



MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE





MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE

¡Hacé tus eventos en nuestro restaurante!

Contactanos: eventos@cervezacadejo.com

#CadejoMontaña
#EventosLegendarios



Escogé tu término ideal:
Steak Doneness Guide:

AZUL/ROJO

BLUE/RARE

52° C / 125° F

ROJO

MEDIUM RARE

57° C / 135° F

TÉRMINO MEDIO

MEDIUM

63° C / 145° F

TRES CUARTOS

MEDIUM WELL

66° C / 150° F

BIEN COCIDA

WELL DONE

71° C / 160° F



Escogé tu Tamaño



Agua Dura
Botella 330ml: \$3



Beer Sampler

6 cervezas
de 4oz: \$6.25

¿No te decidís por alguna birra en particular o aún no sabés cual es tu favorita?

¡Degustá una tabla con 6 estilos distintos de cerveza para escoger tu preferida!

MENÚ DE BIRRIA

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

NUESTRAS CERVEZAS

roja
Red Ale

¡Roja como los ojos del mismo Cadejo, dulce, especiada y con un amargor que te hará sudar los colmillos!

WAPA
WHEAT AMERICAN PALE ALE

La WAPA es "Mátalas Callando". Su aspecto rubio esconde un carácter intenso de amargor cítrico que hechiza a los paladares más desarrollados.

LA NEGRA
IRISH STOUT

Cremosa y oscura con tonos a café y chocolate. Se dice que es la sangre del cadejo negro.

nera belga
BELGIAN WHITE ALE

Estilo único con levadura belga, naranja y especias. A TODOS les gusta la Belga, por sus notas suaves y frutales. Representa la bondad del Cadejo Blanco.

Hija de Pooh
HONEY BLONDE ALE

Un osito famoso dejó a su hija para ser criada por los Cadejos. Le encanta la miel de abeja natural y la cerveza. Las combinamos para darle gusto.

SUEGRA
INDIA PALE ALE

Como nuestras suegras, esta cerveza es fuerte, dulce y amarga, pero sin duda un personaje curioso que nos revela un vistazo al futuro de sus hij@s. ¿Cómo no amarlas?

KOLOSCHA
German Kolsch Ale

Una birra aclamada por la jauría, inspirada en el paladar de las lagers clásicas pero con suaves y deliciosas notas frutales que te harán encolochar hasta las pestañas.

LA NACIONAL

Digna de ser la birra que nos representa con su sabor fresco, aroma a lúpulo y fuerte carácter a malta, con una espuma blanca como las olas de El Salvador.

AGUA DURA

Liviana y refrescante, nuestra Hard-Seltzer se distingue por ser elaborada con sabores naturales de frutas locales. Una bebida fresca y liviana para los que prefieren cuidar las calorías

Cervezas de Temporada

Cadejo es calidad y variedad. Por ello, cada tres semanas nuestro equipo de producción crea un nuevo estilo exclusivo para nuestros restaurantes. El precio de las de temporada varía, consultalo con tu mesero.



MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Sodas Artesanales	12oz \$2	16oz \$2.50	23oz \$3
Gaseosa	\$2		
Agua pura	\$2		
Té helado de la casa	\$2.50		
Limonada con hierbabuena	\$2.50		
Frozen de estación	\$4.50		
Jugo de naranja 12 oz	\$3		
Jugo de tomate preparado	\$3		
Michelada mix	\$1.50		

Café

Espresso	\$1.50
Espresso Doble	\$2.75
Americano	\$2
Capuccino	\$3
Latte	\$3
Cortadito	\$2.50
Mocaccino	\$3

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Whisky

	Sencillo	Botella
Macallan 12	\$10	\$150
Johnnie Walker Black Label	\$7	\$90
Buchanan's 12	\$7	\$90
Grand Old Parr 12	\$7	\$90
Jack Daniels Old No.7	\$6	\$70

Vodka

Grey Goose	\$7	\$90
Tito's	\$5	\$60

Vino por Copa

	Copa
Santa Helena - Carmenere	\$5
Santa Helena - Cabernet Sauvignon	\$5
Santa Helena - Sauvignon Blanc	\$5
Santa Helena - Rosado	\$5

