



ENTRADAS

PICADAS

- Bastones de Mozzarella** \$ 13000
Apanados, servidos con salsa BBQ
- Nachos con "Salsa Chili "** \$ 15500
Bolognesa de carne con frijoles negros
- Rabas a la Romana** \$ 22500
Maceradas en cerveza "Trigo William Brown" con salsa Teriyaki



PAPAS FRITAS

- Papas Fritas** \$ 10500
Con mayonesa del día o salsa BBQ
- Papas con Huevos Fritos** \$12500
Y Jamón crudo
- Papas Canguro** \$14500
Cebolla de verdeo, panceta, crema de leche y queso cheddar



TAPEOS

- Albóndigas Foxford Spicy** \$ 10500
Albóndigas de ternera con salsa a base de tomates con picante sirach. Opción: sin picante



- Bondiolitas ahumadas a la Guinness** \$ 11500
Bondiolitas de cerdo con una reducción de cerveza negra y panceta ahumada
- Provoleta William** \$ 12500
Queso provolone fundido, salchicha parrillera, chimichurri de la casa y tomates asados



TABLAS

- Tablas de Vegetales (2 pers.)** \$ 25000
Bastones frescos de zanahoria, pepino y apio con queso crema, escabeche de hongos y cherrys confitados, paté de berenjenas y hummus de garbanzos, mix de legumbres aliñadas (lentejas y porotos alubias), vegetales asados (pimientos, cebolla, verdeo y calabaza) con mayonesa de remolacha, tempura de zuchinnis, brocolis y kale, con salsa teriyaki

- Tabla de Quesos y Fiambres (2 pers.)** \$ 27000
Jamón cocido, jamón crudo, salame colonia, queso sardo, queso pategrás, pasta de queso azul, cheddar, tomates secos hidratados en aceite de oliva, aceitunas verdes y negras

- Tabla Irlandesa (2 pers.)** \$ 33000
Albóndigas foxford spicy, Bondiolitas ahumadas a la Guinness, salchicha polaca, salchicha parrillera, queso pategrás, cantimpalo, pickles (zanahoria, cebolla morada y pepinillo), chucrut, dip de mostaneza y pan de campo



MENÚ PARA TODOS LOS GUSTOS

VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PRINCIPALES

PIZZAS

Irish

Masa madre. Salsa de barbacoa, mozzarella, morrón asado, salchicha polaca en rodajas y panceta ahumada crocante

\$ 24000



Mozzarella con extra queso

Masa madre. Salsa de tomate y extra queso mozzarella

\$ 17000

Napolitana Especial

Masa madre. Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y rodajas de tomate fresco

\$ 18000

Cuatro Quesos

Masa madre. Mozzarella, queso provolone, parmesano y queso azul

\$ 19500

Jamón crudo y rúcula.

Masa madre. Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo, rúcula y aceite de oliva

\$ 23500

BURGERS



Big Burger Cheese

Hamburguesa de carne con el exclusivo blend del Almirante, extra queso, panceta crocante, lechuga, tomate y aros de cebolla. Acompañada de torres de papas fritas.

\$ 16000

Dip de mayonesa de ajo

Porky Burger

Hamburguesa casera de cerdo, queso roquefort, cebolla caramelizada, panceta crocante y rúcula. Acompañada de torres de papas fritas. Dip de mayonesa de chimichurri

\$ 16500

Irish Burger

Hamburguesa casera de cordero, tomates asados, cebolla caramelizada y rúcula. Acompañada de torres de papas fritas. Dip de queso crema, menta y limón

\$ 17000

Mc Gregor

Doble medallón de carne de 120 gramos c/u con el blend especial del Almirante, queso cheddar, provolone, cebolla caramelizada, panceta crocante, azúcar negra, soja y whisky. Acompañado de torre de papas fritas

\$ 18500

Dip de Mayo ajo de la casa



ELABORADOS DEL CHEF

La Gloria del Almirante (2 pers.)

