

**CACHALOTE**

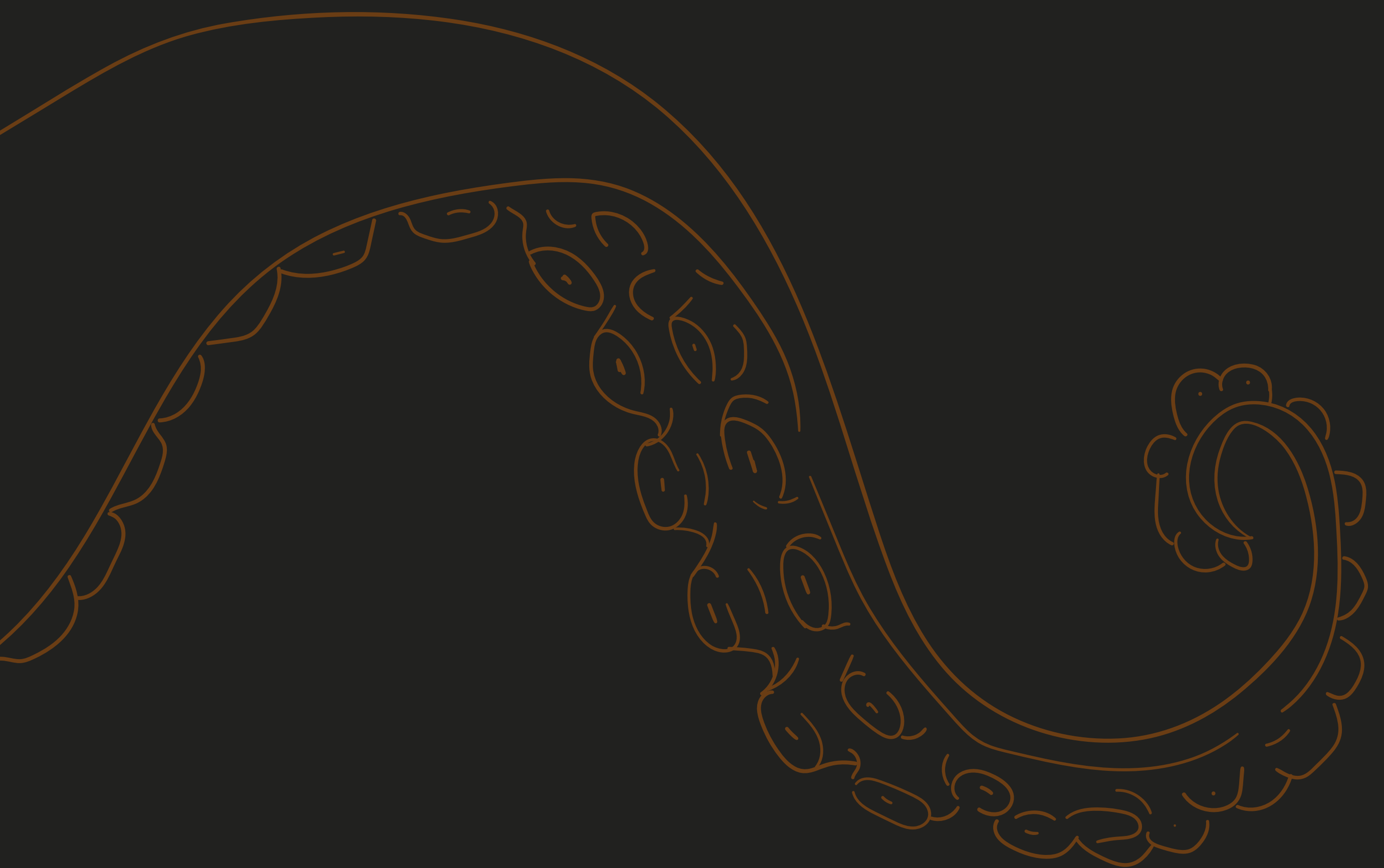
**CERVEZA ARTESANAL**

**@cachalote.posadas • @cervezacachalote**

**#animaldebirra**



# PROMOS





**TODOS  
LOS DÍAS**

**QW1**

**EN PINTAS DE 18 A 20 HS.**



**MIÉRCOLES  
DE MUJERES**

**30%**

**EN CARTA DE COMIDAS**

**2X1**

**EN TRAGOS CLÁSICOS**



**CACHALOTE**

CERVEZA ARTESANAL

# CERVEZAS



## SCOTTISH EXPORT

Cerveza de perfil maltoso, aportado por las maltas caramelo utilizadas y una baja adición de lúpulo para balancear los sabores.

