

BREWSTILERIA
PERRO DE AGUA



ENTRADAS

Chicken tenders..... \$180.00

200 gr de crujiente pechuga de pollo, acompañada de 200 gr de papas a la francesa y aderezo de la casa.

Papas a la francesa.....\$90.00

260 gr de papas fritas, bañadas con nuestro aderezo ligeramente picante de cilantro.

Smashed potatoes.....\$110.00

200 gr de papas cambray marinadas con nuestra deliciosa mezcla de mantequilla, romero, tomillo y queso parmesano, bañadas con nuestro aderezo ligeramente picante de cilantro.

Papas Perro de Agua.....\$195.00

260 gr de papas a la francesa gratinadas con queso, crema, 80 gr de tocino picado y un toque de queso parmesano.

Dedotes de queso.....\$180.00

120 gr de tiras de queso gouda empanizadas con nuestra receta de panko y queso parmesano, acompañadas de aderezo de la casa y salsa marinara.

Boneless.....\$219.00

250 gr de pechuga de pollo marinada con nuestra receta especial, bañadas con salsa Buffalo o BBQ, acompañadas de 260 gr de papas a la francesa y aderezo blue cheese.

Fish and chips.....\$219.00

150 gr de tiras de pescado empanizado acompañado de 200 gr de papas a la francesa, salsa tártara y aderezo de la casa.

Aguachile de camarón 🦐\$320.00

300 gr de camarón fresco marinado con salsa verde de aguachile, limón, cebolla, pepino y un toque de sal/pimienta.

Ceviche estilo Pacífico.....\$370.00

300 gr de camarón fresco, preparado con pepino, salsa bandera, jugo de limón, un toque de clamato y totopos.



Fish and Chips



Dedotes de queso



Aguachile de camarón





ENSALADAS

Ensalada de betabel..... \$180.00

Deliciosa mezcla de fresco betabel, nuez caramelizada, queso de cabra, pepino en juliana, naranja, arúgula y lechuga sangría, bañada con nuestro aderezo de jocoque.

Ensalada César.....\$220.00

Crujientes hojas de lechuga orejona bañadas de aderezo César casero, queso parmesano y 150 gr de pollo a la plancha.

Con 150 gr de camarón a la plancha \$260.00



PASTAS

Pasta cacciatore..... \$199.00

200 gr de deliciosa pasta bañada con nuestra cremosa salsa roja cacciatore compuesta por especias, tomate, aceituna, pimiento rojo y cebolla; coronada con 150 gr de pollo empanizado.

Con 150 gr de camarón a la plancha \$240.00

Pasta a la bolognesa.....\$199.00

200 gr de deliciosa pasta bañada de salsa a la bolognesa preparada con carne, zanahoria, calabacita, cebolla finamente picada y queso parmesano.

Pasta arrabiata 🌶️.....\$199.00

200 gr de deliciosa pasta perfectamente bañada con salsa arrabiata, coronada con 150 gr de pollo empanizado.

Con 150 gr de camarón a la plancha \$240.00

Pasta carbonara.....\$199.00

200 gr de pasta perfectamente bañada con nuestra deliciosa salsa carbonara a base de crema, panceta y queso parmesano. Coronada con 150 gr de pollo empanizado.

Con 150 gr de camarón a la plancha \$240



HAM BURGUE SAS

Todas nuestras hamburguesas se sirven con 200 gr de papas a la francesa.

Crispy chicken burger...\$205.00

180 gr de crujiente pechuga de pollo empanizada y gratinada con queso gouda, aderezo alioli, pepinillos y ensalada de col; montada sobre nuestro delicioso pan brioche, acompañada de nuestro aderezo oriental.

French burger.....\$220.00

180 gr de jugosa carne de sirloin, gratinada con queso gouda, mostaza dijon, blue cheese, cebollitas caramelizadas y arúgula, montada sobre nuestro delicioso pan brioche.

BBQ pork burger.....\$195.00

150 gr de deliciosa carne de cerdo deshebrada y guisada a la BBQ spicy, gratinada con queso gouda, pepinillos y ensalada de col, montada sobre nuestro delicioso pan brioche.

Bacon & beer burger....\$245.00

180 gr de jugosa carne de sirloin, gratinada con queso gouda, aderezo alioli, lechuga italiana, tomate, aro de cebolla empanizado y mermelada de tocino, montada sobre un delicioso y suave pan brioche.

Dog label burger.....\$249.00

180 gr de deliciosa carne de sirloin, gratinada con queso gouda, papatinas, tocino, bañada con nuestra exquisita salsa de whisky de la casa, lechuga sangría y tomate, montadas en suave pan brioche.

La cabrita burger.....\$245.00

180 gr de deliciosa carne de sirloin, gratinada con láminas de queso gouda, queso de cabra y láminas de plátano macho bañado de salsa de soya dulce, lechuga, tomate, montada sobre suave pan brioche.

