



**LINDENBERG  
HAUS**



## ENSALADAS. SALUDABLES.

### New York .Verdes & Pollo.

Hojas verdes, cebolla morada, zanahoria marinada, choclo y granos saludables. Bocones de pollo spicy saltados. Panceta y escamas de queso maduro. Dressing: Limonetta. \$ 1.850

## RACIONES & PICOTEO PARA DARSE UN GUSTO.

### Gnocco fritto & Crudo.

Gnocco fritto (masa frita italiana) con sal al romero & jamón crudo tipo Parma. \$ 1.400

### Tabla alemana (para dos).

Salame Holsteiner, Jägerwurst ahumada (salchicha cazadora), pata ahumada al horno de leña, pepinos agridulces, pickles de la casa, chucrut, mostaza alemana. Quesos Sbrinz & Gouda maduro. Pan de masa madre alemán & panecillos. \$ 3.300

### Mini Tabla (individual). Ideal para acompañar cerveza!

Porción individual pequeña con Salame Holsteiner, queso & encurtidos. Pan casero. \$ 950

### Ración de Papas.

Papas fritas con cáscara y salsas caseras (Crema verde, Ketchup casero, mayonesa clásica). \$ 1.100

### Sala-City.

Papas fritas, panceta ahumada, crema de cebollas caramelizadas, verdeo & ketchup casero. \$ 1.300

### Selección de quesos.

Degustación de 4 estilos de quesos, frutas secas, manzana verde. \$ 950

Opcional con maridaje de 4 cervezas (vasos de 100ml).

### Chips de papa artesanales.

Papas fritas „Gauchitas“ artesanales de Balcarce / British Style Hand Cooked Chips. \$ 390

### Olivas & Hierbas.

Mix de olivas verdes en aceite saborizado a las finas hierbas, aceitunas negras estilo griego secas al sol. \$ 390

### Maní gourmet.

Maní salado pelado. \$ 390

### Pochoclo salado con hierbas.

Pochoclo salado con mix de finas hierbas. \$ 300





## SALCHICHAS ARTESANALES. ELABORACIÓN PROPIA, CARNE 100% LOCAL.

Degustación de Salchichas artesanales LDG HAUS (porción individual).

Tabla de chorizos artesanales alemanes de elaboración propia (francona & salchicha de granja) con mostaza a la antigua & repollo encurtido. \$ 1.890

Papas fritas & pickles de la casa. Pan estilo alemán de masa madre con centeno.

**NUEVO** Chorizo Alemán & Chucrut.

Chorizo alemán de elaboración propia, chucrut fermentado casero, repollo encurtido & pickles, mostaza alemana. Pan con centeno de masa madre. \$ 1.650

## BURGERS. CASERAS. 100% CARNE DE ANGUS LOCAL. También disponibles al plato.

Angus Blue.

Burger, queso azul, remolacha encurtida, chutney de peras. Servida en pan tipo brioche. \$ 1.850  
Papas fritas.

Angus Muuuh!

Burger, escamas de queso romanito, lechuga capuchina, tomate, panceta ahumada, relish, pepinos fermentados caseros, mayonesa clásica. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. \$ 1.850

**NUEVO** Doble Queso & Bacon.

Burger, doble queso de Los Toldos, doble panceta ahumada, relish, pepinos fermentados & ketchup caseros. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. \$ 1.750

Agrandá tu Burger. Medallón extra de 150 grs. (solo disponible como extra en un sandwich) \$ 400

## SANDWICHES. CASEROS & SABROSOS.

Slow Down - Veggie Burger.

Burger de quinoa, lentejas & avena, queso estilo inglés, mayonesa ahumada, lechuga capuchina, tiras de zanahoria fermentada, relish casero, en pan brioche de remolacha. \$ 1.650  
Papas fritas.

Bondiola Ahumada (Pulled Pork Oink!).

