

ERRANTE

CERVEZA ARTESANAL

CERVEZAS ARTESANALES

Witbier

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

COPA

\$10,5

PINTA

\$12,5

JARRA

\$34

Amber Ale

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

\$10,5

\$12,5

\$34

Saison Ale

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

\$10,5

\$12,5

\$34

Pepper Strong Ale

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

\$10,5

\$12,5

\$34

Mysteria IPA

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

\$10,5

\$12,5

\$34



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

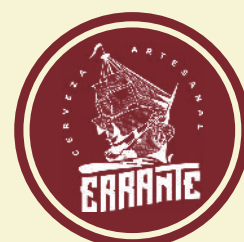
Mazorcas con suero costeño achiotado, queso fresco y habas tostadas.

\$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.

