



BEER FACTORY[®]
& FOOD

GRAN MENÚ

*Let's try
beer & food pairing!*



MEDITERRÁNEA
LIGHT
LIGHT ALE

LIGHT ALE



AVE DE MAL AGÜERO
SAISON FARMHOUSE ALE

SAISON FARMHOUSE ALE



SANTA FE
VIENNA LAGER

VIENNA LAGER



MIL CULPAS
MUNICH HELLES

MUNICH HELLES



COYOTE
AMERICAN PALE ALE

AMERICAN PALE ALE



Wannabe
INDIA PALE ALE

INDIA PALE ALE



LUNA LLENA
STOUT

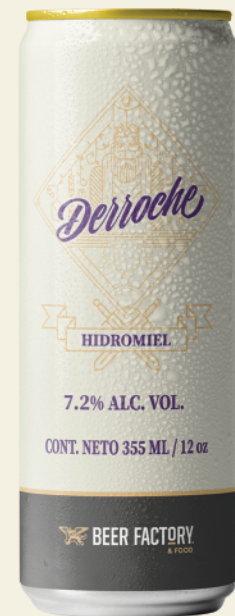
STOUT



Derroche

HIDROMIEL

Bebida ancestral fermentada
a base de agua y miel.



Platillos
Ligeros



Ensaladas



Pescados
y Mariscos



Pescados
y Mariscos



Queso
de Cabra



Carne
de Res



BBQ



Hamburguesas



Sabores
Ahumados



Pescados
y Mariscos



Pollo



Papas



Carne
de Cerdo



Picantes



Queso



Hamburguesas



Sabores Fuertes
y Condimentados



Picantes



Blue Cheese



Postres de
Chocolate



Carne
de Res



Carne
de Cerdo



Sabores
Fuertes



Alimentos
Glaseados



Pescados
y Mariscos



Pastas

ALC. VOL. 4% IBU'S 12

ALC. VOL. 5.2% IBU'S 25

ALC. VOL. 5.4% IBU'S 25

ALC. VOL. 5.2% IBU'S 24

ALC. VOL. 4.8% IBU'S 40

ALC. VOL. 6.6% IBU'S 75

ALC. VOL. 6% IBU'S 35

ALC. VOL. 7.2%

VASO DE 100 ML \$39 TARRO DE 1 L \$193

VASO DE 300 ML \$90 JARRA DE 1.8 L \$284

VASO DE 500 ML \$121 TUBO DE 3 L \$397

VASO DE
100 ML

\$43 MXN

VASO DE
300 ML

\$96 MXN

VASO DE
500 ML

\$125 MXN

TARRO
DE 1 L

\$198 MXN

JARRA DE
1.8 L

\$288 MXN

TUBO
DE 3 L

\$405 MXN

VASO DE
100 ML

\$44 MXN

VASO DE
300 ML

\$98 MXN

VASO DE
500 ML

\$129 MXN

TARRO
DE 1 L

\$202 MXN

JARRA DE
1.8 L

\$291 MXN

TUBO
DE 3 L

\$408 MXN

LATA
DE 355 ML

\$75 MXN



Es la concentración o graduación alcohólica de la cerveza,
expresada como % Alc/Vol y medida a una temperatura de 20°C.



International Bitterness Unit / Unidad Internacional de Amargor
Indica el nivel de amargor de la cerveza.

El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud.

EVITA EL EXCESO.

La venta de alcohol debe ir acompañada por alimentos y aplica únicamente para mayores de 18 años

BEERS WITH A TWIST CERVEZAS EXÓTICAS

MARACUYÁ



ALC. VOL. 2.8%

VASO DE 100 ML \$41 MXN

MANGO



ALC. VOL. 2.8%

VASO DE 300 ML \$97 MXN

COCO



ALC. VOL. 2.8%

VASO DE 500 ML \$127 MXN

ARÁNDANO



ALC. VOL. 2.8%

TARRO DE 1L \$197 MXN

TAMARINDO



ALC. VOL. 2.8%

JARRA DE 1.8L \$287 MXN

CULPOSA

El sabor maltoso de nuestra cerveza *Mil Culpas* en contraste con notas cítricas de limón y el toque bittersweet de pepino y Gin Beefeater (270 ml).

