

BIENVENIDOS A



SANTA ROSA

— Restaurant & Beer Pub —

PROMOCIONES:

LUNCH TIME

LUNES A VIERNES DE 12PM A 4PM **\$6,90**

Hamburguesa a escoger o
Plato a la parrilla

Excepto hamburguesa doble y House Ribs

AFTER OFFICE

LUNES A VIERNES 4PM - 7PM **\$3,50**

Pintas clásicas de la casa

HAPPY WEEKEND

SÁBADO Y DOMINGO 1PM A 7PM

3x2 en Pintas Clásicas y todos los cocteles

SÍGUENOS EN
NUESTRAS REDES

 instagram



BURGER MON-DAY

LUNES - TODO EL DÍA

2da Burger a Mitad de Precio

Aplica a hamburguesas, descuento aplica al plato menos costoso. NO APLICA A PICADAS, LUNCH NI BEBIDAS

MIX & MATCH

MARTES - TODO EL DÍA

3 Picadas por \$7,50 cada una

Cualquier picada y plato a la parrilla; excepto 20 alitas y costillas.

SPECIAL DRINKS 3X2

MIÉRCOLES - TODO EL DÍA

Todos los vinos, cervezas invitadas y cocteles . No válido para botellas, ni pintas, solo copas.

BEER & BURGER

JUEVES - TODO EL DÍA

\$10,00

Hamburguesa + cerveza 330ml

Excepto Hamburguesa doble y Cervezas especiales

LAS PICADAS

LAS CLÁSICAS

CUÉNTANOS SI TIENES ALERGIAS	PVP
CHICKEN FINGERS Maridaje: White Ale - Santa Cerveza 250g de Pollo rebozado con nuestra receta especial, acompañada de ensalada fresca de la casa, junto a Salsas Honey Mustard y picante. 250g of brosterized chicken fingers with our special recipe, green salad and served with Honey Mustard Sauce and Spicy Sauce.	\$8,50
CHILIFRIES 🌿 Maridaje: IPA - Zen IPA Papas fritas de la casa con queso derretido y nuestra receta especial de carne o vegetales. House fries, house cheese sauce, fresh parsley, topped with meat or veggies.	\$7,50
PICADA DE CHORIZOS Maridaje: Ruby Ale - Ginger Blonde - Love Bird 2 Tipos de Chorizos artesanales a la parrilla acompañados de chimichurri, salsa ahumada y pan tostado. 2 artisan chorizo sausages, with toasted bread, chimichurri and smoked pepper sauce.	\$8,50
NACHOS DE LA CASA Maridaje: Piganilla y Cervezas Irreverentes Nachos artesanales de maíz con queso derretido, pico de gallo, guacamole y nuestra receta especial de carne. Nachos with cheese sauce, pico de gallo, guacamole, topped with chilli.	\$8,00
PICADITA DE JAMONES Y QUESOS Maridaje: Piganilla y Cervezas Irreverentes Picadita de charcuteria artesanal y quesos andinos, aceituna y tomates cherry. Selection of charcuterie and cheeses with olives.	\$9,50
EMPANADAS DE MOROCHO Maridaje: Ruby Ale - IPA - Zen 4 empanadas de morocho de la casa, rellenas de carne acompañadas de ají de tomate de árbol de la casa. 4 Traditional ecuadorian steak empanadas with local spicy sauce.	\$7,50
ALITAS PARA COMPARTIR Wings to Share 10 alitas 20 alitas SALSAS BBQ - Honey Mustard - Tamarindo Spicy Buffalo Jalapeño 🌶️ - Maracuyá - Stout	\$9,50 \$18,00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA	PVP
Maridaje: Santa Cerveza - White Ale Base de lechuga y kale, acompañado con tocino crocante, arándanos, queso maduro, nueces, tomates cherry, con vinagreta a base de yogur griego y maracuyá. Kale and green salad, bacon, swiss cheese, cranberries, nuts, cherry tomatoes and passion fruit yogurt seasoning.	\$6,50
ENSALADA DE POLLO Maridaje: Santa Cerveza - White Ale - Ginger Blonde Base de lechuga y kale, acompañado con pollo a la parrilla, croutones, tomates cherry, pimientos y vinagreta de balsámico. Kale and green salad, grilled chicken, croutons, peppers and balsamic.	\$6,50
PICADA VEGANA DE LA CASA 🌿 Maridaje: White Ale - Santa Cerveza Crostinis de portobello, berenjena a la parrilla, con nueces y pan Vegano. Grilled Portobello & Eggplant, and Nuts on Vegan bread.	\$7,50