Para mayor variedad solicítale a tu mesero nuestra carta de vinos

Tequila

	Sencillo	Botella
Herradura reposado	\$7	\$95
1800 Cristalino	\$6.50	\$85
1800 Reposado	\$5.50	\$70

Ron

Ron Zacapa 23	\$6.50	\$85
Ron Botran 12	\$4.50	\$50

Gin

Hendrick's	\$7.50	\$110
Bombay Sapphire	\$5.50	\$70
Beefeater	\$5.00	\$60

Digestivos

	Sencillo
Amaretto Disaronno	\$6
Creme de Menthe (Menta Verde)	\$6
Bailey's	\$6

COCTELERÍA

Red Eyed Dog	\$7.50
Ron Zacapa 23, cerveza Roja, jugo de limón, jarabe y hierbabuena	
Cucumber-Rosemary Gin & Tonic	\$7
Strawberry-Blueberry Gin & Tonic	\$7
Orange Passion Gin & Tonic	\$7
Margarita Tradicional	\$7
Mezcal-Rita	\$7

Strawberry-Paloma (House Special)	\$8
Aperol Spritz	\$7
Mojito Cubano Tradicional	\$7
Strawberry Mojito	\$7
Sangría Roja	copa: \$6 litro: \$22
Sangría Blanca	copa: \$6 litro: \$22
Sangría Rosada	copa: \$6 litro: \$22



ENTRADAS

Dados de Queso **\$8.95**

“Un Clásico de nuestra cervecería, los de siempre, como siempre y para siempre”...

Trozos de queso en forma de dados tempurizados con batter de cerveza W.A.P.A. y Mera Belga, acompañados de salsa de la casa.

Maridaje recomendado Suegra

Calamares doña Belga **\$11.95**

Calamares empanizados servidos con alioli.

Maridaje recomendado Mera Belga

Ceviche Mixto **\$12.95**

Ceviche mixto de pescado y camarón macerado con cítricos.

Maridaje recomendado W.A.P.A.

Ceviche de Pescado o Camarón

Pescado: \$10.95

Camarón: \$11.95

Ceviche de pescado o camarón macerado con cítricos.

Maridaje recomendado W.A.P.A.

Pinchos de Camarones **\$15.95**

Pinchos de camarones y vegetales a la parrilla, servidos con mojo rojo canario y pesto verde. Maridaje recomendado Mera Belga

Carpaccio a la Tierra **\$13.95**

Carpaccio de lomo de aguja, macerado en cítricos y aceite de oliva, arúgula, tierra de frutos secos y parmesano. Servido con pancito tostado. Maridaje recomendado La Nacional

Simeí de Salmón **\$14.95**

Tartare de salmón macerado con cítricos, aceite de oliva y guacamole, con un toque oriental.

Maridaje recomendado Koloscha

Alitas o Boneless Chicken Bites **\$9.95**

Alitas de pollo ó Boneless Chicken Bites horneadas a fuego lento y después fritas, servidas con la salsa de tu elección: BBQ, buffalo o salsa a base de cerveza negra.

Maridaje recomendado W.A.P.A.

Papas Cadejo de Montaña **\$6.50**

Papas dos texturas con dos salsas: Mojo rojo canario y salsa de quesos

Chili-Nachos **\$11.95**

Chili estilo montañés con frijolititos refritos, guacamole, chirmol y salsa de queso, todo sobre una cama de nachos de maíz refritos hechos en casa.

Maridaje recomendado Roja

Chorizos a la Cerveza **\$10.95**

Chorizos a la parrilla adobados con cerveza Roja. Maridaje recomendado La Nacional





ENSALADAS

Caesar-Avocado \$10.95

Lechugas orgánicas, queso parmesano, pollo a la parrilla, aderezo cesar hecho en casa, aguacate, tomates cherry y crutones a la mantequilla.

Maridaje recomendado Wapa

Capresse a las Brasas \$10.95

Ensalada capresse de tomate a la parrilla con queso mozzarella, albahaca y pesto de frutos secos.