\$95 MXN



CORAZÓN

Coctel con base de nuestra cerveza *Wannabe* y un mix de arándano, mezcal y hierbabuena escarchado con chile piquín (300 ml).

\$95 MXN



BEER COCKTAILS COCTELES CON CERVEZA

JAMAICA FROZEN

Delicioso freeze de jamaica, tequila y notas de cerveza *AVE DE MAL AGÜERO* complementado con licor de naranja (270 ml).

\$105 MXN



SPICY REYES

Refrescante y exótico, una mezcla de aromas frutales y picositos. Cerveza *MEDITERRÁNEA LIGHT* mezclada con Licor Ancho Reyes, tamarindo y limón (300 ml).

\$109 MXN



LUNA CREAM

Maltas oscuras y las notas achocolatadas de nuestra cerveza *LUNA LLENA* se acoplan con bits de coco y chocolate con un toque de Licor 43 (190 ml).

\$95 MXN



La venta de alcohol debe ir acompañada por alimentos y aplica únicamente para mayores de 18 años



Es la concentración o graduación alcohólica de la cerveza, expresada como % Alc/Vol y medida a una temperatura de 20°C.

El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud.

EVITA EL EXCESO.

STARTERS PARA EMPEZAR

CHINESE SALAD

Ensalada china con pechuga de pollo a la parrilla (100 g), frescas lechugas mixtas, aderezo oriental, gajos de mandarina, almendras, crujientes fideos de arroz, col morada y wonton frito.

SABER MEJOR CON **MEDITERRÁNEA LIGHT**

\$199 MXN



SOPA DE TORTILLA AHUMADA

Sopa de tomates rostizados y ahumados con caldo de pollo (300 ml). Se sirve con crema natural, aguacate, queso cotija desmoronado, polvo de chicharrón, brotes de cilantro y una mezcla de chiles ahumados.

SABER MEJOR CON **SANTA FE**

\$125 MXN



MAC & GREEN CHEESE

Nuestros macarrones gratinados en una salsa cremosita de parmesano y tomatillo rostizado, servidos con cubitos de pancetta (50 g), un toque de aceite de trufa blanca, cebolletas y crumble de ajo.

SABER MEJOR CON **AVE DE MAL AGÜERO**

\$199 MXN

C'EST VICHE!

Sobre tostada especial de maíz (2 piezas): una base de puré de aguacate y ceviche de camarón* (60 g), cebolla morada, chile verde, limón y aceite de oliva. Acompañado de salsa macha y salsa cocktail, un poco de chicharrón pulverizado, alioli verde y brote de cilantro.

SABER MEJOR CON **AVE DE MAL AGÜERO**

\$175 MXN

*Platillo susceptible de reacciones alérgicas, contiene camarones.

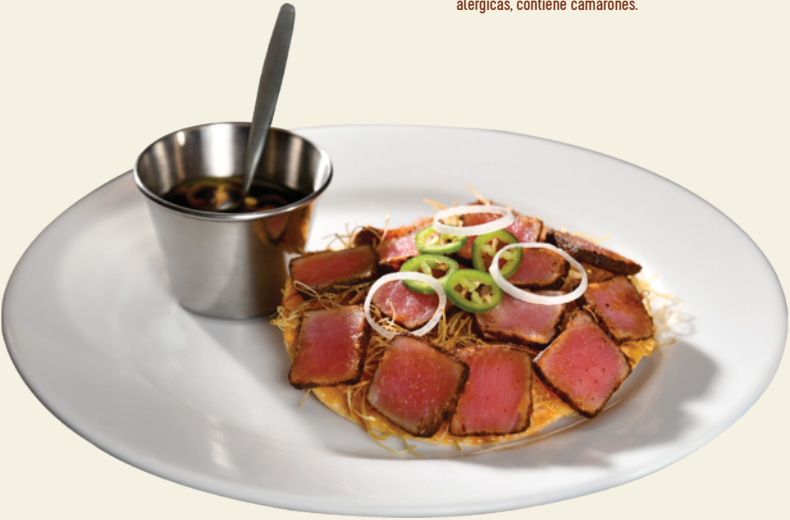


SAVAGE GRILL

Deliciosa selección de verduras al grill (510 g): sweet corn, calabaza, zanahoria, brócoli, champiñones, ejotes, pimientos rojos y espárragos con aderezo de limón.