DE LA PARRILLA

	PVP
MOLLEJAS SANTA ROSA Maridaje: Ruby Ale - Honey Strong 250g de mollejas tostadas a la parrilla salteadas con cerveza y servidas con chimichurri de la casa y papas fritas. Grilled chicken gizzards marinated beer with chimichurri and fries.	\$7,50
SANTA ROSA HOUSE RIBS Maridaje: Love Bird - Extra Stout - Ruby Ale) 250g Costilla Americana bañadas con nuestra salsas y acompañadas de papas fritas. House Ribs with fries and our special sauces with fries on the side.	\$11,00
PICADA DE CARNE Maridaje: Santa Cerveza - Extra Stout 250g de Corte de Res madurado, cocinado a la parrilla y acompañado de chimichurri y pan artesanal. Grilled Steak with Chimichurri and artisanal bread.	\$9,50
CHISTORRA Maridaje: Santa Cerveza - Honey Strong - Ruby Ale 200g de Chistorra a la parrilla acompañada de rodajas de limón y pan artesanal. Special sausage with lemon wedges and artisanal bread.	\$8,50

HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS

CUÉNTANOS SI TIENES ALERGIAS	PVP
CHEESEBURGUER Maridaje: Santa Cerveza - White Ale 130g Hamburguesa de res con doble queso cheddar, mayonesa de la casa, lechuga y tomate. Beef burger with cheddar, mayonnaise, tomato and lettuce.	\$8,50
DOBLE BURGUER Maridaje: Extra Stout - Ruby Ale 260g Doble Hamburguesa de res con doble queso cheddar, mermelada de fresas, pimienta y tocino. Double beef burger with double cheddar, with bacon, pepper & strawberry jam.	\$12,00
CHAMPIÑÓN Y SCOTCH ALE Maridaje: Love Bird - Ruby Ale Hamburguesa de res con salsa de champiñones y scotch ale, mozzarella, tomate y rúcula. Beef burger in a scotch ale mushrooms sauce, arugula, tomatoes, mozzarella, and baby salad.	\$9,00
LA PICANTE Maridaje: IPA - Zen IPA Hamburguesa a la parrilla con queso cheddar, guacamole, lechuga, vegetales picantes al grill y tomate. Beef burger with cheddar, guacamole, grilled hot vegetables.	\$9,00
LA TROPICAL Maridaje: Ginger Blonde - White Ale - Ruby Ale Hamburguesa mitad res, mitad cerdo con queso mozzarella, piña a la parrilla, lechuga y tomate. Beef and pork burger with grilled pineapple, mozzarella, tomato and lettuce.	\$8,50
LA CRIOLLA Maridaje: Ruby Ale - Extra Stout Hamburguesa de res con queso cheddar, tocino, huevo frito, lechuga y tomate. beef burger with cheddar, bacon, fried egg, lettuce and tomato.	\$8,50
LA FRANCESA Maridaje: Santa Cerveza - White Ale Hamburguesa de res con queso azul y cebollas caramelizadas con vino tinto. Beef burger with blue cheese, wine caramelized onions	\$9,50

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

	PVP
CHICKEN BURGER Maridaje: Ruby Ale - Love Bird Hamburguesa de pechuga de pollo al grill con guacamole, queso cheddar, tomate lechuga y chimichurri. Chicken burger with guacamole, salad, tomato and chimichurri	\$8,50

HAMBURGUESAS

SALUDABLES

	PVP
PORTOBELLO Maridaje: Santa Cerveza - White IPA Hamburguesa de portobello a la parrilla, rúcula vegetales al grill, y cremoso guacamole- queso opcional. Grilled portobello mushroom with grilled vegetables and guacamole - optional cheese.	\$8,50
VEGANA Maridaje: Ruby Ale - Santa Cerveza Hamburguesa de portobello a la parrilla, vegetales al grill, queso vegano, rúcula, salsa ahumada de pimientos rojos - pan vegano. Grilled portobello mushroom with grilled vegetable, vegan cheese and smoked pepper sauce- made with vegan bread.	\$8,50

JUGOS Y BEBIDAS

	PVP
AGUA CON/ SIN GAS	\$2,25
GASEOSAS	\$2,25
JUGO NATURALES DE "D HOY"	\$3,00
TIPPY TEA TÉ HELADO BOTELLA	\$3,00
KOMBUCHA 300ML	\$3,75
AMERICANO	\$2,50
CAPUCHINO Y MOCACHINO	\$3,00
AROMÁTICA	\$1,50
EXPRESÓ SIMPLE	\$2,25
EXPRESSO DOBLE	\$2,75

¿POSTRES?