Maridaje recomendado Koloscha

BURGERS & SANDWICH

Todas nuestras burgers y nuestro sandwich incluyen

1 de los siguientes acompañamientos:

Papas fritas estilo gajo // Papa asada // Papitas Cambrey // Tomates cherry

Vegetales asados // Camote chips // Puré de papas gratinado

Burger Mar y Tierra \$12.95

Burger de carne de res gratinada con un fundido de queso mozzarella y camarones salteados al ajo, lechuga romana, cebolla morada y cajun shrimp mayo.

Maridaje recomendado Koloscha

Burger Clásica \$10.95

Hamburguesa de carne de res, queso mozzarella, lechugas orgánicas, tomate, cebolla y pepinillos.

Maridaje recomendado Roja

Mountain Club \$12.95

Clásico club sándwich a lo legendario: Pechuga de pollo a la parrilla, lechugas orgánicas, tomate asado, tocino crujiente, queso fundido, aguacate y pepinillos, todo aderezado con nuestra salsa secreta.

Maridaje recomendado Hija de pooh

La Burger Fit (sin carne) \$11.95

Burger con lechugas orgánicas, tomate, champiñones, pesto, queso mozzarella, aguacate asado y tomate asado.

Maridaje recomendado Mera Belga



PARRILLA

Todas nuestras carnes a la parrilla incluyen chimichurri y chirmol.

Seleccioná 2 de los siguientes acompañamientos con tu platillo:

Papas fritas estilo gajo // Papa asada // Papitas Cambrey // Tomates cherry
Vegetales asados // Camote chips // Puré de papas gratinado

Escogé también para acompañar entre pan con ajo, pan bollo, tortilla, tortilla frita ó tortilla tostada.

Orden extra de Camarones: \$6.95 // Acompañamiento Extra: \$2.25

Orden de pan ó tortilla extra: \$2

Churrasco 8 oz - \$16.95 16 oz - \$29.95

Delicioso churrasco corte bajo asado a la parrilla

Lomito 8 oz - \$19.95 16 oz - \$34.95

Lomo de aguja de 8 oz, corte alto de sabor inconfundible

Puyazo \$17.95

Puyazo corte clásico de 8 oz con su característico borde de grasa

Entraña 8 oz - \$19.95 16 oz - \$35.95

32 oz - \$64.95 (32oz - 4 acompañamientos)

Entraña importada hecha a la perfección en nuestra parrilla

Ribeye \$29.95

Ribeye de 12 oz, el corte parrillero por excelencia

New York Strip \$28.95

New York de 12 oz también conocido como strip loin.

Un corte jugoso, magro y sin hueso.

Tomahawk (2 acompañamientos dobles) \$55.95

Tomahawk de 24 oz, corte grueso del costillar con un veteadado espectacular. Platillo para compartir

St. Louis Ribs Half Rack - \$27.95

Full Rack - \$44.95

Costillas asadas lentamente a la leña bañadas en la salsa de tu elección: barbacoa, buffalo, mostaza miel o nuestra salsa de cerveza negra

Chula-Chuleta \$14.95

Chuletona de cerdo de una libra a la parrilla con dos acompañamientos de tu elección. ¡Literalmente una chulada!

Grilled Chicken \$12.95

Pechuga de pollo deshuesada a la parrilla y bañada con pesto verde, servida con dos acompañamientos de tu elección





PARRILLA

Camarones a las Brasas 8 oz - \$17.95
 16 oz - \$27.95

Camarones grandes al ajo asados sobre nuestra parrilla de carbón y leña
 Maridaje recomendado Koloscha

Pescado Tepenade \$16.95

Pescado estilo mediterráneo encrostado con aceitunas, nueces, queso parmesano y alcaparras. ¡Un platillo sin ningún tipo de grasa pero que te hace estallar el paladar!
 Maridaje recomendado W.A.P.A.

Smokehouse Salmon \$21.95

Salmón de 8 oz a las brasas en salsa de maracuyá y ahumado en tu mesa.
 Maridaje recomendado Hija de Pooh

Parrillada para la Jauría

2 pers. \$39.95 / 4 pers. \$69.95 / 8 pers. \$119.95

Para que compartás y degustés lo mejor de nuestras brasas, con opción de 2, 4, 6 y 8 personas.

