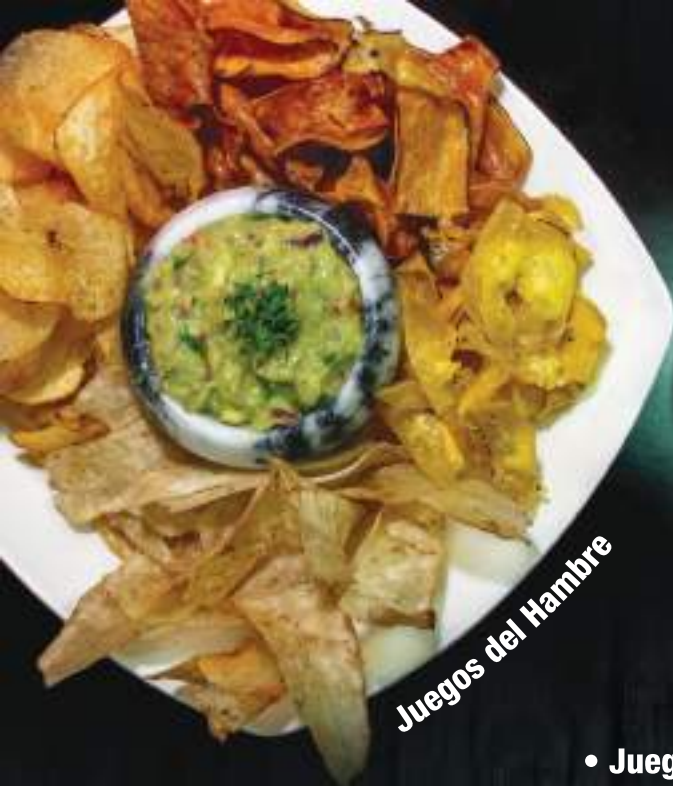


KUBRICK
GASTRO BAR



Juegos del Hambre



PARA PICAR

- **Ataque de los Clones:** papas bravas 3.500
- **The Lighthouse:** palitos de queso 3.800
- **Comunidad del Anillo:** aros de cebolla 3.500
 - **Pollitos en Fuga:** dedos de pollo 3.800
- **Juegos del Hambre:** mix de plátanos, papa, yuca y camote3.000

PIZZAS



• **Across the Universe**

Zucchini, chile dulce, cebolla, zanahoria, aceitunas negras, hongos, tomate cherry, albahaca

*Estilo de bebida recomendada: IPA o Red Ale para contraste
7.000

Across the Universe



• **Full Metal Jacket**

Carne molina, jamón, pepperoni, tocineta, aguacate en lunas, tomate al horno

*Estilo de bebida recomendada: Red Ale o Golden Ale para contraste
7.000

• **The Shinning**

Pepperoni, cebolla, hongos

*Estilo de bebida recomendada: IPA o Red Ale para contraste
7.000

¡ATENCIÓN!

Este es nuestro menú de prueba, en los próximos días te ofreceremos 30 platillos diferentes



Platillo vegetariano



Ameli



Rebecca

HAMBURGUESAS

• Yoda

Pan de albahaca, zuchinni, tomate, lechuga, cebolla, queso, torta de garbanzo con avena. Con cerveza verde tomar debes.

*Estilo de bebida recomendada: Happy Hippiie o IPA para contraste

4.500

• Rebecca

Torta de res, guacamole, tomate, lechuga, , queso, tocineta

*Estilo de bebida recomendada: Red Ale o Witbier de frutos rojos para contraste

5.500

ENSALADAS

• Ameli

Cama de lechuga, 3 bolitas de garbanzo con avena, arándanos, cebolla, fresa, tomate, ajonjolí

*Estilo de bebida recomendada: Witbier de frutos rojos o IPA para contraste.

4.500

• Mary & Max

Cama de lechuga, pechuga de pollo, tomate cherry, queso parmesano, aguacate

*Estilo de bebida recomendada: IPA 0 Golden Ale para contraste.

4.500

BEBIDAS

• Chirripó (Ginger Ale) • Cien% (naranja, polen y jengibre) • Coca Cola • Té Frío.... 1.500

• Cervezas: Imperial, Pilsen, Imperial Silver.... 2.000

• Pinta de Cerveza Artesanal: 2.500 • Caña Cerveza Artesanal: 1.500

• Sampler de Cerveza Artesanal: 5.000

CAFÉ

• Taza: 1.000

• Taza grande: 1.500



KUBRICK

GASTRO BAR

CAFÉ

ESPECIALIDAD

Café Variedad: Villa Sarchí

Lugar: Cirrí de Naranjo

Altura: 1600 metros sobre el nivel del mar

Familia: Arrieta

Proceso: Proceso miel (Yellow Honey)

Taza de excelencia en el 2013

ESPECIALIDAD

Café variedad: Catuai

Lugar: Río Conejo de Desamparados

Altura: 1500 metros sobre el nivel del mar

Familia: Productor Federico Rojas.

Proceso: Proceso miel (Red Honey)

* Café Variedad: Caturra

Lugar: Copey de Dota.

Altura: 1853 metros sobre el nivel del mar.

Familia: Durán.

Proceso: Lavado

BIRRAS BOTELLA

La Base • Estilo: IPA

(más lupulada, aromática y amarga)
Cervecería Tierra y Libertad

La Mackavela • Estilo: Golden Ale

(ligera, refrescante)
Cervecería La Mackavela

Noctámbula • Estilo: American Porter

(cerveza oscura con notas de café y chocolate)
Cervecería La Mackavela

Raing is Falling Estilo: Belgian Extra Pale Ale

(salen las notas de toronja, notas de frutas maduras por la levadura)
Cervecería Tierra y Libertad

Aurum • Estilo: IPA

(más lupulada, aromática y amarga,
más ligera que LaBase)

BIRRAS Draf

Goliat • Estilo: IPA

(más lupulada, aromática y amarga,
más ligera que LaBase)
Cervecería Mel

BIRRAS Draf

Frutos Rojos • Estilo: witbier

(a base de trigo, mezcla de
frutos rojos)
Cervecería La Mackavela

Coffe Racer

(cerveza oscura, con notas más
uertes y a café)
Cervecería Mel

Happy Hippie • Estilo: de autor

(cerveza verde con clorofila natural,
4 lúpulos diferentes)
Cervecería La Mackavela

7 Vidas • Estilo: Red Ale

(Caramelo tostado)
Cervecería La Mackavela