SABER MEJOR CON **MEDITERRÁNEA LIGHT**

\$169 MXN



TUNA CRUNCH

Láminas de atún* sellado (30 g) con polvo blackened, en una tostada con aderezo de mayonesa al chipotle y poro frito. Servida con salsa de soya y limón.

SABER MEJOR CON **AVE DE MAL AGÜERO**

\$79 MXN

*Platillo susceptible de reacciones alérgicas, contiene atún.

Aliméntate sanamente. Gramajes aproximados previos a su cocción. Los platillos no incluyen el maridaje sugerido. Todas las imágenes son de referencia. El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud. La venta de alcohol debe ir acompañada por alimentos y aplica únicamente para mayores de 18 años

FINGER FOOD PARA BOTANEAR



NACHOS SANTA FE

Totopos hechos en casa, cubiertos con salsa de frijol, queso amarillo derretido, trocitos de jalapeño y jitomate. Acompañados de guacamole y crema ácida.

SABE MEJOR CON **COYOTE**

\$185MXN

CHILI CON CARNE

Servidos con 250 g de chili elaborado con un mix artesanal de res y cerdo.

SABE MEJOR CON **SANTA FE**

\$229MXN



GUACAMOLE ONION RINGS

Crujientes aros de cebolla rellenos de guacamole, con nuestro aderezo de mayonesa al chipotle (4 piezas).

SABE MEJOR CON **MIL CULPAS**

\$125MXN



CORN RIBS

Espectaculares elotes listos para disfrutarse como una costillita (8 piezas). Acompañadas de blue cheese ¡Elige tu salsa favorita!

SABE MEJOR CON **Wannabe**

\$199MXN



TACOS

BRISKET

Nuestro icónico Brisket cocinado en cerveza y vino tinto, a fuego lento por 12 horas en nuestro horno de leña. Sobre una tortilla hecha a mano, con guacamole y salsa de frijol, hojitas de cilantro y un toque de salsa macha.

SABE MEJOR CON **SANTA FE**

1 pieza (50 g) \$89MXN

3 piezas (150 g) \$209MXN

ARRACHERA

Reinventamos el clásico taco de arrachera, en una tortilla de maíz hecha a mano, le agregamos una costra de quesos y hojuelas de papa, lo rellenamos de carne jugosita con cebolla morada.

SABE MEJOR CON **SANTA FE**

1 pieza (40 g) \$119MXN

3 piezas (120 g) \$259MXN

SURF & TURF

Mar y tierra en una tortilla hecha a mano con camarones* salteados y pancetta rostizada, con guacamole, un toque de salsa de jitomate y cerveza **MEDITERRÁNEA LIGHT**. Con salsa Teriyaki, tamarindo y alioli verde.

SABE MEJOR CON **AVE DE MAL AGÜERO**

*Platillo susceptible de reacciones alérgicas, contiene camarones.

1 pieza (25 g de camarón y 25 g de pancetta) \$99MXN

3 piezas (75 g de camarón y 75 g de pancetta) \$219MXN



PAPAS BEER FACTORY®

Papas fritas (300 g) con un recubrimiento de cerveza especial que realza su sabor y su crunchy.

SABE MEJOR CON **MEDITERRÁNEA LIGHT**

\$99MXN



PAPAS BRAVAS BY BEER FACTORY®

Deliciosas papas gajo (300 g) acompañadas de salsa macha elaborada con nuestra selección de chiles tostados a fuego lento.

SABE MEJOR CON **Wannabe**

\$85MXN



PÍDELAS CON TU TOPPING FAVORITO:

Queso Gouda gratinado con tocino (40 g) +\$49MXN
Queso Cheddar derretido (60 ml) +\$39MXN
Guacamole (50 g) +\$39MXN

Aliméntate sanamente. Gramajes aproximados previos a su cocción. Los platillos no incluyen el maridaje sugerido. Todas las imágenes son de referencia. El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud.

TO SHARE PARA COMPARTIR



PLATÓN BEER FACTORY®

Jugosas y crujientes Amber Wings con salsa Beer BQ® (4 piezas), Boneless BF&F® con salsa Red Hot (6 piezas), sliders de carne mediterránea (2 piezas de 30 g c/u), Corn Ribs (4 piezas), con papas Beer Factory® (150 g). Con aderezo blue cheese.

