



LINDENBERG HAUS



MENÚ





RACIONES

y Picoteo

PARA DARSE UN GUSTO

Tabla alemana.

Salame Holsteiner, Jägerwurst ahumada (salchicha cazadora), pepinos agridulces, pickles de la casa, chucrut, mostaza alemana. Quesos Sbrinz & Gouda maduro. Pan de masa madre alemán & panecillos. \$ 14.900

Mini Tabla. Ideal para acompañar cerveza!

Porción individual pequeña con Salame Holsteiner, queso & encurtidos. Pan casero. \$ 4.700

Ración de papas

Papas fritas con cáscara y salsas caseras (Crema verde, Ketchup casero, mayonesa). \$ 3.900

Ese es mi Pollo

Milanesa de pollo con papas fritas. \$ 9.450

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 09 AURORA.

Sala-City (para dos)

Papas fritas, panceta ahumada, crema de cebollas caramelizadas, verdeo & ketchup casero. \$ 5.900

Rancheras (para dos)

Papas fritas, pulled pork (bondiola ahumada) & verdeo. Opcional picante. \$ 5.900

Chips de papa artesanales

Papas fritas „Gauchitas“ artesanales de Balcarge / British Style Hand Cooked Chips. \$ 2.600

Olivas & Hierbas

Olivas verdes en aceite saborizado a las finas hierbas. \$ 1.800

Maní gourmet

Maní salado pelado. \$ 2.200



Para los más chicos.

Burger Simple.

Hamburguesa en pan casero. \$ 6.200

Chesse Burger.

Hamburguesa con queso en pan casero. \$ 6.400



BURGERS

Caseras

100% CARNE LOCAL

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. **\$ 9.250**

Doble Queso & Bacon

Burger, doble queso de Los Toldos, doble panceta ahumada, relish, pepinos fermentados & ketchup caseros. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. **\$ 9.350**

Agrandá tu Burger

Medallón extra de 120 grs. (solo disponible como extra en un sandwich) **\$ 1.500**



SANDWICHES

Caseros y sabrosos

Veggie Burger

Burger de quinoa, garbanzos, lentejas & avena, queso, mayonesa, lechuga capuchina, relish casero, en pan casero. Papas fritas. **\$ 9.250**

Bondiola Ahumada

Sandwich de bondiola ahumada, cocción a baja temperatura, en pan de masa madre. Papas fritas. **\$ 9.350**



PIZZA LINDENBERG

Sabrosa y liviana. Tamaño mediano.

MASA CON 48 HORAS DE FERMENTACIÓN LENTA EN FRÍO

Crudo & Rúcula

Mozzarella, jamón crudo fresco, Rúcula & aceite de oliva. **\$ 9.450**

Azul - Allez la France!

Mozzarella, queso azul, panceta ahumada & peras frescas. **\$ 9.450**

Mozzarella

Solo mozzarella. **\$ 8.250**

Fugazetta

Mozzarella, cebolla, panceta & hierbas. **\$ 8.600**



Caprese SIN TACC

PRODUCTO CONGELADO

Libre de gluten, mozzarella, tomates cherry & albahaca (300g). **\$ 8.900**



DULCES

Un dulce placer.

La vida es muy corta para terminar la cena sin un rico postre.

Flan casero con D. de Leche

Como en casa. \$3.800

Postres Itinerantes

Lemond Curd / Red Velvet / Mousse.
Consultá disponibilidad a nuestro staff.



LIMONADAS LDG HAUS

Naturales.

500 ML

Limón & Jengibre

Limón, Jengibre con miel y menta.

\$2.800



AGUAS & BEBIDAS.

Agua

Sin gas \$1.700

Agua

Con gas \$1.700

Levitè

500 ml. \$ 1.800

Coca Cola

350ml. \$ 2.600



CAFÉ

Espresso \$1.500

Ristreto \$1.500



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.

Vaso 420ml \$2.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.900

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.

Vaso 420ml \$3.200 - 1/2 Vaso 294ml \$2.300

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.

Vaso 420ml \$3.200 - 1/2 Vaso 294ml \$2.300

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 \$3.800

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.

Vaso 420ml \$2.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.900

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.

Vaso 420ml \$2.900 - 1/2 Vaso 294ml \$2.200

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.

Vaso 420ml \$2.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.900

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.

Vaso 420ml \$3.200 - 1/2 Vaso 294ml \$2.300



CERVEZAS EN BARRIL

Draft Beer

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 \$3.800

**PREGUNTÁ A NUESTRO STAFF
POR ESTILOS LINDENBERG
ESTACIONALES.**

CERVEZA INVITADA

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

Copa 400ml \$3.200

CERVEZAS SIN TACC LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

Straus Golden Ale

20 IBUS / 4,5% Alc. Vaso 330ml \$4.400



CERVEZA SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0,0% Alc. 330ml \$ 2.800



TRAGOS

Gin, Vermouth & Drinks

Gin Enebros, destilado en Patagonia, servido de barril.

Frutos del bosque \$3.800

Pomelo rosado \$3.800

Pepino \$3.800

Almíbar de hibisco \$3.800

Limón & Romero \$3.800

Almíbar de frutilla \$3.800

Gin Hendrick's \$8.400

Gin Bombay \$5.600

Gin Gordon's \$4.900

Garibaldi Drink

Bitter Campari, Jugo de Naranja. \$3.800

Caipiroska Drink

Vodka, Almíbar, Limas frescas. \$3.900

Mojito Drink

Ron, Almíbar, limón, hojas de menta, top de soda.

Cynar Julep Drink.

Cynar, limón, pomelo, menta. \$3.800

Aperol Spritz

Aperol, jugo de naranja. Soda. \$3.800

Fernet Branca & Cola. \$3.900



TRAGOS SIN ALCOHOL

Cool, sin compromisos

Mexican Punch

Lima/limón, almíbar de hibisco, cítricos.

\$3.800

Red Orange

Naranja, almíbar de hibiscus, top de tónica.

\$3.800

Mojito Frutos Rojos

Almíbar de frutos rojos, lima/limón, top de tónica, menta. **\$3.800**



VINOS

Le damos una chance al vino ;)

NUESTRO PERSONAL ASESORA CON GUSTO SOBRE BODEGAS EN CARTA

Malbec \$7.300

Copa de Malbec 150ml \$3.400

Torrontés \$7.800

Dulce Natural \$7.900



WHISKY

Johnnie Walker

Red Label **\$6.200**

Johnnie Walker

Black Label **\$6.900**