Sandwich de bondiola ahumada, cocción a baja temperatura por 8 horas. Zanahorias encurtidas, repollo fermentado casero, pepinos agridulces. Papas fritas. \$ 1.850

**NUEVO** Pata Ahumada al horno de leña.

Sandwich de pata ahumada al horno de leña. Queso de Los Toldos, repollo fermentado casero, chimichurri, pepinos agridulces y un toque de mayonesa gourmet, en pan rústico de masa madre. Papas fritas. \$ 1.950

Chori Gourmet.

Salchicha de granja con queso tybo argentino, salsa criolla & repollo colorado curado en pan casero tipo brioche. Papas fritas. \$ 1.550






# LINDENBERG HAUS

## PIZZA LINDENBERG.

MASA CON 48 HORAS DE FERMENTACIÓN LENTA EN FRÍO. SABROSA Y LIVIANA.  
TAMAÑO: MEDIANO.

<b>Italiana.</b> Tomates cherry confitados & mozzarella.	\$ 1.550
<b>Veggie.</b> Verduras asadas & mozzarella.	\$ 1.550
<b>Parmigiana.</b> Berenjenas confitadas, mozzarella, queso romanito & jamón crudo fresco.	\$ 1.700
<b>Crudo &amp; Rúcula.</b> Mozzarella, jamón crudo fresco, Rúcula & aceite de oliva.	\$ 1.850
<b>Azul - Allez la France!</b> Mozzarella, queso azul, panceta ahumada & peras frescas.	\$ 1.950
<b>Criolla.</b> Mozzarella, bocones de salchicha de granja al pimentón ahumado, chips de cebolla morada.	\$ 1.850
 <b>Caprese SIN TACC.</b> Libre de gluten, mozzarella, tomates cherry & albahaca (300g).	\$ 1.550



## DIPS & ADEREZOS.

CASEROS O DE LA PRESTIGIOSA MARCA ARYTZA. SALSAS RICAS &  
SALUDABLES. SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES ARTIFICIALES.

<b>Mostaza alemana ARYTZA.</b> Mostaza típica alemana.	\$ 190
<b>Mostaza a la antigua ARYTZA.</b> Mostaza a la antigua estilo francés.	\$ 190
<b>Ketchup Casero (también opción picante, pedilo extra!)</b> Receta italiana. Ketchup casero con tomates y morrón. Elaboración propia.	\$ 220
<b>Salsa verde LDG.</b> Salsa verde casera a base de hojas verdes y oliva, suave y aromática con un leve tono cítrico.	\$ 220
<b>Mayonesa clásica ARYTZA.</b> Mayonesa Gourmet.	\$ 190
<b>Mayonesa ahumada ARYTZA.</b> Mayonesa con agradable gusto ahumado.	\$ 190
<b>Alioli ARYTZA.</b> Mayonesa con sutil sabor a ajo.	\$ 190





## PLATO ITINERANTE. UN VIAJE CULINARIO.

Amamos la diversidad, el intercambio cultural, por ello dedicamos este pequeño espacio gastronómico a platos internacionales. Pregunta a nuestro staff por el menú actual.

### DULCES.

<b>Birramisú.</b> Interpretación del legendario Tiramisù. Elaborado con cerveza Brown Ale (Contiene alcohol).	\$ 800
<b>Mousse de Chocolate.</b> Mousse de chocolate con praliné.	\$ 800
<b>Mousse de Limón.</b> Mousse suave de limones regionales con salsa de frutilla.	\$ 800
<b>Mousse de Dulce de Leche.</b> Mousse de dulce de leche con vainillas y merengues.	\$ 800
<b>Selección de 4 postres</b>	\$ 2.800

### LIMONADAS LDG HAUS. NATURALES - 500 ml.

<b>Limón &amp; Jengibre.</b> Limón, Jengibre con miel y menta.	\$ 450
<b>NUEVO</b> Agua saborizada de estación. Frutas de estación.	\$ 500
<b>Agua de Jamaica.</b> Infusión de hibisco.	\$ 500





# LINDENBERG HAUS

## CERVEZAS EN BARRIL. DRAFT BEER

### LINDENBERG 01 Golden Ale.

Color dorado pajizo y amargor leve. Finos lúpulos con un dejo frutal.  
24 IBUS / 4 SRM = 7 EBC / 5% Alc..