SABE MEJOR CON **COYOTE**

\$399 MXN



COLIFLOR WINGS ★ NUEVAS

Tan deliciosas como las de pollo. Tiernas alitas de coliflor capeada (8 piezas), bañadas en salsa pomodoro picante, crumble de ajo, alioli, albahaca e hinojo.

SABE MEJOR CON **COYOTE**

\$109 MXN



AMBER WINGS

Las alitas más jugositas que encontrarás: horneadas y doradas en nuestro horno (8 piezas). Las servimos con aderezo blue cheese, pero también puedes elegir tu salsa favorita del Salsómetro.

\$259 MXN



BONELESS BEER FACTORY®

Jugosos trocitos de pechuga de pollo (12 piezas) con una cubierta crunchy, salseados y acompañados de aderezo blue cheese ¡Elige tu salsa favorita del Salsómetro!

\$219 MXN

ESPECIALES PARA COMPARTIR

PAQUETE 20 BONELESS

\$289 MXN

PAQUETE 20 BONELESS + 1 JARRA DE CERVEZA (1.8 L)

\$395 MXN

SALSÓMETRO

ELIGE TU FAVORITA



AJO PARMESANO LIMÓN

BEER BQ®

MANGO HABANERO

BÚFALO

RED HOT

PANCHOS



ELIGE CUALQUIERA DE NUESTRAS CERVEZAS:

MEDITERRÁNEA LIGHT

AVE DE MAL AGÜERO

SANTA FE

MIL CULPAS

Wannabe

LUNA LLENA

COYOTE

Aliméntate sanamente.
Gramajes aproximados previos a su cocción. Los platillos no incluyen el maridaje sugerido. Todas las imágenes son de referencia.

El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud. EVITA EL EXCESO.

BETWEEN BUNS HAMBURGUESAS ESPECIALES



NEW ORLEANS

Horneamos un bollo artesanal y le untamos aderezo de pepinillo e hinojo. Rebozamos una jugosa pechuga marinada (180 g), añadimos vegetales frescos y tocino. Con salsa brava y un pepinillo.

SABE MEJOR CON **MEDITERRÁNEA LIGHT**

\$ 239 MXN



CRUNCHY CRUNCH

Mezcla artesanal de res y cerdo (150 g) y una montaña de papa paja ¡crunch!, con queso gouda, aguacate, cremoso de ají, lechuga sangría y jitomate bola.

SABE MEJOR CON **MIL CULPAS**

\$ 249 MXN



BRINE ★ NUEVA

Delicioso muslo de pollo empanizado (170 g), sobre ensalada de zanahoria, col y aderezo de yogurt habanero y aderezo tártaro.

SABE MEJOR CON **MIL CULPAS**

\$ 259 MXN



CHEESE INJECTION

Mezcla artesanal de res y cerdo (150 g), acompañada de tocino frito (20 g), aderezo de pepinillos, fresca lechuga, jitomate y una explosiva combinación de queso cheddar y salsa de queso en una jeringa ¡Te derrites al probarla!

SABE MEJOR CON **Wannabe**

\$ 259 MXN

PERSONALIZA TU HAMBURGUESA

Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas de papas (150 g), puedes elegir entre Papas Beer Factory® ó Papas Gajo.

EXTRAS:

- Queso gouda gratinado (40 g): \$49 MXN
- Queso cheddar derretido(50 g): \$39 MXN
- Guacamole (60 g): \$39 MXN



GRAND COMANCHE

Extra crunchy por su tocino frito. Extra jugosa por sus champiñones a la mantequilla. Mezcla artesanal de res y cerdo (180 g), gratinada con queso gouda.

SABE MEJOR CON **COYOTE**

\$ 259 MXN



QUIMERA FT NOTBURGER®

Preparada con un PATTY (100 g) de **NOTBURGER®** cebolla caramelizada, lechuga sangría, jitomate bola y queso cheddar. Recuerda ¡Puedes pedirla sin queso!

SABE MEJOR CON **MEDITERRÁNEA LIGHT**

\$ 269 MXN



SAMURAI

Mezcla artesanal de res y cerdo (180 g) aromatizada con jengibre fresco, salsa de soya, canela y ajo. Lechuga para hacerla crunchy, jitomate, aderezo de cacahuete thaí para hacerla cremosita y guacamole.