Nuestro famoso y clásico Tomahawk con salteado de hongos, cebollas moradas y tomate asado. Acompañado con papas rústicas a la provenzal y papa hasselback

\$ 46000



cocción 30 a 50 min. de acuerdo al punto solicitado

Salchicha Polaca a la Irlandesa

Salchicha polaca, puré cremoso de papa, chucrut y dos huevos fritos

\$ 18000

Fish & Chip

Merluza fresca en tempura acompañada con papas crocantes y crema de arvejas

\$ 18000

Ribs con salsa de BBQ

Costillas de cerdo pintadas con exquisita salsa BBQ y corona de papas fritas

\$ 20500

Garrón de la Libertad

Garrón de cordero a baja temperatura en su propio jugo con vino y hierbas, sobre papa rota asada en salsa criolla y jalapeño

\$ 28500



Burger de Espinaca y Quinoa

Hamburguesa casera de espinaca y quinoa, hummus de garbanzo, cherrys y hongos confitados con huevo a la plancha. Acompañada de vegetales en tempura (zucchini, brócoli y kale). Dip de mayonesa de berenjena

\$ 14000

Opción Vegan: sin huevo



Big Tofu (NUEVA)

Tofu apanado en especias del Almirante, hongos confitados, baba ganoush, palta, tomate asado, rúcula y huevo frito.

\$ 18500

Acompañado de torres de papas fritas. Dip de mayonesa de ajo. Opción Vegan: sin huevo y baba ganoush



Matambre de Ternera a la Pizza

Matambre de ternera tiernizado en leche con salsa de tomate, mozzarella y oliva. Acompañado de papas rústicas a la provenzal o cremoso de papas

\$ 22500

Ojo de Bife

Acompañado de papas rústicas a la provenzal con manteca de hierbas, salsa criolla y chimichurri

\$ 26000

Trucha del Valle de Uco

Cremoso de calabaza asada, sobre salteado de cherrys, champiñones y rúcula

\$ 26500



MILANESAS



Milanesa de Seitán Napolitana \$ 18000

Con salsa de tomate y queso. Acompañado de papas fritas y dips de mayonesa vegana

Milanesa con Papas Fritas \$ 20500

Milanesa de nalga rebozada con especias del Almirante apoyada sobre cama de papas fritas

Milanesa Napolitana a Caballo \$ 23500

Con salsa barbacoa, queso gratinado y jamón cocido, acompañado de papas fritas y huevo frito



ENSALADAS

Al Cesar x William Brown \$ 14000

Mix de verdes, tostada con pasta de aceitunas, pollo laqueado, panceta crocante, escamas de parmesano y aderezo cesar

Elisa \$ 14500

Rúcula fresca, jamón crudo, peras grilladas, queso roquefort, almendras tostadas, aderezo de miel y mostaza

Corazón del Atlantico \$ 15000

Mix de verdes, cherrys frescos, palta, cubos de mozzarella, huevo duro, aceituna, cebollas morada y nuggets

Opción Veggie: Sin Nuggets



SANDWICH

Lomo Completo \$ 20500

Pan ciabatta de masa madre. Lomo de ternera, lechuga, tomate, queso, jamón y huevo (Tamaño 25cm.)

Cerdo Completo \$ 20500

Pan ciabatta de masa madre. Bondiola de cerdo, pintada con salsa barbacoa, lechuga, tomate, queso, jamón y huevo. (Tamaño 25cm.)

Club Sandwich de Pollo \$ 20000

Pan ciabatta de masa madre. Jamón cocido, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. Se sirve con papas fritas. (Tamaño 25cm.)

Lomo de Vacío \$ 22000

Pan francés. Lomo en cocción lenta, con salsa de tomate, salsa criolla, mayonesa de ajo. (Tamaño 25cm.)



Lomo de Seitán (Nuevo) \$ 22000

Pan ciabatta de masa madre. Lomo de seitán marinado en hongos, provolone, vegetales asados, cilantro, limón rallado y mayonesa de ajo. Opción Vegan: sin provolone



PASTAS

Ravioles de calabaza y mozzarella \$ 18000

Sorrentinos de mozzarella y jamón \$ 20000



ELEGÍ TU SALSA:

Fileto, Crema o Rosé Sin cargo
William \$ 3500

Cherrys y alcaparras salteados en pesto de albahaca, con un toque de ajo (opcional)

Bolognesa \$ 3500

Con salsa de tomate y carne molida



MENÚ SIN TACC

Pizza Mozzarella (4 Porciones) \$ 16000

Masa de mandioca y maíz. Queso Mozzarella

Sorrentinos de Ricota, Jamón y Queso \$ 20000

Masa de maíz con salsa rosé

Burrito \$ 18000

Opcionales de relleno: Jamón y Queso/ Cerdo y Mix de Verduras Grilladas/ Espinaca y Mozzarella

