

# Menú

## COMIDAS Y BEBIDAS

### Entradas

#### Scotch Egg

\$ 6.00

HUEVO HERVIDO ENVUELTO EN CHORIZO DE CERDO HECHO EN CASA, APANADO Y SERVIDO EN SALSA DE LA CASA (EN BASE DE MOSTAZA COLMAN'S)

#### Wallace Fries

\$ 9.00

PAPAS FRITAS CORONADAS CON CARNE MOLIDA AL ESTILO ESCOCÉS Y QUESO CHEDDAR GRATINADO.

#### Dip de Corvina Ahumado

\$ 10.00

SERVIDO CON PALITROQUES, TOTOPOS, ZANAHORIA Y APIO.

#### Curry Chips

\$ 11.00

### Sliders

#### Wallace Sliders

\$ 6.00

CHORIZO CASERO CON SALSA DE LA CASA Y REPOLLO.

#### Curry Chicken Sliders

\$ 7.00

POLLO APANADO BAÑADO EN NUESTRA SALSA CURRY MANGO CON CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y SALSA DULCE DE LA CASA.

#### Veggie Sliders

\$ 7.00

LENTEJAS, AVENA Y ARROZ EN PATTY CON QUESO CHEDDAR.

### Sopas y Ensaladas

#### The Wallace Salad

\$ 11.00

LECHUGA, CEBOLLA MORADA, BRÓCOLI, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS, HUEVO, BACON, PIMENTÓN ROJO, CROTONES, ADEREZO BLUE CHEESE.

#### Caesar Salad

\$ 10.00

LECHUGA ROMANA, CROTONES, POLLO A LA PLANCHA, QUESO PARMESANO Y NUESTRO ADEREZO CAESAR.

#### Sopa del Dia

\$ 4.00

### Alitas

#### Alitas

\$ 9.00

OCHO ALITAS BAÑADAS EN UNA DE NUESTRAS SALSAS HECHAS EN CASA. SERVIDAD CON APIO, ZANAHORIA Y SALSA RANCH.

# Menú

## COMIDAS Y BEBIDAS

### Hamburguesas

(TODAS LAS HAMBURGUESAS INCLUYEN PAPAS FRITAS)

#### The Wallace Burger \$ 12.00

6 ONZAS DE CARNE DE RES CUBIERTAS CON CHAMPIÑONES, CEBOLLAS Y BACON CARAMELIZADOS, QUESO GOUDA Y REPOLLO, NUESTRA SALSA DE WHISKY.

#### Coo Coo O (El Primo Loco) Burger \$ 12.00

6 ONZAS DE CARNE DE RES, QUESO CHEDDAR, PEPINILLO, JALAPEÑO, BACON, CEBOLLA REBOSADA, REPOLLO Y NUESTRA SALSA DE WHISKY BBQ.

#### Bacon Blue Burger \$ 11.00

6 ONZAS DE CARNE DE RES, QUESO MONTERREY JACK, BACON, LECHUGA Y CEBOLLA MORADA. CON ADEREZO BLUE CHEESE Y UN TOQUE DE PICANTE.

#### Classic Burger \$ 9.00

6 ONZAS DE CARNE DE RES, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLOS Y NUESTRO ADEREZO MIL ISLAS.

#### Chookie Hen \$ 0.00

POLLO CRUJIENTE, QUESO CHEDDAR, JALAPEÑO, BACON, REPOLLO, PEPINILLO, CEBOLLA MORADA Y NUESTRA SALSA DE WHISKY BBQ.

#### The Hooligan \$ 12.00

POLLO CRUJIENTE, QUESO MONTERREY JACK, ENCURTIDO DE CEBOLLA MORADA, BACON, REPOLLO CON HORSERADISH, PEPINO REBOSADA, REDUCCIÓN DE CERVEZA.

#### Wallace Chicken \$ 11.00

POLLO CRUJIENTE, BACON, QUESO GOUDA, TOMATE Y REPOLLO CON SALSA DE LA CASA.

#### Buffalo and Blue Chicken \$ 11.00

POLLO CRUJIENTE BAÑADO EN NUESTRA SALSA BUFFALO CON LECHUGA Y CEBOLLA MORADA CUBIERTO EN SALSA BLUE CHEESE.

#### Grilled Chicken \$ 9.00

POLLO A LA PLANCHA CON LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA, SALSA DE LA CASA (EN BASE DE MOSTAZA COLMAN'S)

#### Roast Beef Panini \$ 11.00

LOMO DE RES, ENCURTIDOS DE CEBOLLA MORADA, SALSA HORSERADISH Y QUESO GOUDA SERVIDO EN BAGUETTE TOSTADA.

