

EL ORIGEN DONDE TODO EMPEZÓ.



**NOBLEZA
Y ESPIRITU**

PICOTEO

Papas Clasic	\$220.-
Papas La Berli (Panceta, Queso y Verdeo).....	\$300.-
Nachos Pancho Villa (Picante, Guacamole y Queso) ..	\$320.-
Nacho Villa (Picante + Guacamole).....	\$240.-
Chicken Fingers	\$ 350.-
Aros de Cebolla (Alioli Verde).....	\$190.-

PICADAS

Criolla	\$590.-
Longaniza - Jámón Cocido - Bondiola - Lomo Aumado Queso Pepato - Queso Aumado - Leber - Pickles de Pepino Remolacha - Reducción de Stout Agridulce - Gruyere	
Quesos	\$490.-
Ahumado - Fontina - Gruyere - Pepato - Cabra Frutos Secos - Reducción de Spout - Crema Queso Azul Pickles y Aceitunas	
Berlina Km12	\$770.-
Criolla + Ahumados	
Vegetariana	\$640.-
Verduras Grilladas - Tostaditas con Hongos Pickles de Remolacha - Aceitunas - Bastoncitos de Muzzarella Porotos Negros - Bastones de Verdura Crocantes - Crema de Queso Azul	

SANDWICHES

Nobleza	\$390.-
Vacio Braseado y Desmechado, Rúcula y Alioli	
Brewmaster	\$380.-
Bondiola Braseada en Stout, Cebolla Caramelizada, Cebolla y Pickles de Pepino	
El Cryspi	\$360.-
Pechuga Cryspi, Pickles de Remolacha, Lechuga, Mayonesa y Picante	
Verde	\$320.-
Pan de Pizza relleno de Espinaca, Huevo y Muzzarella	
Espiritu	\$ 340.-
Pan Integral, Queso Provoleta, Verduras Asadas, Rúcula y Queso Crema	

TOSTONES

Mediterraneo	\$270.-
Bondiola, Rúcula, Cherry y Queso Pepato	
Ahumada	\$270.-
Trucha Ahumada, Queso Especiado y Rúcula	
Veggie	\$270.-
Guacamole, Cherry, Albahaca y Cebolla Morada	

PRINCIPALES

Shorton	\$690.-
Ojo de Bife grillado en tiras con papas rusticas y verdes, Chimi y Criolla	
Trucha Filo Huahum	\$720.-
Trucha en Penca con Vegetales Asados y Pesto de Rúcula	
Bondiola Stout	\$550.-
Medallom de Bondiola Glaseada en Salsa de Stout, Mostaza y Miel con suave pure de Zanahorias	
Cordero Patagonico	\$580.-
Ñoquis Rellenos de Muzza y Albahaca	\$400.-
Fileto - Crema o salteado de Vegetales	
Sorrentinos jamón y Queso	\$450.-
Filet - Crema o Salteado de Vegetales	

ENSALADAS

La Paulita	\$370.-
Verde de Estación, Calabaza, Queso de Cabra, Cherry con Aderezo de Miel y nuestra Nina	
La Celina	\$370.-
Hojas Verdes, hebras de Parmesano, Cherry Laminas de Bondiola	
La Lolita	\$370.-
Pollo Crocante, Rúcula, Lechuga, Cherrys y Queso Fontina	

Berlina
KM/12

Berlina

PATAGONIAN BREWERY

BURGUERS

Strong	\$440.-
Hamburguesa de Ternera, Provolone, Rúcula y Morrones Asados	
Smog	\$440.-
Hamburguesa de Ternera, Queso Ahumado, Aros de Cebolla, Barbacoa y Rúcula	
Bacon	\$460.-
Hamburguesa de Ternera, Tomate, Panceta, Huevo frito, Cheddar y Lechuga	
Aburrida	\$380.-
Hamburguesa de Ternera con Queso	
Cordero	\$460.-
Hamburguesa de Cordero, Queso de Cabra, Yogurt con Menta, Pepino y Rúcula	
Medallon Veggie	\$400.-
Alioli Verde, Pickles, Remolacha y Lechuga	

MENU INFANTIL

Mila de Pollo con Fritas	\$330.-
Ñoquis con Crema o Fileto	\$290.-
Burger	\$360.-
Carne, Queso, Tomate, Lechuga con Papas Fritas	

BEBIDAS S/ALCOHOL

Agua Mineral C/S Gas	\$110.-
Gaseosas	\$110.-
Jugos	\$130.-

PIZZAS

Muzzarella	\$730.-
Muzzarella y Jamón	\$850.-
Muzza, Jamon y Morrones	
Napo Estilo Patagonia	\$850.-
Tomate Fresco, Ajo, Provolona y Perejil	
Calabresa	\$850.-
Muzza y Longaniza	
Anchoitas	\$850.-
Salsa de Tomate, Muzza y Anchoas	
Espinaca	\$850.-
Muzza, Espinaca, Cebolla	
Fugazza	\$850.-
Salsa de Tomate, Cebolla y Oliva	
Fugazzeta	\$850.-
Muzza, Cebolla y Oliva	
Hongos	\$850.-
Muzza, Hongos, Cebolla y Provolone	
Emulsion de Calabaza y Queso Azul	\$850.-
Calabaza a la leña, Muzza, Queso Azul, Provolone y Cebollin	

POSTRES

Choco 03	\$270.-
Humedo de Chocolate, Helado y Frutos rojos	
Trifle Chocolate	\$270.-
Mouse de Chocolate Stout, Frutos Rojos, Crocante Choco y Crema	
Crumble de manzana	\$270.-
Frutos Rojos con Crema	
Helados	\$140/\$190.-

TRAGOS

Beefeater Tonic	\$250.-
Campari con Naranja	\$220.-
Fernet Branca con Cola	\$240.-
Cuba Libre	\$250.-
Destornillador	\$250.-

10% Dto Take Away y Delivery