Masa de maíz y mandioca, acompañado de rúcula y tomatitos asados. Dip de guacamole



MENÚ INFANTIL

Burger Kids \$ 14000

Hamburguesa de carne o de pollo con cheddar, tomate y bacon, acompañado de papas fritas más bebida no alcohólica

Nuggets \$ 10500

Nuggets de pollo bañados con cheddar, barbacoa o mayonesa casera más bebida no alcohólica



ALGO DULCE

Dublin beer mousse (Nuevo)

Cremoso de cerveza negra y chocolate acompañado con crema casera

\$ 5000

Torta Irlandesa (Nuevo)

Whisky Jameson, chocolate y café

\$ 7000



Copa Helada Reloaded

3 bochas de helado, frutillas, almendras tostadas y baño de chocolate

\$ 6500

SIN GLUTEN

Brownie

Marmolado de nueces con frutillas, salsa de chocolate y una bocha de helado

\$ 8000

Frutillas a la crema

Frutillas maceradas en jugo de naranja con crema casera batida

\$ 7000

Pasión por el chocolate

Baileys, mouse de chocolate, helado de chocolate negro, trufas de chocolates, salsa de frutillas y hojas de menta

\$ 8000

Panqueque Flambeado al Ron

Con helado de Vainilla

\$ 8000

CAFETERIA

TE SABORIZADO

Negro, Verde, Manzanilla, Frutilla o Durazno

\$ 2500

TORTITA

\$ 900

ESPRESSO

\$ 3000

MEDIALUNA

\$ 1200

ESPRESSO DOBLE

\$ 3500

CORTADO

\$ 3500

Más café que leche

CAFÉ CON LECHE

\$ 3500

50% Café / 50% Leche

MANCHADO

\$ 3500

Más leche que café

SUBMARINO

\$ 4000

Leche Caliente acompañado de una barra de chocolate

CAPUCCINO

\$ 4200

Shot de café con leche espumada (opcional canela y cacao)

CAFÉ IRLANDES

\$ 5000

Shot de café con leche espumada, shot de whisky, topping de crema batida y chocolate rallado

CAFÉ WILLIAM BROWN

\$ 5000

Shot de café con leche espumada, shot de baileys, esencia de vainilla, topping de crema batida y salsa de dulce de leche



BEBIDAS sin alcohol

Gaseosa

\$ 3500

Agua con y sin gas

\$ 3500

Agua Saborizada

\$ 3500

Limonada

\$ 6000

Jugo de Naranja

\$ 5000

Licuidos

\$ 6500

(Ananá - Frutilla - Durazno)

Red Bull

\$ 5500

Red Bull Energy/ Red Edition/ Iced Edition/ Fruta del Dragón



PARA AGITAR
HASTA EL FINAL

CERVEZAS

TIRADA INDUSTRIAL

STELLA ARTOIS TIRADA

Copa 330cc.	\$ 5500
Copa 500cc.	\$ 6500

PATAGONIA 24.7 IPA O AMBER TIRADA

Copa 330cc.	\$ 5500
Copa 500cc.	\$ 6500

ARTESANAL

WILLIAM BROWN

• AMERICAN IPA

Cerveza con prominente aroma a lúpulos, gran cuerpo, concentración y notas cítricas, florales y de frutas tropicales.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%

ESTILO: IPA American

300CC.	500CC.
\$5000	\$5900

• BLONDE

Cerveza fácil de beber, agradable y de carácter maltoso con interesantes notas a fruta y lúpulo. Su color varía entre el amarillo suave a dorado profundo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4,6%

ESTILO: Ale Rubia

300CC.	500CC.
\$4600	\$5500

• BLACK STOUT

Cerveza de cuerpo pleno, con un pronunciado sabor tostado, a café y chocolate. De lúpulo medioalto, es bastante subversiva y deja un gusto final a caramelo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,5%

ESTILO: Extra Stout

300CC.	500CC.
\$4600	\$5500

LIBERTADORES

CERVEZA AUTÉNTICA

• MUNSTER STRONGER IPA

Cerveza con amargor marcado y un perfil aromático frutal intenso, donde se perciben notas cítricas de pomelo, lima y naranja junto a un sutil toque tropical de mango. Naturalmente turbia y sin filtrar para preservar al máximo sus aromas y sabores

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%

ESTILO: IPA de Sesión

300CC.	500CC.
\$5000	\$5900

• RED BITTER

Cerveza muy intensa, audazmente balanceada entre malta y lúpulo. Presenta un carácter floral y frutal en su aroma y un color ámbar de buena claridad.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,5%

ESTILO: Bitter Fuerte

300CC.	500CC.
\$4600	\$5500

• HONEY

¡Atención! que con su dulzura y baja intensidad, esta ale traviesa, nos hace olvidar su alta graduación alcohólica.