Deliciosos postres para acompañar con nuestras cervezas oscuras y frutales.

	PVP
Birramisú de cerveza negra	\$6,00

CERVEZA DE BARRIL:

CERVEZAS DE LA CASA

WHITE IPA:

AMERICAN WHEAT – IBU: 20 – ABV: 5.5%
Cerveza rubia con base de trigo. Su cuerpo ligero y su aroma frutal estilo ipa te harán tomar una tras otra.

330ml: \$ 3.75 / PINTA: \$ 5.50

GINGER BLONDE:

SPICE BLONDE ALE – IBU: 23 – ABV: 4.7%
Cerveza rubia refrescante. El picante que imparte el jengibre le da a esta cerveza un toque exótico.

330ml: \$ 3.75 / PINTA: \$ 5.50

RUBY ALE:

AMERICAN AMBER – IBU: 24 – ABV: 5%
Cerveza de color cobrizo. Las maltas acarameladas le dan un sabor y un carácter maltoso único a esta cerveza.

330ml: \$ 3.75 / PINTA: \$ 5.50

SANTA CERVEZA LAGER:

ITALIAN PILS – IBU: 15 – ABV: 4.5%
Cerveza rubia clara y brillante estilo lager, muy refrescante y bebible, con notas ligeras a una clásica pilsner.

330ml: \$ 3.75 / PINTA: \$ 5.50

EXTRA STOUT:

FOREIGN EXTRA STOUT – IBU: 48 – ABV: 6%
Cerveza negra con mucho cuerpo. Sus maltas tostadas imparten un aroma a café y chocolate

330ml: \$ 3.75 / PINTA: \$ 5.50

CERVEZAS INVITADAS

CERVEZAS INVITADAS	PVP
LOS 3 MONJES	4,75
DARK STRONG ALE – IBU: 60 – ABV: 8 % 330ml:	
COPA \$ 4,75 PINTA: \$6.75 REFILL BOTELLON 1.9LTS: \$18	
ANTISANA	4,75
TRIPEL – IBU: 60 – ABV: 9 % : 330ml:	
COPA \$4,75 PINTA: \$6.75 REFILL BOTELLON 1.9LTS: \$18	

¡PREGUNTA POR NUESTRAS CERVEZAS DE TEMPORADA Y NOVEDADES!

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

CERVEZAS ESPECIALES

CERVEZAS ESPECIALES

IPA: INDIA PALE ALE:

INDIA PALE ALE – IBU: 60 – ABV: 6.5%
Cerveza con mucho carácter, intensa, amarga. Una descarga turbulenta de aroma y sabor.

330ml: \$ 4.25 / PINTA: \$6.50

LOVE BIRD:

WEE HEAVY – IBU: 18 – ABV: 8%
Cerveza café oscura. Su sabor se caracteriza por notas acarameladas y dulces de las maltas especiales.

330ml: \$ 4.50 / PINTA: \$ 6.50

SANTA ROSADA:

Sour beer CON FRESAS Y JAMAICA IBU: 3 – ABV: 5%
Cerveza de color rosado, ácidamente refrescante con sabor y aroma a cerezas y frutilla.

330ml: \$ 3.75 / PINTA: \$ 5.50

HONEY STRONG:

GOLDEN STRONG – IBU: 25 – ABV: 10%
Cerveza rubia con un toque dulce de miel de abeja. Su alto grado alcohólico pasa desapercibido: bébela con moderación...en serio!

330ml: \$ 5.00 / PINTA: \$7.00

ZEN IPA:

CBD HIDROSOLUBLE: IBU: 50 – ABV: 4.9%
Cerveza muy refrescante con aromas tropicales clásicos de una Ipa de Session y con efectos relajantes gracias al Cbd hidrosoluble (9mg)

330ml: \$ 5.00 / PINTA: \$7.00

SAMPLER:

¿QUIERES PROBAR DE TODO UN POCO?