SABE MEJOR CON **Wannabe**

\$ 269 MXN



BLUE CHEESE

Mezcla artesanal de res y cerdo (180 g) le montamos cebolla francesa, tocino frito, lechuga, jitomate y la gratinamos con queso gouda. Se sirve con aderezo Blue Cheese.

SABE MEJOR CON **Wannabe**

\$ 279 MXN



PIBE

Mezcla artesanal de res y cerdo (150 g), chorizo argentino con chimichurri y un toque de aderezo blue cheese. Servida con queso gouda, cebolla francesa, jitomate y lechuga sangría.

SABE MEJOR CON **Wannabe**

\$ 279 MXN



★ NUEVA ESPECIAL

Mezcla artesanal de res y cerdo (160 g), mix de quesos (40 g), tocino, aderezo italiano y gremolata.

SABE MEJOR CON **SANTA FE**

\$ 279 MXN

Aliméntate sanamente.
Gramajes aproximados previos a su cocción. Los platillos no incluyen el maridaje sugerido. Todas las imágenes son de referencia.

El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud. EVITA EL EXCESO.

LOVE ON FIRE PIZZAS ARTESANALES



TODAS NUESTRAS PIZZAS SON ARTESANALES Y DE 8 REBANADAS:

- Las elaboramos con masa madre y un toque de **MEDITERRÁNEA LIGHT®**
- Las horneamos al momento, en nuestro horno de piedra.

SMOKED BACON

Láminas de tocino ahumado (50 g) y nuestra tradicional mezcla de quesos, sobre base de salsa de pomodoro.

SABE MEJOR CON **SANTA FE** **\$ 209** MXN

MEDITERRÁNEA

Corazón de alcachofa (35 g) con aceitunas negras, aceitunas verdes, rodajitas de chile serrano, cebollita morada y nuestra tradicional mezcla de quesos, sobre base de salsa de pomodoro.

SABE MEJOR CON **AVE DE MAL AGÜERO** **\$ 209** MXN

PEPPERONI & MUSHROOMS

Al puro estilo americano: pepperoni (40 g), champiñones salteados y nuestra tradicional mezcla de quesos, sobre salsa pomodoro.

SABE MEJOR CON **SANTA FE** **\$ 209** MXN

VEGGIE NUEVA

Mezcla especial de pomodoro, calabazas al grill (100 g) jitomates ahumados, arúgula y un toque de aceite de oliva y aceite de ajo. SIN LÁCTEOS.

SABE MEJOR CON **MIL CULPAS** **\$ 169** MXN

ARGENTINA

Sobre base de salsa de pomodoro, con gotas de chimichurri, chorizo argentino parrillado (100 g), pimienta morrón fresco y nuestra tradicional mezcla de quesos.

SABE MEJOR CON **Wannabe** **\$ 209** MXN

MAMMA'S CHILI

La auténtica receta de la casa: nuestro jugoso chili (150 g), preparado con un mix artesanal de res y cerdo, con nuestra tradicional mezcla de quesos, sobre base de salsa pomodoro.

SABE MEJOR CON **COYOTE** **\$ 209** MXN

FUNGI'S

Sobre salsa pomodoro rústica, nuestra tradicional mezcla de quesos, con frescos portobellos y champiñones confitados en aceite de oliva con ajo y hierbas aromáticas.

SABE MEJOR CON **SANTA FE** **\$ 209** MXN

*Foto de referencia.
Nuestras pizzas sólo se preparan de una especialidad.

SIGNATURE MAINS ESPECIALES DE PARRILLA



WILD MEX GRILL ★ NUEVO

Arrachera a la parrilla (70 g), pechuga de pollo adobada (70 g), chorizo argentino (80 g), queso panela, Corn Ribs (2 pzas), guacamole, chiles toreados y aderezo de yogurt habanero.

SABE MEJOR CON **SANTA FE** VIENNA LAGER

\$280 MXN



ARRACHERA AL GRILL ★ NUEVA

Deliciosa arrachera (220 g), acompañada de papa al horno con requesón de cabra y guarnición de verduras al grill (150 g).

SABE MEJOR CON **AVE DE MAL AGÜERO** BEER

\$379 MXN



NEW YORK BF&F® ★ NUEVO

Jugoso corte de carne (220 g) calidad choice, acompañado con espagueti al pesto con queso parmesano y jitomates cherry.