En su elaboración usamos miel pura de abejas, autóctona del departamento de Lavalle, Mendoza

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%

ESTILO: HONEY

300CC.	500CC.
\$4600	\$5500

BOTELLA INDIVIDUAL/LATA

STELLA ARTOIS SIN ALCOHOL 330CC	\$ 5200		CAVERNA DEL BRUJO	
CORONA 330CC	\$ 5500		Rubia 500cc	\$ 6500
GOOSE ISLAND LAGER 473CC	\$ 5800		Roja 500cc	\$ 6500
GUINNESS	\$ 7500		Negra 500cc	\$ 6500
			IPA 500cc	\$ 6500
			MICHELOB GLUTEN FREE 473CC.	\$ 5400

PARA COMPARTIR

ANDES ORIGEN RUBIA - ROJA - NEGRA - IPA 1 L	\$ 9800
STELLA ARTOIS 1 L	\$ 10900
FRAPERAS CORONA (4 Coronas 330cc)	\$ 18000
CHOPP MICHELADO	\$ 1000
<i>Jugo de limón y sal (opcional con picante)</i>	

VINOS

VINO POR COPA

<i>Las perdices Malbec Reserva</i>	\$ 6200
<i>Las perdices Chardonnay Reserva</i>	\$ 6200

BODEGA SANTA JULIA

<i>Santa Julia Malbec</i>	\$ 10500
<i>Santa Julia Chardonnay</i>	\$ 10500
<i>Santa Julia Chenin Dulce</i>	\$ 14500
<i>Alambrado Malbec</i>	\$ 18000
<i>Alambrado Sauvignon Blanc</i>	\$ 18000

BODEGA SALENTEIN

<i>Portillo Malbec Sauvignon Blanc</i>	\$ 15000
<i>Killka Malbec</i>	\$ 18000
<i>Salentein Reserve Malbec</i>	\$ 19500
<i>Salentein Reserve Pinot Noir</i>	\$ 22500

BODEGA VIÑA LAS PERDICES

<i>Las Perdices Malbec.</i>	\$ 16000
<i>Las Perdices Sauvignon Blanc</i>	\$ 16000
<i>Las Perdices Reserva Malbec</i>	\$ 19000
<i>Las Perdices Extra Brut</i>	\$ 17000

BODEGA BARON B

<i>Baron Extra Brut</i>	\$ 50000
-------------------------	----------

BODEGA CHANDON

<i>Chandon Extra Brut</i>	\$ 30000
<i>Chandon Apéritif</i>	\$ 26000

BODEGA TRIVENTO

<i>Trivento Reserve Malbec</i>	\$ 18000
<i>Trivento Reserve Cabernet Sauvignon</i>	\$ 18000
<i>Trivento Reserve Chardonnay</i>	\$ 18000
<i>Trivento Golden Malbec</i>	\$ 28000

BODEGA DANTE ROBINO

<i>Novecento Raices Malbec</i>	\$ 13500
<i>Novecento Raices Cabernet</i>	\$ 13500
<i>Novecento Raices Chardonnay</i>	\$ 13500
<i>Dante Robino Malbec</i>	\$ 15500
<i>Dante Robino Bonarda</i>	\$ 15500
<i>Dante Robino Chardonnay</i>	\$ 15500

SIDRA

<i>Sidra 1930 Demi Sec bot 750cc</i>	\$ 14000
<i>Sidra 1930 Dolce bot 750cc</i>	\$ 14000

COCKTAILS



SIR TOMAS PHILLIPS SMOKE

Whiskey Scotch, canela, almíbar, limón, naranja, albahaca. (Cóctel ahumado)

\$ 8400



PIRATA IRLANDES

Gin, Aperol, ananá, limón, almíbar de jengibre

\$ 8200



LEPRECHAUN

Ron Bacardi, limón, almíbar, ananá (cocktail tiki)