PINTA 420ml \$ 450  
1/2 Pinta 294ml \$ 330

### LINDENBERG 03 Bombai Sunrise IPA.

Session IPA, ligera, refrescante, con aromas frutales a lima, mango, pomelo, maracuya y un leve tono especiado final. Cítrica y refrescante de amargor persistente. Cuerpo moderado.  
33 IBUS / 15 SRM = 30 EBC / 6,0% Alc.

PINTA 420ml \$ 500  
1/2 Pinta 294ml \$ 350

### LINDENBERG 04 Brown Ale.

Aromas a café, cacao y maltas tostadas. Amargor y cuerpo moderados. Sabores a caramelo y chocolate inconfundibles en este estilo. Color marrón intenso.

18 IBUS / 22 SRM = 43 EBC / 5,2% Alc.

MEDALLAS DE PLATA 2017 & ORO 2018

MEININGERS CRAFT BEER AWARD, ALEMANIA



PINTA 420ml \$ 500  
1/2 Pinta 294ml \$ 350

### LINDENBERG 04 Geordie-Mackem Brown.

Edición limitada hecha con maltas británicas "Maris Otter". Intensos aromas a café, chocolate y frutas secas. Sabores a caramelo y cacao redondean el final en paladar. Cuerpo y alcohol notables pero balanceados. Color marrón intenso. Fina espuma cremosa.

18 IBUS / 30 SRM = 60 EBC / 6,5% Alc.

MEDALLA DE PLATA 2020

EUROPEAN BEER STAR, ALEMANIA



COPA 400ml \$ 540

### LINDENBERG 05 Malibú IPA.

Inspirada en las IPAs americanas esta cerveza posee finos e intensos aromas a lima, mango, frutas tropicales, pino, pomelo, maracuja. su color es cobrizo / ambar y su cuerpo notable. Fresca y delicada.

38 IBUS / 16 SRM = 32 EBC / 6,6% Alc.

PINTA 420ml \$ 500  
1/2 Pinta 294ml \$ 350

### LINDENBERG 06 Scottish Ale.

Este estilo se caracteriza por su sabor a maltas caramelo. Es una cerveza surgida en el siglo XIX en Escocia. Tonos a caramelo y Biscuit redondean en boca su equilibrado carácter.

12 IBUS / 18 SRM = 36 EBC / 4,8% Alc.

PINTA 420ml \$ 450  
1/2 Pinta 294ml \$ 330

### LINDENBERG 07 Kölsch Style.

Este estilo recibe su nombre recién en 1918 en Colonia, Alemania. Es una cerveza suave y muy fresca, delicadamente equilibrada. Su cuerpo es ligero y su aroma a lúpulos y maltas son tenues. Color dorado suave brillante.

11 IBUS / 4 SRM = 8 EBC / 4,7% Alc.

PINTA 420ml \$ 450  
1/2 Pinta 294ml \$ 330

### LINDENBERG 08 Talalù Honey.

Cerveza suave y muy fresca con final levemente seco en el paladar. Su aroma se caracteriza por tonos tenues a frutas tropicales, cítricos, en armonía con tonos especiados / resinosos en el final, debido al uso de lúpulos Magnum y Citra. Flores de cardo y trébol de la región pampeana aportan a la miel utilizada un perfil floral.

15 IBUS / 3 SRM = 7 EBC / 5,6% Alc.

PINTA 420ml \$ 470  
1/2 Pinta 294ml \$ 340





# LINDENBERG HAUS

## CERVEZAS EN BARRIL. DRAFT BEER

### LINDENBERG 09 Special Ale Aurora.

Interpretación propia de la legendaria Golden Ale británica. Color dorado cobrizo de gran brillantez. Tonos maltosos recuerdan a una baguette recién horneada. Aromas con dejos florales se combinan con tonos ligeramente cítricos. amargor moderado con un final agradable y balanceado.  
15 IBUS / 5 SRM = 10 EBC / 4,8% Alc.