### Platos Fuertes

#### Nuestro Salmon o Pollo \$ 13.00

6 ONZAS DE SALMÓN A LA PLANCHA Y PURÉ DE PAPA Y ENELDO. SERVIDA CON VEGETALES Y SALSA DE CREMA, PIMENTÓN ROJO Y ALCAPARRAS.

#### Fish and Chips \$ 16.00

FILETE DE CORVINA REBOSADA EN CERVEZA, SERVIDA CON NUESTRAS PAPAS FRITAS HECHAS A MANO, SALSA TÁRTARA, LIMONES Y GUISANTES O REPOLLO.

#### Chicken Curry \$ 15.00

NUESTRA VERSIÓN DE UN CLÁSICO, SERVIDO CON ARROZ Y GUARNICIÓN DE TOMATE, PEPINO, HUEVO, MANÍ, COCO RALLADO, CEBOLLINA, PASITAS, GUINEO Y CHUTNEY DE MANGO.

#### Bangers and Mash \$ 14.00

DOS CHORIZOS DE CERDO HECHO EN CASA SERVIDO CON PURÉ DE PAPAS, GRAVY DE CEBOLLA Y CERVEZA.



# Menú

## COMIDAS Y BEBIDAS

**Cottage Pie** \$ 12.00

CARNE MOLIDA CON VEGETALES Y VINO, CUBIERTO CON PURÉ DE PAPAS Y QUESO CHEDDAR GRATINADO.

**Stout Mac & Cheese** \$ 12.00

CODITOS CON QUESO CHEDDAR, CERVEZA OSCURA DE BELHAVEN Y TALINGO, BACON.

**Rumbledethumps** \$ 11.00

REPOLLO, ESPINACA Y CEBOLLA SALTEADA, MEZCLADO CON PURÉ DE PAPAS, CUBIERTOS CON QUESO CHEDDAR Y GRATINADO.

### Extras

**Chips Británicas** \$ 5.00

**Papas Fritas** \$ 2.00

**Ensalada Repollo** \$ 1.50

**Guisantes Británicos** \$ 1.50

### Bebidas

**Coca Cola 355ml** \$ 2.00

**Coca Cola Zero 355ml** \$ 2.00

**Ginger Ale 355ml** \$ 2.00

**Agua Perrier con gas** \$ 3.00

**Agua en botella sin gas** \$ 1.50

# Menú

## WHISKY

### Highland

The Dalmore 18	\$ 21.00
The Dalmore Cigar Malt	\$ 19.00
The Dalmore 15	\$ 17.00
The Dalmore 12	\$ 12.00
Oban 14 year	\$ 13.00
Clynelish 14 year	\$ 13.00
Balblair 2000	\$ 12.00
The Glenmorangie	\$ 11.00
Ancnoc	\$ 11.00
Old Pulteney	\$ 10.00

### The Islands

Highland Park 18	\$ 20.00
Highland Park 15	\$ 18.00
Highland Park 12	\$ 13.00
Jura Prophecy	\$ 16.00
Jura 16	\$ 12.00
Jura Superstition	\$ 11.00
Jura 10	\$ 10.00
Arran Malt 18	\$ 18.00
Arran Malt 10	\$ 10.00
Arran Malt Lochranza	\$ 8.00

### Lowlands

Glenkinchie	\$ 9.00
-------------	---------

### Speyside

Macallan 15	\$ 18.00
Macallan 12	\$ 13.00
Macallan Gold	\$ 11.00
Cragganmore	\$ 12.00
Cardhu	\$ 13.00
Glenlivet Founders Reserve	\$ 9.00
Glenlivet 15	\$ 15.00
Glenfiddich 12	\$ 10.00
Glenfiddich 15	\$ 13.00
Glenfiddich 18	\$ 16.00
Speyburn 10	\$ 9.00
Glenrothes	\$ 12.00
Dalwhinnie	\$ 13.00
Singleton	\$ 10.00

### Highland

Lagavulin	\$ 18.00
Caol Ila	\$ 12.00
Bruichladdich The Classic Laddie	\$ 15.00
Bruichladdich Port Charlotte	\$ 16.00