5 CERVEZAS X 175ML \$11

SÍGUENOS EN
NUESTRAS REDES

Instagram



CÓCTELES DE LA CASA

VÁLIDA SOLO PARA VERSIÓN PAUL RIVET Y REPUBLICA DEL SALVADOR

CÓCTELES DE LA CASA	PVP
GIN & TONIC	\$8,50
GIN AGRAZ - TÓNICA- LIMÓN	
GIN DE FRUTOS ROJOS	\$8,50
GIN AGRAZ - TONIC- LIME/ FRUTOS ROJOS	
MARGARITA CLÁSICA	\$8,50
TEQUILA - LIMÓN - SAL	
CAIPIRIÑA	\$8,50
CAÑA MANABITA - LIMÓN - AZÚCAR	
MOJITO CLÁSICO	\$8,50
RON - HIERBABUENA - LIMÓN	
MOJITO BIRD	\$9,50
RON - HIERBABUENA - LOVEBIRD	
MOSCOW MULE	\$9,50
VODKA - GINGER BEER - LIMÓN	
NEGRONI	\$9,50
GIN - CAMPARI - VERMOUTH ROSSO	

VINOS

VINOS	PVP
CONCHA Y TORO FRONTERA - CARMENERE	\$6,00
Copa \$6 - botella \$25	
CONCHA Y TORO FRONTERA - MERLOT	\$6,00
Copa \$6 - botella \$25	
CONCHA Y TORO FRONTERA - CHARDONNAY	\$6,00
Copa \$6 - botella \$25	
CONCHA Y TORO RESERVADO MERLOT ROSE	\$7,00
Copa \$7 - botella \$28	

¡PARA LLEVAR!
TODOS LOS DÍAS !



12 latas 15%off / 24 latas 20% off

VIERNES DE TELEBIELA

6 latas \$19,99 / 12 latas por \$35

Aplican restricciones

NUESTROS PRECIOS DE LAS LATAS Y BOTELLAS SON PARA LLEVAR

LATAS Y BOTELLAS PARA LLEVAR

LATAS Y BOTELLAS	PVP
WHITE IPA: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$12	\$4,00
AMERICAN WHEAT – IBU: 20 – ABV 5.5%	
GINGER BLONDE: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$12	\$4,00
SPICE BLONDE ALE – IBU: 23 – ABV: 4.7%	
EXTRA STOUT : REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$12	\$4,00
FOREIGN EXTRA STOUT – IBU: 48 – ABV: 6%	
RUBY ALE: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$12	\$4,00
AMERICAN AMBER – IBU: 24 – ABV: 5%	
LOVE BIRD: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$15	\$4,00
Estilo: WEE HEAVY – IBU: 18 – ABV: 8%	
SANTA ROSADA: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$15	\$4,00
SOUR BEER CON FRESAS Y JAMAICA – IBU: 5 – ABV: 5%	
HONEY STRONG: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$15	\$4,00
Estilo: GOLDEN STRONG - IBU: 25- ABV: 10%	
ZEN IPA: REFILL BOTELLON 1.9Lts: \$15	\$5,25
Estilo: SESSION IPA + CBD -IBU: 50 – ABV: 4.9%	

La irreverente
SOCIEDAD CERVECERA
EXPERIMENTAL & BARREL AGED BEERS



PIDE TU 6PACK IRREVERENTE -10% OFF	PVP
LA IRREVERENTE SOCIEDAD CERVECERA	\$6,50
Pinganiña : 7,5% ABV Serie de guarda: Saison Barrel Aged 12 meses Cerveza rubia añejada por 12 meses en barricas de roble americano con notas a vino blanco, sidra, vainilla. Seca y refrescante. 340ml botella \$6,50 / 750ml \$12,00	
LA IRREVERENTE SOCIEDAD CERVECERA	\$6,50
Tambonero: 9% ABV Oud Bruin Barrel Aged 18 meses cerveza café fermentada y añejada en barricas de roble exvino por 18 meses. Notas a frutos rojos, pasas, ciruelas y vino oporto. 340ml botella \$6,50 / 750ml \$13,00	

PET FRIENDLY

	PVP
CROQUETAS	\$0,75
CARNITAS	\$0,75
HUESITOS	\$1,00
COMIDA HÚMEDA 100G	\$2,50

MERCH

MERCH	PVP
COPA SANTA ROSA	\$10,00
VASO PINTA SANTA ROSA	\$10,00
GORRAS	\$12,00



SANTA ROSA

— Restaurant & Beer Pub —

SÍGUENOS EN
NUESTRAS REDES

instagram

