



HORARIO DE COCINA

Martes a sábado 20:00 a 00:30

Maldonado 1970, Montevideo
Instagram @cerveceria_malafama
Reservas malafama.meitre.com

COCINA

Fundido de Alcachofas •

Alcachofas, espinaca y quesos. Con pan bollito. \$490

Provolone •

Con miel (Mieles del Este) y focaccia \$550

Pollo coreano

Pollo agri dulce crocante y kimchee \$490

Empanadas x3

Carne braseada en cerveza \$480

Provolone y puerro \$480

Mollejas •

Con puré de cebolla caramelizada, tomates cherry y salsa picante buffalo \$510

Papas rellenas •

Con crema agria, queso cheddar, panceta y ciboulette \$520

Croquetitas

Consultar variedad \$450

Tortilla ••

De papa y cebolla, con alioli \$490

Milanesa putanesca •

*Opción berenjena. Salsa putanesca, queso cuartirolo.

Acompañado de papas fritas o ensalada \$690

Cerdo desmenuzado

Sandwich de cerdo desmenuzado en pan brioche, coleslaw, pickles, salsa bbq y acompañado de papas fritas \$690

Risotto de cebada •

Hongos de estación, parmesano, tomates secos y almendras tostadas \$590

Bife ancho

Salsa de mostaza antigua y cerveza. Acompañado de papas rellenas o ensalada \$750

Ensalada charrúa •

Ensalada de ricotta, boniatos glaseados, huevos de codorniz, rúcula, almendras tostadas y tomates secos \$550

→ Extras Kimchee \$120 Pan bollito \$80

• Vegetariano •• Vegano

• Sin gluten (puede contener trazos de harina de trigo)

PIZZERIA

Todas nuestras pizzas pueden llevar queso vegano +\$60

Lehmenyun ••

De carne o soja, cilantro, limón \$510

Marinara (sin queso) ••

Tomate, pesto de albahaca \$510

Bianca de papas ••

Crema de ajo ahumado, papas, romero \$590

Figazza con queso •

Queso, cebolla, parmesano, oregano \$590

Margarita ••

Tomate, queso, albahaca fresca \$590

Pepperoni

Tomate, queso, pepperoni \$600

Capocollo

Tomate, queso, bondiola, rúcula \$600

Carnívora

Tomate, queso, carne braseada en cerveza, pepperoni y panceta \$620

Tres quesos •

Cuartirollo, queso azul, ricotta, syrup de dátiles y almendras \$620

→ Dips \$60 Marinara / Ranch / Alioli / Buffalo spicy / Tonkatsu

POSTRES

Brownie con helado •

Dulce de leche, praliné de avellanas y helado \$390

Gran waffle criollo •

Chocolate, frutillas, arándanos, dulce de leche \$460

Tarta de lima •

Con chantilly \$390

TRAGOS

DE LA CASA

Don José

Johnny Walker, grapamiel, limón, almíbar de jengibre \$370

Ansina

Ron, menta, limón y agua mineral con gas \$370

1811

Gin, triple sec, arándanos y limón \$370

Vaimaca

Captain Morgan, ananá, almíbar de jengibre, limón, naranja y canela \$370

Guyunusa

Aperol, Cerveza Malafama, almíbar de jengibre, limón y naranja \$370

Tacuabé

Pisco, limón, clara, bitter \$370

Zapicán

Gin, cynar, pomelo, jengibre y cerveza sour Malafama \$370

Polidoro

Aperol, triple sec, ananá, limón, almíbar de maracuyá, cerveza NEIPA Malafama y menta \$370

SIN ALCOHOL

Senaqué

Ananá, naranja, limón, canela y almíbar de jengibre \$280

Abayubá

Frutos rojos, ananá, limón, almíbar de jengibre y menta \$280

Limonada

Tradicional o Pomelo \$220

CLÁSICOS & VINOS

Bodega Garzón

Botella tannat reserva \$1450

Botella albariño reserva \$1450

Copa cabernet \$290

Copa sauvignon blanc \$290

Vermouth De tirada \$280

Aperol spritz \$400

Cynar Julep \$390

Campari naranja \$360

Gin Tanqueray \$360

Ron Bacardi \$360

Ron Captain Morgan \$360

Johnny Walker Red \$360

Johnny Walker Black \$380

Fernet Branca \$340

Tequila \$280

Grapamiel \$280

LA HISTORIA

El nombre Malafama surge a raíz del logo, el charrúa. Es un reconocimiento hacia los indígenas que lucharon en la creación de esta patria y luego fueron aniquilados por su supuesta "mala fama". El logo parte de un retrato del cacique charrúa Tabaré, un poema escrito por nuestro tatarabuelo, Don Juan Zorrilla de San Martín. Esta cervecería formada por cuatro hermanos, le hace honor a todo lo que es Uruguay; su bandera, su gran historia y sus costumbres.

NUESTRA CERVEZA

En 2016 arrancamos a producir cerveza de forma nómada, ya que buscábamos tomar cervezas que no encontrábamos en el mercado. Para 2018 pudimos armar nuestro propio brewpub, y así tener control sobre todos los procesos, ingredientes y calidad.

Consideramos que somos una cervecería experimental, estamos en constante búsqueda de nuevos ingredientes y técnicas para hacer cervezas distintas. Nos apasionan la maduración en madera, los ingredientes exóticos y, ni que hablar, poder compartirla con amigos. Todas nuestras cervezas están vivas, sin filtrar y sin pasteurizar.