Pinta  
**\$2400**

Lata  
**\$2200**

Amargor  
**16,7 IBU**

SRM  
**15,8**

Alcohol  
**5,1%**



## GOLDEN ALE

Cerveza dorada ligera. De carácter maltoso, dulce con notas frutales y poca presencia de lúpulo.

Pinta  
**\$2400**

Lata  
**\$2200**

Amargor  
**18,4 IBU**

SRM  
**5,7**

Alcohol  
**4,8%**



## DORADA PAMPEANA

Estilo argentino. Cerveza rubia de alta fermentación y baja graduación alcohólica. Con malta pálida. De cuerpo liviano y gran tomabilidad.

Pinta  
**\$2400**

Lata  
**\$2200**

Amargor  
**15,2 IBU**

SRM  
**3,3**

Alcohol  
**4,13%**

# CERVEZAS



## ENGLISH PORTER

Estilo clásico inglés característico por su color oscuro, con notas de café y leves tostados, cuerpo medio y bajo amargor.

Pinta  
**\$2500**

Lata  
**\$2300**

Amargor  
**24,8 IBU**

SRM  
**28,8**

Alcohol  
**4,9%**



## ENGLISH BROWN

Presencia de lúpulo entre bajo y moderado. De carácter maltoso con notas de caramelo. Color ámbar cobrizo y una espuma blanca y amplia con buena retención.

Pinta  
**\$2500**

Lata  
**\$2300**

Amargor  
**29,4 IBU**

SRM  
**13,2**

Alcohol  
**5,31%**



## INDIA

De perfil cítrico con notas resinosas aportadas por el blend de lúpulos utilizados. Gracias a la técnica «Salvatierra Dry Hop» nuestra India goza de un balance aromático sutil y persistente.

Pinta  
**\$2700**

Lata  
**\$2500**

Amargor  
**42,6 IBU**

SRM  
**4,8**

Alcohol  
**5,93%**

# CERVEZAS



## SESSION IPA

Aroma intenso a lúpulos americanos y amargor medio. De cuerpo liviano y bajo contenido alcohólico. Color dorado con algo de turbidez.

Pinta  
**\$2700**

Lata  
**\$2500**

Amargor  
**20,9 IBU**

SRM  
**7**

Alcohol  
**3,4%**



## HONEY

Cerveza Ale de color bronce que incorpora la miel en su proceso de elaboración, aportando el sabor característico a este estilo y un contenido alcohólico por sobre la media.

Pinta  
**\$2600**

Lata  
**\$2400**

Amargor  
**18,1 IBU**

SRM  
**8,5**

Alcohol  
**6,1%**



## AAA

De carácter maltoso con notas de caramelo. Color ámbar/cobrizo y una espuma blanca y amplia con buena retención.

Pinta  
**\$2500**

Lata  
**\$2300**

Amargor  
**29,4 IBU**

SRM  
**13,2**

Alcohol  
**5,31%**

# WITBIER

ANIMAL  
DE  
BIRRA

CERVEZA ARTESANAL

15,3 IBU  
5,3% ALC  
4,0 SRM

TRIGO

CÁSCARA  
DE NARANJA

CORIANDRO

CADA PINTA  
**\$2600**  
LATA \$2400

WITBIER  
NUEVO ESTILO

Cerveza estilo belga, refrescante, levemente turbia, pálida y de amargor bajo.