PINTA	420ml	\$	450
1/2 Pinta	294ml	\$	330

### LINDENBERG 11 Mandarina Session IPA.

Es una cerveza muy cítrica y refrescante, de buen cuerpo y color cobrizo. Espuma con marcada cremosidad y persistencia. El nombre se debe a sus intensos tonos cítricos a mandarina en sabor y aroma otorgados por el lúpulo alemán, Mandarina Bavaria.  
26 IBUS / 8 SRM = 16 EBC / 5,8% ALC.

PINTA	420ml	\$	490
1/2 Pinta	294ml	\$	350

### LINDENBERG 16 Chamamè IPA.

Receta creada junto a Tobias Seidel, maestro cervecero, en Alemania. Es una cerveza diseñada como aperitivo. Notable amargor con un largo final, seca en el paladar, sumamente aromática por sus tonos a pomelo rosado y cítricos. Su color rojo intenso hace referencia a clásicos aperitivos.  
63 IBUS / 9 SRM = 18 EBC / 6,7% Alc.

COPA	400ml	\$	550
------	-------	----	-----

### LINDENBERG 22 Margarita Cream Ale.

Cerveza ideal para el verano, ligera y refrescante. leves tonos a baguette de la malta y popcorn del maiz adjunto se perciben en aroma y retrogusto. Color claro, brillante y espuma cremosa..  
10 IBUS / 3 SRM = 6 EBC / 4,5% ALC.

PINTA	420ml	\$	450
1/2 Pinta	294ml	\$	330

### LINDENBERG Degustación.

Degustación de 4 estilos LINDENBERG. 4 shots de 100 ml. con estilos marcadamente diferentes: 1. Cerveza suave neutral, 2. Cerveza maltosa con tonos a caramelo, 3. Cerveza amarga / lupulada, 4. Cerveza oscura con tonos tostados. Ideal en food pairing con selección de 4 quesos (pedir extra).

VASO	100ml	\$	900
------	-------	----	-----

### CERVEZA INVITADA.

Consultar estilo disponible. En LINDENBERG HAUS invitamos cervecerías amigas a formar parte de nuestra casa. Por la amistad!

COPA	400ml	\$	550
------	-------	----	-----

PREGUNTA A NUESTRO STAFF POR ESTILOS LINDENBERG ESTACIONALES Y CERVEZAS SIN ALCOHOL.



## CERVEZAS SIN TACC LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

Straus Golden Ale. 20 IBUS / 4,5% Alc.

VASO	330ml	\$	750
------	-------	----	-----

Straus Session IPA. 26 IBUS / 4,2% Alc.

VASO	330ml	\$	800
------	-------	----	-----





## SELECCIÓN SOMMELIER. CERVEZAS EN BOTELLAS Y LATAS.

### Gouden Carolus Cuveé 2016.

Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Blauw (2016) es una Belgian Dark Ale. Producida solo una vez al año, el 24 de Febrero, día del cumpleaños de Carlos V. Elaborada exclusivamente con Lúpulo Belga, 38 especias y madurada en las cavas de la cervecería.

750ml \$14.900

Brouwerij Het Anker. Año 2016 / 11% Alc. / 750 ml.

Temperatura de servicio: 10° a 13°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica

### Westvleteren Nr. 12 Trapense

Elegida la mejor cerveza del mundo por RateBeer. Cerveza Quadrupel trapense elaborada en la abadía de Sint-Sixtus, West Flanders, Bélgica. Color ámbar oscuro y fina espuma blanca. Westvleteren Nr. 12 es una obra maestra en su complejidad pero maravillosa en su simplicidad. El exquisito sabor suave del caramelo y el chocolate se combinan perfectamente con las notas dulces de pasas y nueces del aroma. Junto con el firme porcentaje de alcohol, da como resultado un retrogusto agradable, con cuerpo, duradero y cálido.

330ml \$12.900

Brouwerij de Sint-Sixtusabdij van Westvleteren / 10,2% Alc. / 330 ml

Temperatura de servicio: 12° a 16°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica

### Blue Moon.

Witbier. Cerveza de trigo elaborada con cáscara de naranja para una sutil dulzura y un brillante aroma cítrico. Sabor ácido y vigoroso al inicio, y un toque especiado a cilantro y naranja al final. La cáscara de naranja de Valencia da una sutil dulzura a la cerveza. La avena aporta un cuerpo cremoso, que le da consistencia.

