

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,
Zumo 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 Zumo de Limón.

Marea

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



ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

SANGRÍAS - 1.5 L

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	\$7
Yucas fritas en cubos con alioli.	
Patacones con Hogao	\$9
Patacones con hogao y suero costeño ligeramente picante.	
Papas Bravas	\$9
Papitas criollas fritas bañadas en salsa brava.	
Mini Aborrajados	\$9
3 mini aborrajados con jalea de guayaba y queso gratinado.	
Mazorcas Campesinas	\$9.5
Mazorcas con suero costeño achicotado, queso fresco y habas tostadas.	
Fish & Chips	\$18.5
Deditos de pescado apanado con chips de camote y suero costeño picante.	





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.

