

MENÚ

EREMITA TAP ROOM



HORARIO

MARTES A VIERNES

4:00PM - 12:00AM

SÁBADOS

12:00PM - 12:00AM

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN \$7.900

Atún marinado en leche de tigre, soya, aceite de sésamo, horseradish, ají fresco, aguacate, pepino y cebolla crujiente.

ENSALADA ASIÁTICA \$7.600

Mix de lechugas con atún marinado en soya y aceite de ajonjolí, tomate, pepino, aceitunas verdes y semillas de ajonjolí.

ENSALADA CÉSAR \$5.200

Mix de lechugas con aderezo César, anchoas, tocineta, tomate cherry, queso parmesano y crotones.

POPCORN DE POLLO \$5.400

La mejor forma de comer pollo, crujientes popcorn chicken acompañados de una salsa dulce picante.

¡Suspense, drama, acción, romance todo en un mordisco!

PARA NIÑOS

DEDOS DE POLLO \$4.000

Palitos de pollo empanizado y papas fritas servidas con dos salsas de tu elección.

QUESOBURGUESA \$5.500

Pan Brioche, torta de carne de res y queso Cheddar. Acompañada con papas fritas.

PARA COMPARTIR

CAZUELA PICANTE \$7.900

Cazuela con mix de quesos de la casa, fundidos, con chanco mechado, jalapeño grill y chicharrón crocante, acompañado con chips de tortilla.

CHILAQUILES DIVORCIADOS \$7.900

Chilaquiles con cerdo mechado, una autentica explosion de sabor mexicano. Hablamos de tortillas de maíz crujientes y fritas hasta alcanzar la perfección dorada, cubiertas en una salsa de chile que te hace sudar de placer y si, un huevo que se desborda con la yema dorada

DEDOS DE POLLO \$7.100

Dedos de pollo empanizado y papas fritas de la casa servidas con dos salsas de tu elección.

PAPAS DE LA CASA \$4.100

Papas fritas de la casa con dos salsas de tu elección. Las llamamos de la casa porque están hechas desde cero, no son de las congeladas.

AROS DE CEBOLLA \$4.100

Aros de cebolla crujientes, acompañados de la salsa de su elección.

HUMMUS EREMITA \$5.500

Hummus de garbanzos con pita tostada, salsa árabe y zaatar de la casa. Suena como cualquier hummus, pero es mucho más que eso.

PAN TUMACA \$4.100

Pan de masa madre con tomate, ajo y aceite de oliva. La sencillez funciona con cualquier cerveza.

HAMBURGUESAS

BURGA DE QUESO AZUL \$13.200

Hamburguesa de res con salsa BBQ , rúcula, tomate asado, queso azul, tocineta tostada, portobello a la plancha, aros de cebolla y pepinillo.

BURGA DOBLE SMASH \$10.300

Hamburguesa de doble torta de res sellada, queso cheddar, pepinillos encurtidos en casa, cebolla morada, lechuga romana picada y remoulade.

Todas nuestras hamburguesas y emparedados son hechos en pan de masa madre, acompañados con papas fritas y una salsa de tu elección.

BURGA ERMITAÑA \$10.400

Hamburguesa de res con tocineta, lechuga americana, queso suizo, pepino fresco, cebollas fritas, salsa de horseradish y aderezo limón.

CHEESE BURGER \$9.000

Porque los clásicos nunca mueren. Hamburguesa de res con queso cheddar, pepinillos, cebolla, curry ketchup y mostaza dijon.

PLATOS ERMITAÑOS

COSTILLAS DEL ERMITAÑO \$9.900

1/2 kilo de costilla de cerdo bañada en BBQ elaborada con nuestra cerveza Beduino. Acompañada de crujiente yuca frita y mojo cubano.

TACOS DE BIRRIA \$6.300

Tacos de quititeña, en tortillas crujientes de maíz amarillo con queso, cebolla fresca, culantro y caldo de res. Sabe mejor si te chupas la grasita de los dedos. Para gente delicada tenemos servilletas.

SOPE DE COCHINITA PIBIL \$ 6.200

Sope mexicano con tortilla de maíz frita, con una capa de frijoles molidos, succulenta cochinita pibil, mix de quesos, natilla, culantro fresco, cebolla blanca y como remate final, una salsa verde que se sirve al lado.

CHIFRIJO DE LA CASA \$ 5.800

Clásico chifrijo con arroz, frijoles tiernos, pico de gallo, chicharrón, aguacate y chips de tortilla. Aquí no hay mucho que inventar, es como tu chifrijo o patrulla favorita, pero mejor.

AREPAS \$ 4.900

Arepas a elegir entre 3 presentaciones de relleno:

REINA PEPIADA

Rellena de mezcla de pollo, aguacate, aioli y culantro.

LA PELUDA

Rellena de nuestra carne mechada elaborada con cerveza Beduino y delicioso queso cheddar.

CHEESECHARRON

Rellena de chicharron tostado, nuestro mix de queso fundido y pico gallo.

EMPAREDADOS

DOBLE CERDO CUBANO \$10.300

Emparedado de cerdo mechado, mojo cubano, tocineta, pepinillos, mostaza y queso suizo. Es como se ve y sabe a un sándwich cubano cuando le pones guaguancó!