350ml \$ 700

Odell Brewing RiNo Brewhouse / 5,4% Alc. / 330 ml

Temperatura de servicio: 4° a 7°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: MEDIA

Origen: EE.UU.

### Grolsch.

Premium Pilsner fresca con sabor profundo y aroma de lúpulo verde natural. Final fresco, amargor limpio y firme procedente de la combinación de dos lúpulos: Hallertau Emerald y Magnum.

450ml \$ 850

Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V. / 5% Alc. / 450 ml

Temperatura de servicio: 6° a 8°C

Amargor: MEDIO-ALTO / Maltosidad: MEDIA

Origen: Países Bajos







LINDENBERG  
HAUS

TRAGOS.

Gin, Vermouth & Drinks.

Trago con Cerveza: Birroni	\$ 750
Trago con Cerveza: Michelada Lindenberg	\$ 750
Gin Enebro. Tirado de barril	\$ 800
Gin Principe de los Apostoles	\$ 850
Gin Bombay	\$ 900
Gin Bull Dog	\$ 900
Gin Gordon's	\$ 700
Vermouth La Fuerza Rojo	\$ 650
Vermouth La Fuerza Blanco	\$ 650
Garibaldi Drink. Bitter Campari, Jugo de Naranja.	\$ 700
Caipiroska Drink. Vodka, Almíbar, Limas frescas.	\$ 750
Mojito Drink. Ron, Almíbar, limón, hojas de menta, top de soda.	\$ 750
Mint Julep Drink. Bourbon Whiskey, limón, jengibre, menta, top de soda.	\$ 800
Cynar Julep Drink. Cynar, limón, pomelo, menta.	\$ 650
Negroni Drink. Gin, vermouth rosso, Campari.	\$ 900
Boulevardier Drink. Bourbon Whiskey, vermouth rosso, Campari.	\$ 900
Basil Smash Drink. Gin, almíbar de albahaca, jugo de limón.	\$ 750
Penicillin Drink. Whisky escocés, jugo de limón, miel de jengibre.	\$ 800
New York Sour Drink. Bourbon Whiskey, limón, almíbar, top de Malbec.	\$ 850
Gimlet Drink. Gin / Ron / Vodka, almíbar.	\$ 800
Aperol Sour Drink. Aperol, jugo de naranja.	\$ 750
Aperol Pepper Drink. Aperol, jugo de naranja, almíbar de pimienta rosa.	\$ 750
Fernet Branca & Cola.	\$ 650
Baileys. Original Irish Cream.	\$ 850
Jägermeister. Kräuterlikör.	\$ 950





**LINDENBERG  
HAUS**

**TRAGOS SIN ALCOHOL.  
COOL SIN COMPROMISOS.**

Mexican Punch. Lima/limón, almíbar de hibisco, cítricos.	\$ 750
Cucumber Fizz. Limón, almíbar de pepino, top de tónica.	\$ 750
Red Orange. Naranja, almíbar de frutillas, top de tónica.	\$ 750

**Vinos.**

Le damos una chance al vino :) Hey wine, we give you a chance :)

Malbec - Cordero con Piel de Lobo	\$ 1.750
Malbec - La Mala María	\$ 1.750
Malbec Rosé - La Mala María	\$ 1.800
Sauvignon Blanc - La Mala María	\$ 1.700

**Espumantes.**

Torrentés Dulce Natural - La Mala María	\$ 2.100
Extra Brut - La Poderosa (80% Pinot Noir   20% Chardonnay)	\$ 1.800

**Agua.**

Villavicencio sin gas	\$ 250
Villavicencio con gas	\$ 250

**Café.**

Espresso	\$ 200
Ristretto	\$ 180

**Whisky**

Jameson IPA Edition	\$ 1.000
Jameson	\$ 900
Johnnie Walker Red Label	\$ 900
Johnnie Walker Black Label	\$ 1.100