Por persona incluye: 4 oz de churrasco, 4 oz de pollo, 1 chorizo parrillero, costilla St. Louis, papas, elote, vegetales, salsa de cerveza negra y pan o tortilla.



CHIQUI-MENÚ

>>> Menú Infantil disponible únicamente para niños menores de 12 años

Cipote Burger \$6.95
 Cheeseburger con papitas

Torito Pinto \$8.95
 Lomito de res con papitas o verduras asadas

Chicken Strips \$6.95
 Tiras de pollo empanizadas con papitas o puré

Derretido \$5.95
 Sandwichito de jamón y queso mozzarella fundido sobre pancito tostado con mantequilla, servido con papitas





POSTRES

Piña Asada

\$5.95

Piña flameada a la parrilla con toques de canela, acompañada de helado de vainilla y tierra de frutos secos y cacao. Maridaje recomendado Hija de Pooh

James Brownie

\$5.95

Brownie con matices picantes, acompañado de helado y salsa de fresa será tu favorito. Maridaje recomendado La negra

El Quesabroso

\$5.95

Cheesecake hecho con los mejores quesos y nuestra combinación de mermeladas de frutas de estación. Maridaje recomendado Koloscha

Libni

\$5.95

(Postre dedicado a la primogénita de nuestro Chef Ejecutivo)
Postre cremoso de chocolate blanco, cerveza roja y frutos rojos. Maridaje recomendado La Mera Belga

Quesadilla a la moda

\$5.95

¡La quesadilla de la abuela con una bola de sorbete de vainilla!



EVENTOS



¿Querés hacer tu evento en Cadejo?

En Cadejo estamos para atenderte en tus celebraciones o eventos empresariales. Llámanos o escribinos para que podamos hacerte un paquete a tu medida y presupuesto.

Eventos en Cadejo: eventos@cervezacadejo.com

Tel: 2223 - 3180

Eventos fuera de Cadejo: sommelier@cervezacadejo.com

¡Preguntá por nuestros paquetes de barriles para hacer tus celebraciones legendarias!

**MONTAÑA**
BEER & STEAKHOUSE

HORARIO DESAYUNOS

SÁBADOS Y DOMINGOS

A partir de las 7 am

Hasta las 11 am



MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE

MENÚ DESAYUNOS

HUEVOS

Todos nuestros platos con huevo son servidos con pan de la casa

Desayuno Típico

\$8.95

Típico pero gourmet: huevos a tu gusto, plátano frito, queso, crema, frijolitos refritos, salsa ranchera y aguacate

Divorciados

\$8.95

Huevos a tu gusto bañados en salsa ranchera y salsa verde acompañados de frijolitos refritos, chorizo criollo, plátano frito, queso, crema y aguacate

Guerrero Pipil

\$12.50

Tres huevos a tu gusto cubiertos en queso fundido, tiras de tocino, dos chorizos criollos, papa hash-brown o frijoles y un pancake con mermelada o miel

Benitos

\$9.95

Dos huevos benedictinos escalfados sobre dos muffins con tocino y bañados en salsa de quesos. Servido con papa hash-brown y aguacate

T-Bone Steak & Eggs

\$15.95

Delicioso T-Bone servido con dos huevos estrellados a caballo y papa hash-brown

Tex-Mex Omelettes

\$9.95

Omelette con tocino, queso fundido, guacamole de la casa y pico de gallo. Servido con salsa chipotle y frijoles refritos

El Cavernícola

\$11.95

Omelette con churrasco a las brasas, morrones, tomate, cebolla y champiñones. Acompañado de salsa de quesos y hash brown

Veggie & Cheese

\$11.95

Omelette con champiñones, tomate asado en nuestra parrilla, berenjena asada, zucchini a las brasas y mozzarella. Servido con guacamole de la casa, frijolitos y crema

Desayuno Familiar

\$31.95

(Opción para Compartir)