\$ 8800



IRISH BAY

Pisco, Aperol, jugo de limón, almíbar y frutilla

\$ 7200



ARGENTINA BAY

Blue Curacao, pisco, almíbar, limón y clara de huevo

\$ 7200



LOS INTOCABLES

Baileys Brown (vodka, licor de menta y chocolate líquido baileys)

\$ 8600



SWEET WET DREAMS

Whisky Jameson, vodka neutro, almíbar, oreo y helado de americana

\$ 8800



SERNOVA WILD CAIPI

Sernova Wild Berries, frutos rojos, almíbar, jugo de limón

\$ 7800



SERNOVA RED CITRUS

Sernova Fresh Citrus, almíbar, pomelo, naranja y limón

\$ 7800



EL SINDICATO

Whisky, almíbar de miel y jugo de limón

\$ 8200



THE TROUBLE

Whisky Jameson, gin, almíbar, frutos rojos, jugo de ananá y limón

\$ 8800



GRAN PENICILLIN SMOKED

JW Double Black Label, JW Black Label, aguamiel con jengibre, limón

\$ 15200



RED HORSE

Jägermeister, limón, jugo de naranja, almíbar y clara de huevo

\$ 8000



ESPIRITU IRLANDES

Whiskey honey, menta, limón, almíbar de jengibre y angostura

\$ 8500



BAILEYS BROWN

Baileys casero, vodka, almíbar y licor de cacao

\$ 8800



SHELBY TIKI COCKTAIL

Ron Bacardí dorado, ron blanco, limón, pomelo, naranja, absenta y almíbar cítrico

\$ 9200



LA GITANA

Ron blanco, Malamado malbec, frutos rojos, almíbar, menta y jugo de limón

\$ 8200



GREEN DAY

Gin Beefeater, limón, almíbar, ananá y albahaca

\$ 9200

APERITIVOS Y BITTERS

Carpano Orange	\$ 6900
Punt e mes - Julep	\$ 6900
Aperol spritz	\$ 8500
Campari Orange	\$ 7200
<i>Campari, jugo de naranja y rodaja de naranja</i>	
Dry Martini	\$ 9200
<i>Con Martini</i>	
Expresso Martini (Nuevo)	\$ 10200
<i>Café, vodka y licor de café</i>	
Margarita	\$ 9700
<i>Tequila, Bols, jugo de limón y sal</i>	
Bloody mary	\$ 9700
<i>Vodka Sernova, jugo de tomate, jugo de limón, tabasco, sal y pimienta</i>	
Old Fashioned	\$ 12200
<i>Whisky Bourbon, azúcar, Angostura, cereza al marraschino y rodaja de naranja</i>	
Boulevardier (Nuevo)	\$ 10200
<i>Whisky Turkey bourbon, campari y carpano rosso</i>	
Penicillin Clásico	\$ 12900
<i>JW Red Label, JW Black Label, aguamiel con jengibre, limón</i>	

Penicillin Sour	\$ 13900
<i>Penicillin clasico con clara de huevo y bitter Angostura.</i>	
William Brown Car Bomb (Nuevo)	\$ 13800
<i>WB Black Stout, Jameson y Baileys</i>	
Irish Car Bomb Original (Nuevo)	\$ 18800
<i>Guinness, Jameson y Baileys</i>	
Jagger Lagoon Bomb (Nuevo)	\$ 10800
<i>Jagermeister, blue curacao, Sprite y limón</i>	
Gancia Batido	\$ 6900
Negroni	\$ 8900
<i>Campari, Carpano Rosso, Gin y rodaja de naranja</i>	
Cuba Libre	\$ 7900
<i>Bacardi gold con Coca-Cola</i>	
Cubata	\$ 8400
<i>Ron Havana 7 años con Coca-Cola</i>	
Malibú Punch	\$ 8000
<i>Ron Malibú, jugo de naranja y rodaja de naranja</i>	
Irish Lemon	\$ 8300
<i>Whiskey, Sprite y rodaja de limón</i>	
Daiquiri	\$ 8800
<i>Ron, fruta a elección, azúcar, limón, (ananá - durazno - frutilla)</i>	

GIN HOUSE

	SPIRITO BLU	\$ 7000
	PRINCIPE DE LOS APOSTOLES	\$ 7500
	TERRIER	\$ 7500
	BOSQUE	\$ 8500
	ANGELES Y DEMONIOS (premium)	\$ 11500
	BEEFEATER	\$ 9500
	TANQUERAY	\$ 10000
	BOMBAY	\$ 10000
	BULL DOG	\$ 11800
	MONKEY 47	\$ 20000