**CACHALOTE**

*Animal  
de Birra*

# GIN & TONIC

GIN EN LATA  
\$2600



**NUEVO**  
GIN & TONIC CACHALOTE EN LATA



**CACHALOTE**  
CERVEZA ARTESANAL

# TABLAS

---

## **DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS**

**\$13500**

**Para 2 personas.** jamón crudo, jamón cocido, longaniza, queso tybo, queso azul, pategrás, olivas marinadas y escabeche de berenjenas ahumadas

## **TABLA DE CHURRASQUITOS MIXTOS**

**\$24100**

**Para 2 personas.** Bondolita, bife de chorizo y chorizo de cerdo a la parrilla, acompañado con papas rústicas. Con salsa criolla, BBQ y alioli.

# FINGER FOOD

---

## **RABAS CROCANTES**

**\$14500**

300 grs de rabas con limon y alioli.

## **CHICKEN FINGERS**

**\$7200**

Tiras de pollo marinadas y apanadas, con salsa alioli y bbq.

## **BASTONES CROCANTES DE MOZZARELLA**

**\$8500**

Acompañados de salsa Brava y BBQ.

## **EMPANADA**

**\$1500**

Empanada de ternera con verdeo, morron, huevo duro y condimentos.

Acompañada con salsa criolla.

## **PROVOLETA ESPECIADA**

**\$10950**

Medallón de provolone acompañado de pimientos al resocodo, tomates confitados y polvo de olivas negras.

## **MANDIOCA FRITA**

**\$3600**

Porción 250 gr de mandioca frita.

## **PAPAS CHEDDAR**

**\$8000**

250 grs papas fritas baston, con queso cheddar fundido, bacon, huevo frito y verdeo.

## **PAPAS TRADICIONALES**

**\$7500**

Porción 250 gr de papas fritas bastón.

# SÁNDWICHES FRÍOS

---

## **SÁNDWICH DE JAMÓN CRUDO**

**\$5500**

Pan casero con jamon crudo, rucula, parmesano, tomate y alioli.  
Con guarnicion de papas.

## **SÁNDWICH VEGGIE**

**\$6300**

Pan integral casero, vegetales a la plancha, hojas de rúcula y guacamole.  
Con guarnicion de papas.



# HAMBURGUESAS

**\*Con guarnición de papás o mandioca fritas.**

## **CLÁSICA**

**\$6600**

150 grs de blend de ternera, pan de papa con queso gratinado, lechuga, tomate y mayonesa.

## **CHEDDAR PRO**

**\$7000**

150 grs de blend de ternera, pan de papa con queso gratinado, doble cheddar en fetas, bacon crocante, huevo frito.

## **ARGENTA**

**\$7700**

150 grs de blend de ternera, pan de papa con queso gratinado, mozzarella, morrón y cebolla caramelizada.

## **1/4**

**\$6900**

150 grs. de blend de ternera, pan de papa con queso gratinado, salsa 1/4 casera, doble cheddar encebollado y sabora.

## **BIGCACHA**

**\$7000**

150 grs de blend de ternera, pan de papa con queso gratinado, salsa tartara, lechuga pepino y cheddar.

## **MEDALLÓN EXTRA**

**\$4398**

# ENSALADAS

---

## TRICOLOR

**\$7000**

fideos, jamón cocido, queso parmesano, huevo, tomates cherry, olivas.

## CÆSAR

**\$7800**

Hojas de estación, crutones, panceta crocante, láminas de pollo y aderezo Cæsar.



# PASTAS CASERAS

---

## **LINGUINI**

**\$6300**

Pasta casera fresca.

## **SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO**

**\$11850**

6 sorrentinos de elaboración propia

---

# OPCIONES DE SALSAS

- **SALSA FILETO**
  - **SALSA CREMA**
  - **SALSA BOLOGNESA**
-

# MILANESAS

---

**\*Con guarnición de papás o mandioca fritas.**

---

## **MILANESA CLÁSICA**

**\$10200**

Milanesa de nalga apanada.

## **MILANESA A CABALLO**

**\$11000**

De nalga apanada con huevos fritos.

## **MILANESA NAPOLITANA**

**\$12500**

Milanesa de nalga apanada, salsa de tomate fresca, mozzarella, jamón y orégano .

## **MILANESA CACHALOTE**

**\$12400**

Milanesa de nalga apanada, queso cheddar fundido, bacon y huevo frito .

## **MILANESA SERRANA**

**\$13500**

Milanesa de nalga apanada, rúcula, jamón crudo, olivas y albahaca.

