

EL MAC N' CHEESE \$12,95

Nuestro famosos macarrones con queso gratinado y bacon, con topping de:

Chorizo Tableño - Popcorn Chicken - Coliflor

• LAS COSTILLAS \$ 19,95

Baby back ahumadas en leña de nance, bañadas en BBQ de la casa. Acompañado de yuca frita y coleslaw.

LA CHICKEN QUESADILLA \$14,95

Quesadillas de pollo rellenas con papas francesas mozarella, cheddar, cebolla, pimentón salsa buffalo y tártara.

LA ENSALADA \$ 10,95 🛞

Pechuga de pollo al grill, lechuga romana, cebolla morada, tomate cherry, vinagreta de la casa y spread de babaganoush.

• EL PESCAO FRITO \$ 17,95 🛞

Pescado entero fileteado, coleslaw de la casa y yuca frita.

• LOS CAMARONES \$ 16.95

Camarones a la plancha, montados en una cama de yuca con aceite de achiote, bañados en salsa de leche de coco y curry.

• EL PULPO \$ 17,95 (8)

Pulpo a la plancha con papas salteadas, mayonesa de cebolla caramelizada y ajo confitado.

LOS CEVICHES

PERUANO \$ 11,95 (8)

Ceviche de la casa con leche de tigre al estilo peruano acompañado de chips de plátano.

FRITO \$ 9.95

Pesca del día marinado al estilo costeño con curry, cebollas encurtidas y mayo achiote acompañado de chips de plátano.

LAS BURGERS

CUARTO DE LIBRA \$ 12,50

Clásica burger de carne 80/20, salsa de la casa, queso cheddar, lechuga romana y tomate en pan brioche.

BBQ STEAK SANDWICH \$ 14,50

Punta de palomilla ahumada, homemade onion rings, tomate asado, mayo cayenne, mozzarella y bbq de la casa en pan brioche.

CHICKEN SANDWICH \$ 13,50

Filete de pollo frito, bañado en sweet chili, sweet home pickles, coleslaw, mayo cayenne, en pan brioche.







TAPEO

LAS EMPANADAS \$ 10.95

4 Empanadas de maiz fritas, rellenas de guiso de mariscos caribeño, acompañado de pico de gallo y mayo achiote.

LOS MEJILLONES \$ 11.95

Mejillones al vapor bañados en salsa caribeña de coco y Sriracha sobre una cama de papas francesas.

LOS FALAFEL \$ 8.95

6 croquetas de garbanzo acompañadas con dips de babaganoush y hummus.

LOS CHUPETONES \$ 8.95

Muslos de pollo frito bañados en salsas BBQ Oriental, Sweet Chili o Buffalo.

DIPS \$ 7.95

Dips de la casa acompañados de pan pita.

Hummus - Babaganoush

HUMMUS CON CARNE \$ 11.95

Delicioso hummus hecho en casa, coronado con punta palomilla salteada con chimichurri. acompañado con pan pita.

PAPAS TAPAS

LAS BBQ \$9.95

Papas francesas con pollo salteado en salsa BBQ de la casa y coleslaw.

• LAS CRISPY \$10.95

Papas francesas con camarones rebozados bañadas con salsa de la casa y ranch.

SIDES \$4.50

- Papas fritas
- Yuca frita
- Ensalada Verde
- Coleslaw
- Patacones

Aderezo Extra \$0.75



POSTRE \$ 7.95

Pregunta por nuestro especial de temporada.



Sin gluten o opción sin gluten.



Plato vegetariano o con opción vegeteriana.



Plato picante o ingrediente picante.



SIGNATURE COCKTAILS

"Descubre los ingredientes, técnicas y sabores que hay detrás de cada bebida. Somos la magia que se esconde en los detalles, adaptándonos a todos los gustos. Somos La Pulpería."



CALLE NUEVE

\$8.50

Seco, Aperol, Sandía y Espuma de Maracuyá.



SEÑOR TIKI

\$11.50

Ron, Orgeat, Maracuyá, Bitter de Naranja.



MEZCALITO

\$8.50

Mezcal, Piña, Limón y Sirope de Jengibre.



EL NIDO

\$9.50

Flor de Caña 12, Maracuya, Remolacha, Hierbabuena y Aquafaba.



ntesidad

Intesidad

•00

Intesidad

LA MARIA Cítrico, Frutal, Fuerte

\$8.50

\$10.50

Pisco, Tomáte de Arbol, Frambuesas.



TEQUILANGO

Tequila, Mango, Agave, Tabasco

y Aire Salado.

EL BESO FANTASMA \$12

Ginebra, Martini Dry y Shrub de

Frutos Rojos

\$8

SOJISWIJO SO



PULPE MULE

Vadka Pulpa Gingar P

Vodka, Pulpe Ginger Beer, Zumo de limón.



TOMMY'S MARGARITA

Cítrico, Fresco, Dulce

Tequila, Miel de agave, Limón.



Intesidad:



FRENCH 76

Refrescante, Cítrico, Fue

Gin, Limón, Prosecco, Cereza.



ESPRESSO MARTINI

Fuerte, Cremoso, Aromático

Vodka, Licor de Café, Espresso.



Intesidad:

CARAJILLO Cremoso, Dulce, Tostado

Licor 43, Espresso.

NEGRONI Jurta Amarga Herba

Ginebra, Campari, Vermut





Intesidad:

WHISKY SOUR Cremoso, Dulce, Ácido

Whisky, Aquafaba, Limón, Amargo de Angostura.



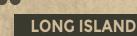
Vodka, Licor de Lychee, Syrup de Lychee, Limón.





OLD FASHIONED Fuerte, Especiado, Aromático

Whisky, Pulpe Bitter de Naranja y Cacao.



Gin, Vodka, Ron, Tequila, Licor de Naranja, Cocacola.



iPÍDENOS TU CLÁSICO FAVORITO!

TAMBIÉN LO PREPARAMOS





Copa 10oz Pinta 16oz \$ 3,99 \$ 6,15 DICTADOR: IPA/ABV 5,9% / LA FÁBRICA PILS: LAGER/ABV 5,0% / LA RANA DORADA

\$ 5.95

R**TESANALE**S Otellas

- · Guachiman Hoppy Pale Ale/ABV 5.1%
- · Riverdown Ale/ABV 5%
- · Fula Blonde Ale / ABV 4.7%
- · Chivo Perro IPA / ABV 6.1%
- · Maracuyá Wheat Ale /ABV 4,9%



CERVEZAS

Nacionales: \$ 2,99

Stella Artois: \$ 5,25

\$4

Modelo/Corona:

HAPPY HOUR

COCTELES
SELECCIONADOS A \$5

*LUN-MIE:
TODO EL DIA
* JUE-DOM:

HASTA LAS 7:00PM.



LAS SANGRIAS

COPA JARRA

•Tropical: \$ 7 \$ 25

Vino Blanco, Apricot Brandy, Jugo de Piña.

•Tinta: \$ 7 \$ 25

Vino Tinto, Apricot Brandy, Jugo de Naranja.

• Maracuyá: \$ 8 \$ 28

Vino Blanco, Apricto Brandy, Jugo de Maracuyá.



SOFI DRINKS			
Sodas:		\$ 2,5	
Panama Blue:	\$3,5	\$ 5,5	
Jugos Naturales:		\$ 3,5	
Agua Gasificada:	330ml \$4	\$6	
Red Bull:		\$ 4,5	

CAFÉ - TÉ



\$3

· Café: \$ 2.5 - \$3.85

Espresso, Espresso Doble, Macchiato, Capuccino, Latte, Mocca.