# Menú

## WHISKY

### Blended

Big Peat	\$ 13.00
Scallywag	\$ 13.00
Rock Oyster	\$ 10.00
Timorous Beastie	\$ 10.00
Epicurean	\$ 10.00
Abducted	\$ 9.00
Johnnie Walker Green	\$ 11.00
Johnnie Walker Black	\$ 9.00
Johnnie Walker Red	\$ 6.00
Chivas Regal 12 year	\$ 8.00
Chivas Regal Extra	\$ 9.00
Buchanans Select 15 year	\$ 11.00
Buchanans Deluxe 12 year	\$ 8.00
Old Parr	\$ 6.50
The Famous Grouse	\$ 6.00
Cutty Sark	\$ 6.00
Robert Burns	\$ 5.00

### Ireland

Teeling Small Batch	\$ 13.00
Jameson	\$ 7.00
Bushmills	\$ 7.00

### Bourbon/Rye

Woodford Reserve	\$ 10.00
Corsair Triple Smoke	\$ 9.50
Sazerac Rye	\$ 9.00
Corsair Dark Rye	\$ 8.50
Makers Mark	\$ 8.00
Wild Turkey American Honey	\$ 7.00
Wild Turkey	\$ 6.50
Jack Daniels Tennessee	\$ 6.50
Jim Beam White	\$ 5.50
Evan Williams Honey	\$ 5.50
Evan Williams Black	\$ 5.50

### Japan

Togouchi	\$ 15.00
Iwai "Tradition"	\$ 12.00

### After Dinner

Drambuie	\$ 8.00
Arran Scottish Cream	\$ 6.00
Baileys Irish Cream	\$ 6.00
Frangelico	\$ 6.00
Scottish Coffee	\$ 7.00
Irish Coffee	\$ 7.00
Sambuca	\$ 5.00

# Menú

## RUM/GIN/TEQUILA/VODKA

### Vodka

Grey Goose	\$ 8.50
Ketel One	\$ 7.50
Absolut Blue	\$ 6.00
Stolichnaya	\$ 5.50
Smirnoff	\$ 5.50
Stanislaw	\$ 5.00

### Tequila

Patron Reposado	\$13.00
TaTa Añejo	\$10.00
Montelobos Mezcal	\$6.50
Espolon Reposado	\$6.00
Espolon Blanco	\$5.50
Jose Cuervo	\$5.50

### Gin & Tonic

Premium	\$ 9.00
---------	---------

HENDRICK'S, THE BOTANIST, TANQUERAY 10, MARE (WITH GARNISHES)

Call	\$ 6.50
------	---------

TANQUERAY, PUERTO DE INDIAS, GIN FACTORY, NORDES (WITH GARNISHES)

House	\$ 5.00
-------	---------

HOUSE GIN, TONIC, LIME/ORANGE

### Rum

Ron Abuelo Centuria	\$ 19.00
Ron Abuelo Tawny	\$ 12.00
Ron Abuelo Port	\$ 12.00
Ron Abuelo Oloroso	\$ 12.00
Ron Abuelo Twin Oaks	\$ 9.00
Ron Nativo 20 años	\$ 10.00
Ron Nativo 15 años	\$ 8.00
Ron Nativo Overproof	\$ 7.00
Plantation Rum Panama 2004	\$ 9.00
Ron Zacapa 23	\$ 9.00
Ron Abuelo 7 años	\$ 6.50
Ron Abuelo Añejo	\$ 5.50
Bacardi Carta Blanca	\$ 5.00

### Cognac/Brandy

Camus USOP	\$ 12.00
Chateau de Laubade Armagnac	\$ 11.00
Hennessy	\$ 9.00
Gran Duque de Alba	\$ 8.00



# Menú

## VINOS

### Chile

Cono Sur Bicicleta Pinot Noir	\$7	\$20.00
Montes Merlot	\$8	\$23.00
Ventisquero Reserva Syrah	\$8	\$23.00
Errazuriz Chardonnay	\$9	\$25.00
Veramonte Reserva Cabernet Sauvignon		\$27.00
Lapostolle Le Rouge		\$32.00
Errazuriz Max Reserva Carmenere		\$42.00

### Argentina

Finca Las Moras Malbec	\$5	\$14.00
Finca Las Moras Sauvignon Blanc	\$5	\$14.00
Finca Las Moras Dada Chocolate	\$7	\$20.00
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon		\$25.00
Escorihuela Gascon Viognier		\$31.00
Los Intocables Black Malbec		\$31.00
El Enemigo Bonarda		\$52.00
Luca Malbec		\$60.00

