacos de quititeña, en tortillas crujientes de maíz amarillo con queso, cebolla fresca, culantro y caldo de res. Sabe mejor si te chupas la grasita de los dedos. Para gente delicada tenemos servilletas.

## SOPE DE COCHINITA PIBIL ..... \$ 6.200

Sope mexicano con tortilla de maíz frita, con una capa de frijoles molidos, succulenta cochinita pibil, mix de quesos, natilla, culantro fresco, cebolla blanca y como remate final, una salsa verde que se sirve al lado.

## CHIFRIJO DE LA CASA ..... \$ 5.800

Clásico chifrijo con arroz, frijoles tiernos, pico de gallo, chicharrón, aguacate y chips de tortilla. Aquí no hay mucho que inventar, es como tu chifrijo o patrulla favorita, pero mejor.

## AREPAS ..... \$ 4.900

Arepas a elegir entre 3 presentaciones de relleno:

### REINA PEPIADA

Rellena de mezcla de pollo, aguacate, aioli y culantro.

### LA PELUDA

Rellena de nuestra carne mechada elaborada con cerveza Beduino y delicioso queso cheddar.

### CHEESECHARRON

Rellena de chicharron tostado, nuestro mix de queso fundido y pico gallo.

# EMPAREDADOS

## DOBLE CERDO CUBANO ..... \$10.300

Emparedado de cerdo mechado, mojo cubano, tocineta, pepinillos, mostaza y queso suizo. Es como se ve y sabe a un sándwich cubano cuando le pones guaguancó!

## POLLO PICANTÓN ..... \$8.300

Emparedados de pollo frito marinado en harissa con coleslaw, salsa ranch, pepinillos y jalapeño grill. Intentaríamos describir su sabor, pero es mejor probarlo.

## GRILLED CHEESE ..... \$7.300

Emparedado de queso suizo, queso cheddar y mix de quesos de la casa en pan brioche, con chicharrón crocante, aioli, harissa y encurtidos de chayote.

## LE VEGANNIER ..... \$6.600

Emparedado de babaganoush con hummus, pepino, tomate fresco, alfalfa, albahaca, harissa y aderezo limón. El favorito del Ermitaño.

## FALAFEL ERMITAÑO ..... \$6.600

Wrap de estilo mediterraneo relleno con hummus, zaatar, lechuga picada, alfalfa, tomate, pepino, chayote encurtido, chile dulce y nuestros fantásticos falafel con su aderezo de yogurt griego.

# NUESTRAS SALSAS

AIOLI, TÁRTARA, BBQ, MOSTAZA MIEL,  
CURRY KETCHUP, REMOULADE, HARRISAA Y RANCH.

# BEBIDAS

## CERVEZAS

**DE TEMPORADA** .. \$3.850 - \$9.795

### SERIE EREMITA

Revisar disponibilidad en pizarra con el signo de +

### SERIE VERDE

Revisar disponibilidad en pizarra con el signo de +

## LÍNEA REGULAR

ANACORETA .....	\$3.390 - \$8.650
DOÑA SEÑORA .....	\$3.280 - \$8.350
ENE .....	\$3.280 - \$8.350
BEDUINO .....	\$3.280 - \$8.350
GANDUL .....	\$3.280 - \$8.350
¡UNA MÁS, POR FAVOR! .....	\$3.280 - \$8.350
EL NOTAS .....	\$3.280 - \$8.350
LOW CAL .....	\$2.250 - \$6.920

## TRAGOS

TEQUILA DON JULIO REPOSADO .....	\$5.900
TEQUILA DON JULIO BLANCO .....	\$5.500
TEQUILA JOSÉ CUERVO C/O .....	\$3.000
GINEBRA HENDRICKS .....	\$5.100
GINEBRA TANQUERAY .....	\$3.950
GINEBRA GORDONS .....	\$3.950
WHISKY JOHNNIE W BLACK .....	\$4.900
WHISKY OLD PAR .....	\$4.900
WHISKY GLENFIDDICH .....	\$6.500
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS .....	\$5.200
RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS .....	\$3.000
RON FLOR DE CAÑA EXTRA DRY .....	\$3.000
VODKA SMIRNOFF .....	\$2.750
VODKA ABSOLUT .....	\$3.000
CACIQUE .....	\$1.900

## COCTELES .....

\$4.800

GIN TONIC ÁRANDANOS	MOJITO
GIN TONIC PEPINO	MOJITO FRESA
GIN TONIC FRESA	DAIQUIRÍ MANGO
TICO MULE	DAIQUIRÍ FRESA
MARGARITA	SANGRÍA

## DINOS

COPA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE .....	\$5.200
COPA ROJO GARNACHA .....	\$5.200
BOTELLA CABERNET EL ENEMIGO .....	\$58.000
BOTELLA CAPTAIN QUESADA GARNACHA .....	\$39.000
BOTELLA CATENA MALBEC .....	\$38.500
BOTELLA CAYETA ESTILO ALBARIÑO .....	\$34.000
BOTELLA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE .....	\$16.900
BOTELLA ROJO GARNACHA .....	\$14.900

## GASEOSAS .....

\$2.200

COCA COLA	GINGER ALE
COCA COLA LIGHT	FRESCA
COCA COLA ZERO	SPRITE

## OTRAS BEBIDAS

SUPERONDA .....	\$1.800
CHAI CALM	
FOREST FOCUS	
ORANGE BREAK	
TROPICAL WAVES	
KOMBUCHA .....	\$2.500
PURPLE RAIN	
BOHO	
ISLAND ROOTS	

# MENÚ CÓCTELES

## SINALOA SUNSET..... \$5.000

TEQUILA - GRANADINA  
CARRETA NARANJA  
TABASCO - SUPERONDA ORANGE BREAK



## CHAI SUNRISE ..... \$4.800

AGUARDIENTE - LICOR DE MENTA  
GRANADINA - SUPERONDA CHAI CALM

## LOST IN THE WOODS .... \$5.600

TEQUILA - TRIPLE SEC  
JUGO DE LIMÓN - ALMIBAR  
SUPERONDA FOREST FOCUS  
ENEBRO Y CAPULLITOS DE ROSA



## ANESTESIA ..... \$4.500

VODKA - RON CLARO  
BLUE CURACAO - TEQUILA  
TRIPLE SEC - JUGO DE NARANJA  
SUPERONDA TROPICAL WAVES



## ORANGE SPRITZ ..... \$4.800

APEROL - TRIPLE SEC  
SUPERONDA ORANGE BREAK



## PORNO DELIGHT ..... \$6.900

HPNOTIQ - CREMA DE COCO  
BLUE CURACAO  
SUPERONDA TROPICAL WAVES  
CRUSTA DE COCO



## HIPSTER MOJITO..... \$4.800

FLOR DE CAÑA EXTRA DRY  
BLUE CURACAO - JUGO DE LIMÓN  
ALMIBAR - HIERBABUENA  
SUPERONDA TROPICAL WAVES

## BLOODYLOVE ..... \$4.500

TEQUILA - PIÑA  
LIMÓN - GRANADINA  
SUPERONDA ORANGE BREAK  
CRUSTA DE AZUCAR



## COSMONAUTA ..... \$4.500

VODKA - ARANDANOS  
GRANADINA  
SUPERONDA FOREST FOCUS

# SUPERONDA®