¡Un poco de todo para la familia! Incluye: 4 huevos a tu gusto // 4 pancakes // 8 mini waffles // 8 chorizos de desayuno // tocino // 4 hash-brown // 1 libra de frijolitos refritos // plátano frito // Servido con miel de maple y chispas de chocolate para acompañar nuestros pancakes y waffles





MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE



MENÚ DESAYUNOS

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

PANCAKES & WAFFLES

Belgian Chocolate & Banana \$7.95

Pancakes con cacao natural, chispas de chocolate y banano, con salsa de chocolate fundido

Vanilla Strudel Pancakes \$8.95

Pancakes de vainilla con frutos rojos, banano, manzana caramelizada y mermelada del día

Maple Bacon Pancakes \$8.95

Pancakes rellenos con chispas de crujiente tocino acompañados de miel de maple y servido con tocino caramelizado

Waffles \$8.95

Torre de waffles con manzana caramelizada, fresas, mora, chispas de chocolate y miel de maple

SIN HUEVO

Chicken Griller \$10.95

Sandwich de pechuga de pollo a la parrilla, jamón, tocino crujiente, queso fundido, lechuga, tomate asado y aguacate. Aderezado con nuestra salsa de la casa y acompañado de hash-brown

Bikini \$8.95

Sandwich de jamón y queso fundido entre dos panes tostados con mantequilla y servido con hash brown. Un clásico de la época moderna

Yogurt, Nut & Fruit Bowl \$9.95

Bowl con base de yogurt griego, granola, mermelada de frutos rojos, manzana caramelizada, fresas y mora.





MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE

MENÚ DESAYUNOS

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

CHIQUI-MENÚ

Chiqui-Típico

\$5.95

1 huevo a tu gusto, plátano a la parrilla, queso, crema, frijolitos molidos y pancito tostado

Sandwichito

\$5.95

Sandwichito de jamón y queso mozzarella fundido sobre pancito tostado con mantequilla y papa hash brown

Jardín Infantil

\$5.95

Decide entre 1 Pancake o 1 Waffle acompañado de chispas de chocolate, miel de maple y fresas

EXTRAS Y JUGOS

Huevo	\$2	Queso Mantequilla	\$2	Guacamole	\$2
Frijoles	\$2	Tocino	\$2	Salsa Jalapeña	\$1.50
Plátanos	\$2	Chorizo de Desayuno	\$2	Mermelada	\$1.50
Aguacate	\$2	Crema	\$1.50		



Jugo Natural de Naranja	\$2	Fresco Natural de Maracuyá	\$2
Jugo Natural de Naranja-Zanahoria	\$2	Fresco Natural de Tamarindo	\$2
Limonada con Fresa Natural	\$2		





roja
Red Ale

WAPA
WHEAT AMERICAN PALE ALE

LA NEGRA
IRISH STOUT

mera belga
BELGIAN WHITE ALE

Hija de Pook
HONEY BLONDE ALE

SUEGRA **KOLOSCHA** **LA NACIONAL**
INDIA PALE ALE —GERMAN KÖLSCH ALE— LAGER ARTESANAL

PAQUETE 1

2 BARRILES BARTENDER \$195.00

130 VASOS DE 12 ONZ



PAQUETE 2

3 BARRILES BARTENDER \$280.00

190 VASOS DE 12 ONZ

PAQUETE 3

4 BARRILES BARTENDER \$365.00

260 VASOS DE 12 ONZ



PAQUETE 4

5 CAJAS BARTENDER \$210.00

120 BOTELLAS

BARRIL EXTRA \$90 // MESERO CON CHAROLA \$30

PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES DE SODAS ARTESANALES

TODOS LOS PAQUETES INCLUYEN:

- BAR DE MADERA CON ENFRIADOR DE BARRILES.
 - TORRE DISPENSADORA ILUMINADA.
 - SERVICIO DE CRISTALERÍA.
- (SUJETO A DEPÓSITO)



INGREDIENTES:



PASIÓN



AGUA



MALTA



LÚPULO



LEVADURA



contáctanos:
sommelier@cervezacadejo.com



MONTAÑA
BEER & STEAKHOUSE