### España

Lagrimas de Maria Tempranillo Blanco	\$6	\$18.00
Lagrimas de Maria Tempranillo Rioja	\$6	\$18.00
Piedra de Agua Albariño		\$25.00
El Coto Garnacha		\$27.00
Marques de Caceres Verdejo		\$25.00
Marques de Caceres Crianza		\$42.00
Marques de Caceres Reserva		\$60.00

### Francia

Bastion & Guestier Passeport Bordeaux Reserva	\$27.00
Bastion & Guestier Passeport Chablis	\$45.00

# Menú

## BEERS

### Ales

Greene King Gluten Free IPA 500ml	\$7.00
Trooper IPA	\$7.00
Wychwood Hobgoblin IPA 500ml	\$6.50
Old Empire IPA	\$6.50
61 Deep Pale Ale	\$6.50
Banana Bread	\$6.50
Belhaven St. Andrews Ale 500ml	\$6.00
Robinsons Trooper 666 500ml	\$6.00
Belhaven Scottish Ale	\$5.00
Robinsons Trooper 330ml	\$5.00
Innis & Gunn The Original	\$5.00

### Lagers/Pilsners

Trooper Sun & Steel Sake Pilsner	\$5.00
Innis & Gunn Craft Lager	\$5.00
Belhaven Craft Pilsner	\$5.00

### Porters/Ruby

King Goblin Ruby	\$7.00
Wychwood Hobgoblin 500ml	\$6.50
Innis & Gunn Carribean Rum Cask	\$6.50

### Ciders

Cornish Gold Cider	\$5.00
Belhaven Apple 500ml	\$6.00

### Stoutss

Trooper Fear of the Dark 500ml	\$7.00
Youngs Double Chocolate Stout 500ml	\$6.00
Belhaven Black Scottish Stout 500ml	\$6.00
Belhaven Black Scottish Stout Nitro	\$6.00
Belhaven Scottish Oat Stout	\$5.00

### Panamanian Beers

Balboa	\$3.00
Panama Lager	\$3.00
Panama Light	\$3.00
Atlas Golden Light	\$3.00

### Artisan Draft

Talingo Nitro	\$4.50	\$7.50
Sir Francis Red Ale	\$4.50	\$7.50
Fula	\$4.00	\$7.00
Chivo Perro	\$4.00	\$7.00

### Non-Alcoholic

Sodas	\$2.00
Lemonade	\$2.50
Mint Lemonade	\$3.00
Bottled Water	\$1.50
Iced Tea	\$2.50
Perrier	\$3.00
Juices	\$3.00



# Menú

## POSTRES

### Vegetarian/Gluten-Free

Gluten Free Crostini de Salmón Escoces \$ 12.00

QUESO CREMA DE HIERBAS Y ALCAPARRAS ENVUELTO EN SALMÓN ESCOCÉS, ENCIMA DE PEPINO CON ENCURTIDO DE PEPINO.

Sliders Vegetarianos \$ 7.00

PATTY DE LENTEJA, ARROZ, Y AVENA CON QUESO CHEDDAR Y SALSA MIL ISLAS.

RumbledetHumps (Vegetariano) \$ 11.00

VEGETALES SALTEADOS CON PURE DE PAPA Y QUESO CHEDDAR GRATINADO.

Gluten Free Fish & Chips \$ 18.00

NUESTRO FISH & CHIPS HECHO CON UNA MASA LIBRE DE GLUTEN.

HAMBURGUESAS GLUTEN FREE \$2 EXTRA

### Café y Té

Espresso \$2.50

Doble Espresso \$3.50

Café Americano \$2.50

Cappuccino \$3.50

Té \$2.50

Té con Leche \$3.00

Scottish Coffee \$7.00

Irish Coffee \$7.00

### Postres

Whisky Trio \$ 8.00

CRÈME BRULÉE DE CAOL ILA Y UN TOQUE DE NUEZ MOSCADA, HIGOS MACERADOS EN DALMORE 12, Y UNA TRUFA DE CHOCOLATE Y ALMENDRA, HECHO CON DRAMBUIE.

Sticky Toffee \$ 6.00

DULCE DE DÁTILES, SALSA DE MOLASES, Y HELADO DE VAINILLA.

Cranachan \$ 6.00

FRESAS MACERADAS EN WHISKY, GRANOLA, HELADO ARTESANAL DE VAINILLA, Y CREMA CON WHISKY.

Helado Artesanal de Vainilla \$ 4.00