# PIZZAS

**\*8 porciones**

## **MOZZARELLA**

Mozzarella, salsa de toma fresca, orégano y olivas verdes.

**\$9100**

## **NAPOLITANA**

Mozzarella, salsa de tomate natural, albahaca y aceite de oliva.

**\$9300**

## **4 QUESOS**

Mozzarella, queso azul, pategras y parmesano.

**\$9800**

## **RÚCULA Y CRUDO**

Mozzarella, jamon crudo, rucula, parmesano y olivas negras.

**\$14000**

# POSTRES

---

## **BROWNIE DE CHOCOLATE**

**\$5500**

Con crema helada y salsa de frutos rojos .

## **HELADOS**

**\$2000**

2 bochas a eleccion con frutos rojos.

# BEBIDAS

---

	Vaso	Jarra
<b>LIMONADA MENTA Y JENGIBRE</b>	<b>\$2000</b>	<b>\$3000</b>
<b>LIMONADA TRADICIONAL</b>	<b>\$1900</b>	<b>\$2900</b>
<b>JUGO DE NARANJA</b>	<b>\$2500</b>	<b>\$3500</b>

---

**AGUA CON O SIN GAS** **\$2000**

**AGUAS SABORIZADAS - AQUARIUS** **\$2100**

Naranja, Pomelo, Manzana, Limonada,  
Pera, Uva

**GASEOSAS** **\$2200**

Coca Cola; Coca Cola Zero; Fanta; Sprite,  
Schweppes, Tónica

**SPEED** **\$2500**

# APERITIVOS

---

## **GANCIA BATIDO**

**\$3200**

Gancia, jugo de lima, azúcar y soda.

## **JAGGER JULEP**

**\$5000**

Jaggermeister, almíbar, limón y pomelo.

## **SEX ON THE BEACH**

**\$3900**

Vodka, licor de melón, granadina y jugo de naranja.

## **CLERICÓ**

**\$3900**

Frutas frescas, almíbar y vino.

## **COSMOPOLITAN**

**\$3200**

Vodka, Triple Sec, granadina y jugo de limón.

## **WHISCOLA**

**\$4700**

Jameson Irish Whiskey y Coca Cola.

# NEO

---

## **JAMESON LEMON**

**\$4600**

Whisky, Sprite, jugo de limón y azúcar.

## **MAI TAI**

**\$4600**

Ron dorado, ron blanco, licor Amaretto, jugo de ananá y granadina.

# TRAGOS DE AUTOR

---

## **TIKI CACHALOTE**

**\$4300**

Ron Dorado, Tía María, Malibú, almíbar, jugo de limón y frutos rojos.

## **MOANA**

**\$4000**

Vodka Absolut Apeach, Malibú, frutilla, almíbar de frutilla y frutos rojos.

## **PEARSON**

**\$3900**

Vodka Absolut Pears, Jameson Irish Whiskey, pera, almíbar de menta y jugo de limón.

## **MORGANA**

**\$3900**

Gin Pink, Frangelico, almíbar y arándanos.

# LOS DE SIEMPRE

---

<b>TOM COLLINS</b>	<b>\$3900</b>
Gin, jugo de limón, azúcar y soda.	
<b>MOJITO CLÁSICO</b>	<b>\$3900</b>
Ron, menta, jugo de limón y soda.	
<b>MOJITO FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$3900</b>
Ron, menta, jugo de limón, frutos rojos y soda.	
<b>CAIPIRIÑA</b>	<b>\$3600</b>
Cachaza, lima, azúcar	
<b>CAIPIRIÑA FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$3800</b>
Cachaza, frutos rojos, lima y azúcar.	
<b>MARGARITA</b>	<b>\$3900</b>
Tequila, licor de naranja y jugo de limón.	
<b>MARGARITA FROZEN FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$3900</b>
Tequila, licor de naranja, frutos rojos, jugo de limón & hielo.	
<b>DAIQUIRI FROZEN</b>	<b>\$4300</b>
<b>BOMBAY</b>	<b>\$3000</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>\$4700</b>

INDUSTRIA ARGENTINA



# CACHALOTE

LONDON DRY GIN

GIN TONIC  
\$3500

CACHALOTE  
LONDON DRY GIN

*Perfumado con 11 Botánicos*

INDUSTRIA ARGENTINA



# CACHALOTE

HIBISCUS GIN

GIN TONIC  
\$3500

CACHALOTE

*Producto premium*

INDUSTRIA ARGENTINA



# CACHALOTE

## NEGRONI

NEGRONI  
\$3600

*Gin · Bitter · Vermut*

# CLÁSICOS

---

## **GIN LONDON CACHALOTE**

**\$3500**

Limón, naranja y pomelo.