Baguette de arrachera.....\$220.00

150 gr de jugosa arrachera, acompañada de guacamole, salsa bandera, queso feta, cebollitas encurtidas y papatinas; montada sobre un delicioso pan de baguette.

Baguette de rib eye.....\$245.00

150 gr de delicioso rib eye servido con aderezo de queso feta, tomate confitado, nuestra receta especial de chimichurri y chips de papas, montado en delicioso pan de baguette.



CARNES

Arrachera.....\$395.00

350 gr de suave arrachera bañada con nuestra salsa de pimiento rostizado, montado sobre una cama de 200 gr de papas a la francesa, acompañado de salsa chimichurri.

Rib eye.....\$420.00

350 gr de delicioso rib eye bañado con nuestra salsa de pimiento rostizado, montado sobre una cama de 200 gr de papas a la francesa, acompañado de salsa chimichurri.

Costillas orientales.....\$340.00

400 gr de baby back ribs guisadas en salsa BBQ oriental, montado sobre 200 gr de papas a la francesa, acompañadas de ensalada de col morada.

TACOS Y TOSTADAS

Tacos de rib eye.....\$220.00

150 gr de rib eye en trozos, acompañados con cebolla picada, cilantro, guacamole, servidos en 3 tortillas de maíz recién hechas y acompañados de salsa verde taquera y de cacahuete.
Con costra de queso \$250.00

Tacos de arrachera.....\$205.00

150 gr de arrachera, con cebolla morada y guacamole, montados en 3 tortillas de maíz recién hechas y acompañados de salsa verde taquera y de cacahuete.
Con costra de queso \$235.00

Tacos de chicharrón y pulpo.....\$185.00

190 gr de guiso de chicharrón de cachete de cerdo con pulpo en trozos, queso gouda gratinado y cebollitas encurtidas; todo montado en 3 tortillas de maíz recién hechas.

Tacos Morón de camarón.....\$195.00

3 piezas de camarón grande tempura, marinado y frito, acompañado con ensalada de col, salsa bandera y nuestro delicioso cremoso de aguacate; servidos en 3 tortillas de maíz recién hechas.

Tacos Morón de pescado.....\$195.00

105 gr pescado tempura, marinado y frito, acompañado con ensalada de col, salsa bandera y nuestro delicioso cremoso de aguacate; todo servido en 3 tortillas de maíz recién hechas.

Tostada de aguachile de arrachera.....\$195.00

Dos tostadas con 200 gr de arrachera, acompañada de pimiento verde y rojo, cebolla morada, bañadas con salsa verde de aguachile y un toque de chile habanero.

Tostadas de chicharrón y pulpo.....\$160.00

Dos tostadas con 130 gr de guiso de chicharrón de cachete de cerdo con pulpo en trozos, queso gouda gratinado y cebollitas encurtidas.

Tostada de aguachile de camarón.....\$170.00

Dos tostadas de 150 gr de camarón preparado con salsa verde de aguachile, fresco pepino rallado y cebolla morada.

Tostada de ceviche estilo Pacífico.....\$160.00

Dos tostadas con 150 gr de camarón fresco preparado con pepino, salsa bandera, jugo de limón y un toque de clamato.



Tostada de chicharrón y pulpo



Tacos morón de camarón



Tostadas de aguachile de camarón



Google Translate:
I'M HUNGRY

MENÚ INFANTIL

Mini cheese burger.....\$149.00

100 gr de deliciosa carne de sirloin gratinada con queso gouda y mayonesa, acompañada de 150 gr de papas a la francesa.

Chicken tenders.....\$135.00

150 gr de crujiente pechuga de pollo, deliciosamente marinada, acompañada de aderezo de la casa y 150 gr de papas a la francesa.

Quesadillas.....\$120.00

3 tortillas de maíz recién hechas rellenas de queso gouda asadas en el comal, acompañadas de 150 gr de papas a la francesa.



Fish and chips.....\$159.00

150 gr de tiras de pescado tempurizado, acompañado de 150 gr papas a la francesa, salsa tártara y nuestro famoso aderezo de la casa.

POSTRES

Beeramisú.....\$125.00

Nuestra versión del delicioso tiramisú, con el toque cervecero de la casa. Contiene alcohol.

Brownie con helado de vainilla.....\$125.00

Delicioso y cremoso brownie de chocolate relleno con nuestra receta de nutella con chocolate derretido, acompañado por un scoop de helado de vainilla. Pruébalo con nuestro helado de cerveza de la casa. Contiene alcohol.

Pastel de chocolate.....\$190.00

Delicioso pastel de chocolate al estilo Perro de Agua, bañado con nuestro ganache de chocolate amargo, toques de mermelada, cereza, nuez y frutos rojos.

Plátanos flameados.....\$155.00

Tiras de plátano macho flameado con licor de café, bañado con nuestra receta especial de crema con chocolate y toques de nuez, acompañado de helado de vainilla.

Helado de vainilla.....\$40.00

Helado de cerveza.....\$40.00