FERNET

Fernet Branca (Medida)	\$ 7000
Fernet Branca con Cola	\$ 7500
Branca Amigos	\$ 14000
Fernet Branca Menta	\$ 7500
<i>Ricetta Italiana</i>	

FERNET
BRANCA



ELEGÍ EL TOPPING:

	PEPINO
	CARDAMOMO
	FRUTOS ROJOS
	POMELO
	CANELA



REDBULL

Red Bull Vodka Sernova	\$ 9000
<i>Red Bull Energy + Vodka Sernova</i>	
Red Bull Vodka Absolut	\$ 10400
<i>Red Bull Energy + Vodka Absolut</i>	
Red Bull Jager	\$ 12800
<i>Red Bull Energy + Jager</i>	
Red Bull Whisky	\$ 13400
<i>Red Bull Energy + JW Red Label</i>	

MOJITO

Clásico (con Ron Bacardi)	\$ 8200
Malibú (con Ron Coco Bongo)	\$ 8500
Malibú (con Ron Malibú)	\$ 8800



WHISKEYS

CHIVAS 12	\$ 16000
CHIVAS 18	\$ 29000
CHIVAS 21 AÑOS ROYAL SALUTE	\$ 52000
JAMESON	\$ 10000
JAMESON BLACK BARREL	\$ 14900
JW RED LABEL	\$ 11000
JW BLACK LABEL	\$ 13000
JW DOUBLE BLACK LABEL	\$ 15500
JW GREEN LABEL	\$ 28900
JW GOLD	\$ 26500
JW BLUE LABEL	\$ 58000
JW XR	\$ 56000
JW 18 AÑOS	\$ 33000
THE GLENFIDDICH	\$ 24000
THE DALMORE 12 AÑOS	\$ 46000
DALWHINNIE 15 AÑOS	\$ 40000



MAKER'S MARK	\$ 16900
MACALLAN	\$ 36000
JACK DANIELS	\$ 12000
JACK DANIELS HONEY	\$ 12000
JIM BEAM BOURBON	\$ 13000
BALLANTINES	\$ 9500
BALLANTINES 12	\$ 12500
DEWARS	\$ 14200
J&B	\$ 8000
WHITE HORSE	\$ 8000
EVAN WILLIAMS	\$ 12500
GENTLEMEN JACK	\$ 14500
SANDY MAC	\$ 20000
THE ANTIQUARY 12 AÑOS	\$ 18000
THE FAMOUS GOUSE	\$ 10000
WILD TURKEY	\$ 11500

VODKA

SERNOVA	\$ 5500
<i>Vodka Sernova/Sernova Wild Berries / Sernova sweet apple pear</i>	
ABSOLUT	\$ 7700
ABSOLUT ELYX	\$ 16000
CIROC - BELVEDERE	\$ 15500
GREY GOOSE	\$ 18000

TEQUILA

DON JULIO	\$ 18000
<i>Clásico - Especial</i>	
JOSE CUERVO	\$ 9500



LICORES Y DESTILADOS

CAMPARI	\$ 7200
CARPANO ROSSO - BIANCO - DRY	\$ 6900
CYNAR	\$ 6900
CYNAR 70	\$ 7200
TIA MARIA	\$ 7500
TIA MARIA CREAMY	\$ 7800
BABY GUINNESS	\$ 8000
BAILEYS	\$ 8800
AMARULA	\$ 9500
BORGHETTI - SAMBUCA	\$ 8200
KAHLUA	\$ 13500
GRAPA CANDOLONI	\$ 9200

JAGERMEISTER	\$ 9900
SHERIDAN'S	\$ 9700
PASTIS PERNOD RICHARD	\$ 5800
COGNAC HENNESSY V.S.	\$ 15500
GRAND MARNIER	\$ 11000
DRAMBUJE	\$ 12000
FRANGELICO	\$ 11000
PISCO CONTROL C	\$ 8500
PISCO MISTRAL	\$ 9200
MALAMADO	\$ 6900
ANTICA FORMULA	\$ 14000
STREGA LEMOCELLO	\$ 9500

*Quizás, en algún momento, cuando te encuentres sentado
en alguna de estas mesas, tomando un buen whiskey irlandés,
sepas quien soy y de donde vengo.*

WILLIAM BROWN
IRISH BAR & RESTAURANT