## **GIN HIBISCUS & TONIC**

**\$3500**

Gin Cachalote y agua tónica.

## **NEGRONI**

**\$3600**

Gin Cachalote, vermouth rosso y bitter.

## **CUBA LIBRE**

**\$4160**

Ron, Coca Cola y jugo de limón.

## **FERNET BRANCA**

**\$2800**

Fernet Branca y Coca Cola.

## **CAMPARI ORANGE**

**\$3700**

Campari y jugo de naranja.

## **APEROL SPRITZ**

**\$3700**

Aperol, espumante y soda.

## **CYNAR JULEP**

**\$3700**

Cynar, gin, jugo de limón, almíbar de menta, jugo de pomelo y soda.

# BEBIDAS BLANCAS

---

**VODKA**

Medida

**SKYY**

**\$2800**

**ABSOLUT**

**\$3500**

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

---

**DAIQUIRI FROZEN**

**\$4300**

Consultar frutas + jugo de limón,  
azúcar y hielo.

# VINOS

---

**COPA DE VINO ALTA PERDIZ** **\$5500**  
*(Saint Felicien, Luigi Bosca y Du Catena)*

**COPA DE VINO TINTO O BLANCO** **\$3200**  
(el resto que tenemos en el menú)

## BLANCOS

**TRUMPETER CHARDONNAY** **\$11500**

## TINTOS

**PERRO CALLEJERO** **\$7300**

**TRUMPETER MALBEC** **\$11000**

**PISPI** **\$9100**

**SAINT FELICIEN** **\$15000**

**LUIGI BOSCA** **\$15000**

**DV CATENA CABERNET MALBEC** **\$23000**

# ESPUMANTES

---

**CHANDON EXTRA BRUT** **\$15000**

**CHANDON DÉLICE** **\$16000**

# WHISKY

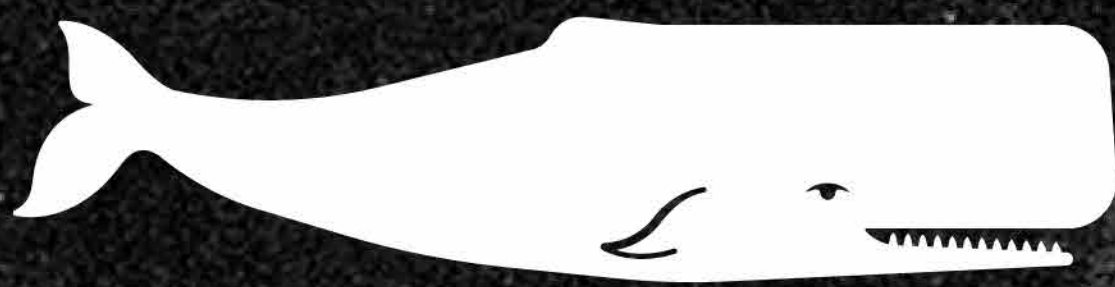
---

	Medida
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b>	<b>\$3300</b>
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	<b>\$3800</b>
<b>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL</b>	<b>\$4800</b>
<b>JAMESON IRISH WHISKEY</b>	<b>\$3200</b>

# LIGORES Y RON

---

	Medida
<b>HAVANA CLUB</b>	<b>\$2500</b>
<b>TEQUILA JOSÉ CUERVO SILVER</b>	<b>\$2500</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>\$2500</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>\$2500</b>
<b>TÍA MARÍA</b>	<b>\$2500</b>



**CACHALOTE**

**CERVEZA ARTESANAL**

**@cachalote.posadas • @cervezacachalote**

**#animaldebirra**