

# ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

## CERVEZAS ARTESANALES

**COPA**  
**\$10,5**  
330 ML

**PINTA**  
**\$12,5**  
500 ML

**JARRA**  
**\$34**  
1500 ML

### Witbier

Hecha a base de Trigo con notas cítricas y refrescantes. 5% de Alcohol.

### Amber Ale

Cerveza de cuerpo medio, tipo Pale Ale, con sabor acaramelado, maltoso y con notas cítricas. 5,5% de Alcohol.

### Mysteria IPA

Lupulada de cuerpo medio, con perfiles naturales y cítricos. 6,2% Alcohol.

### Coco & Coffe Stout

Cerveza tipo Stout, con notas tostadas a café, cacao y coco tostado. De bajo amargor y carbonatacion media. 7% de alcohol,

### Pepper Strong Ale

Con toques de pimienta negra y semillas de mostaza. Amargor medio. 7,7% de Alcohol.

### Saison Ale

Cerveza rústica, refrescante y final seco. Con notas de corozo que le dan un sabor tropical y acidez leve. 8% de Alcohol.



# ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

## COCTELES

\$ 24

### Mojito Silvestre

(Variación de Mojito Clásico)

Ron Blanco, Mora, Sirope de Hierbabuena,  
Zumó Limón Tahiti.

### Oro Negro

(Variación de Cuba Libre)

Ron de Caña, Coca Cola y Limón Mandarino.

### Tarde Ananá

(Autor)

Ron de Caña, Sirope de Piña y Jugo de  
Naranja.

### Cosmopolitan

(Clásico)

Vodka, Triple Sec y Jugo de Arándanos.

### Cumbre Maracuyá

(Variación Moscow Mule)

Vodka, Sirope de Jengibre, y Puré de Maracuyá.

### Témpano de Rosas

(Gin Tonic)

Ginebra, Sirope de Rosas y Jugo de Naranja.

### Sultán de Lulo

(Gin Tonic)

Ginebra, Puré de Lulo y Romero.

### Manhattan

(Clásico)

Whiskey, Vermouth y Naranja deshidratada.

### Tamarindo Magdalena

(Autor)

Tequila, Triple Sec, y Puré de Tamarindo.

### Guaro Nevado

(Autor)

Aguardiente, Clara de Huevo y Sirope de Canela.

### Amazona

(Autor)

Jagger, limón y Azúcar.

### Ocaso

(Autor)

Aperol, Wine Of Fire y Jugo de Naranja.

### Luna Roja

(Autor)

Wine Of Fire, Triple Sec, Oceanic y Zumó de Limón.

### Marea

(Autor)

Wine Of Fire, Tequila Reposado, Clara de Huevo y  
Sirope de Canela o Romero.



# ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

## SANGRÍAS - 1.5L

### Selva Negra

\$65

Vino Tinto, Coctel de frutas, Ginger y Whiskey.

### Selva Blanca

\$65

Vino Blanco, Ron blanco, Ginger y Coctel de frutas.

### Selva Rosada

\$65

Vino Rosado, Ginebra, Coctel de Frutas y Sirope de Rosas.

### Selva Dorada

\$110

Wine Of Fire Fortune, Sirope Limón Habanero, Cerveza Artesanal y Coctel de Frutas.

## VINO

### Wine of Fire (Botella)

\$89

Vino espumoso blanco demi-sec, proveniente de España, con un atractivo efecto de fuego que estalla desde su interior. (Fortune - Dorado) o (Sky - Azul).

### Wine of Fire (Copa)

\$16

## SIN ALCOHOL

### Sodas

\$7

Mango Biche / Maracuyá / Lulo / Mora / Rosas con Jengibre.



# ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

## PARA COMPARTIR

### **Yuquitas Fritas**

Yucas fritas en cubos con alioli.

**\$7**

### **Patacones con Hogao**

Patacones con hogao y suero costeño ligeramente picante.

**\$9**

### **Papas Bravas**

Papitas criollas fritas bañadas en salsa brava.

**\$9**

### **Mini Aborrajados**

3 mini aborrajados con jalea de guayaba y queso gratinado.

**\$9**

### **Mazorcas Campesinas**

Mazorcas con suero costeño achiotado, queso fresco y habas tostadas.

**\$9.5**

### **Fish & Chips**

Deditos de pescado apanado con chips de camote y suero costeño picante.

**\$18.5**



# ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

## SLIDERS

### Waffles de yuca

\$19.5

3 waffles de yuca con pollo apanado, queso paipa, pepinillos y mayonesa de hogao.

### Perla Morada

\$22

3 Sandwichs pulled pork en BBQ de lulo con rábanos encurtidos y cebolla morada.

### Encocado de Camarones

\$22

3 Sandwichs de camarones en salsa de encocado con aguacate y germinados de cilantro.

### Mini Hamburguesas

\$22

3 mini hamburguesa de morrillo, bola y empella, con queso gouda, mermelada de pimentones asados y cogollos de lechuga.

### Arrecife de Orellanas ✓

\$22

3 Sandwichs de Orellanas desmechadas en BBQ de lulo, rábanos encurtidos y cebolla morada.

### Sandwich Confitado ✓

\$22

3 Sandwichs de queso paipa y tomates cherry confitados.