POLLO PICANTÓN \$8.300

Emparedados de pollo frito marinado en harissa con coleslaw, salsa ranch, pepinillos y jalapeño grill. Intentaríamos describir su sabor, pero es mejor probarlo.

GRILLED CHEESE \$7.300

Emparedado de queso suizo, queso cheddar y mix de quesos de la casa en pan brioche, con chicharrón crocante, aioli, harissa y encurtidos de chayote.

LE VEGANNIER \$6.600

Emparedado de babaganoush con hummus, pepino, tomate fresco, alfalfa, albahaca, harissa y aderezo limón. El favorito del Ermitaño.

FALAFEL ERMITAÑO \$6.600

Wrap de estilo mediterraneo relleno con hummus, zaatar, lechuga picada, alfalfa, tomate, pepino, chayote encurtido, chile dulce y nuestros fantásticos falafel con su aderezo de yogurt griego.

NUESTRAS SALSAS

AIOLI, TÁRTARA, BBQ, MOSTAZA MIEL,
CURRY KETCHUP, REMOULADE, HARRISAA Y RANCH.

BEBIDAS

CERVEZAS

DE TEMPORADA .. \$3.850 - \$9.795

SERIE EREMITA

Revisar disponibilidad en pizarra con el signo de +

SERIE VERDE

Revisar disponibilidad en pizarra con el signo de +

LÍNEA REGULAR

ANACORETA	\$3.390 - \$8.650
DOÑA SEÑORA	\$3.280 - \$8.350
PICO E ZAPATO	\$3.280 - \$8.350
BEDUINO	\$3.280 - \$8.350
GANDUL	\$3.280 - \$8.350
¡UNA MÁS, POR FAVOR!	\$3.280 - \$8.350
EL NOTAS	\$3.280 - \$8.350
LOW CAL	\$2.250 - \$6.920

TRAGOS

TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$5.900
TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$5.500
TEQUILA JOSÉ CUERVO C/O	\$3.000
GINEBRA HENDRICKS	\$5.100
GINEBRA TANQUERAY	\$3.950
GINEBRA GORDONS	\$3.950
WHISKY JOHNNIE W BLACK	\$4.900
WHISKY OLD PAR	\$4.900
WHISKY GLENFIDDICH	\$6.500
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$5.200
RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$3.000
RON FLOR DE CAÑA EXTRA DRY	\$3.000
VODKA SMIRNOFF	\$2.750
VODKA ABSOLUT	\$3.000
CACIQUE	\$1.900

COCTELES

GIN TONIC ÁRANDANOS	MOJITO
GIN TONIC PEPINO	MOJITO FRESA
GIN TONIC FRESA	DAIQUIRÍ MANGO
TICO MULE	DAIQUIRÍ FRESA
MARGARITA	SANGRÍA

VINOS

CONSULTE POR NUESTRO VINO DEL MES.....	
COPA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE	\$5.200
COPA ROJO GARNACHA	\$5.200
BOTELLA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE	\$16.900
BOTELLA ROJO GARNACHA	\$14.900

GASEOSAS

COCA COLA	GINGER ALE
COCA COLA LIGHT	FRESCA
COCA COLA ZERO	SPRITE

OTRAS BEBIDAS

SUPERONDA	\$1.800
CHAI CALM	
FOREST FOCUS	
ORANGE BREAK	
TROPICAL WAVES	
KOMBUCHA	\$2.500
PURPLE RAIN	
BOHO	
ISLAND ROOTS	

MENÚ CÓCTELES

SINALOA SUNSET..... \$5.000

TEQUILA - GRANADINA
CARRETA NARANJA
TABASCO - SUPERONDA ORANGE BREAK



CHAI SUNRISE \$4.800

AGUARDIENTE - LICOR DE MENTA
GRANADINA - SUPERONDA CHAI CALM

LOST IN THE WOODS \$5.600

TEQUILA - TRIPLE SEC
JUGO DE LIMÓN - ALMIBAR
SUPERONDA FOREST FOCUS
ENEBRO Y CAPULLITOS DE ROSA



ANESTESIA \$4.500

VODKA - RON CLARO
BLUE CURACAO - TEQUILA
TRIPLE SEC - JUGO DE NARANJA
SUPERONDA TROPICAL WAVES



ORANGE SPRITZ \$4.800

APEROL - TRIPLE SEC
SUPERONDA ORANGE BREAK



PORNO DELIGHT \$6.900

HPNOTIQ - CREMA DE COCO
BLUE CURACAO
SUPERONDA TROPICAL WAVES
CRUSTA DE COCO



HIPSTER MOJITO..... \$4.800

FLOR DE CAÑA EXTRA DRY
BLUE CURACAO - JUGO DE LIMÓN
ALMIBAR - HIERBABUENA
SUPERONDA TROPICAL WAVES

BLOODYLOVE \$4.500

TEQUILA - PIÑA
LIMÓN - GRANADINA
SUPERONDA ORANGE BREAK
CRUSTA DE AZUCAR



COSMONAUTA \$4.500

VODKA - ARANDANOS
GRANADINA
SUPERONDA FOREST FOCUS

SUPERONDA®

IVA INCLUIDO - PRECIOS NO INCLUYEN 10% DEL SERVICIO