SABE MEJOR CON **LUNA LLENA** BEER

\$369 MXN



SAVANNAH ESPECIAL ★ NUEVA

Milanesa de pollo (200 g) con mezcla de quesos, acompañada de ensalada fresca de vegetales, aderezo tártaro y limón amarillo.

SABE MEJOR CON **MIL CULPAS** BEER

\$235 MXN



ROAST BEER CHICKEN

Una jugosa pechuga de pollo (250 g) marinada durante toda la noche en cerveza con salsa pesto y salsa Teriyaki Tamarindo. Acompañada de deliciosas papas gajo.

SABE MEJOR CON **MEDITERRÁNEA LIGHT** BEER

\$235 MXN



SALSÓMETRO

ELIGE TU FAVORITA



Glassé de Cerveza Luna Llena

Beer BQ®

Búfalo

Red Hot

RIBS

Tiernas costillitas de cerdo (400 g), horneadas en nuestro horno de leña. Servidas con la salsa que más te guste de nuestro Salsómetro, junto con un elotito parrillado y nuestras icónicas papas Beer Factory®.

SABE MEJOR CON **SANTA FE** VIENNA LAGER

\$365 MXN

GUARNICIONES

Sweet corn grill (1 pieza) \$65 MXN

Puré de papa rústico (200 g) \$45 MXN

Papas Beer Factory® (100 g) \$35 MXN

Aliméntate sanamente.
Gramajes aproximados previos a su cocción. Los platillos no incluyen el maridaje sugerido. Todas las imágenes son de referencia.

SWEET TOOTH POSTRES



FUDGE BROWNIE

PARA COMPARTIR. Brownie de chocolate, con helado de **LUNA LLENA**, fresas y salsa de frutos rojos. Mezclados con canastitas de chocolate sabor rompopo, galletas, salsa de chocolate y malvaviscos flameados, sobre crema batida.

SABE MEJOR CON **LUNA LLENA**

\$189 MXN



UPSIDE DOWN CHEESECAKE

Cremoso pastel de queso (porción individual), sobre una base crujiente de galleta de chocolate con topping de crema batida y fresas. Bañado con una salsa de frutos rojos.

SABE MEJOR CON **LUNA LLENA**

\$150 MXN



TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana (porción individual), crema dulce, salsa de rompopo, helado de vainilla (80 g), teja dulce y azúcar glass.

SABE MEJOR CON **LUNA LLENA**

\$139 MXN

HELADO BF&F® (80 g) **LUNA LLENA** o Ferrero o Vainilla. **\$49 MXN**

CREAM SHAKES Factory

\$115 MXN C/U

FRESA

Dulce y cremosa combinación con helado de fresa y un toque de chocolate (300 ml).



CACAHUATE

Deliciosa malteada de mantequilla de maní con crujientes trozos de cacahuete (300 ml).



CAFÉ

Fusión entre el sabor del café y la cremosidad del helado, con un toque de Baileys (300 ml).



CHAMOYADAS \$89 MXN C/U

FRESA

Deliciosa pulpa de fresa con un toque de limón, chile en polvo y una banderilla de tamarindo enchilado (100 ml).



MANGO

Pulpa de mango fresca (100 ml), chamoy y chile en polvo con una banderilla de tamarindo enchilado.



Refresco de lata (355 ml) **\$59 MXN**
Coca Cola (Regular o Light o Sin Azúcar), Sprite, Fanta, Sidral, Fresca, Ginger Ale y Mineral



Agua embotellada (600 ml) **\$45 MXN**

Limonada o naranjada (300 ml) **\$63 MXN**

Café Americano (200 ml) **\$55 MXN**
Regular o descafeinado.

Capuchino (190 ml) **\$69 MXN**
Regular o descafeinado.

Café Express (47 ml) **\$56 MXN**

Té (200 ml) **\$53 MXN**
Pregunta por nuestra variedad.

BEER TO GO PARA LLEVAR

LUNA LLENA
STOUT

STOUT



ALC. VOL. 6% IBU'S 35

BOTELLA
DE 355 ML \$85 MXN

MEDITERRÁNEA
LIGHT
LIGHT ALE

LIGHT ALE



ALC. VOL. 4% IBU'S 12

BOTELLA
DE 355 ML \$85 MXN

MIL CULPAS
MUNICH HELLES

MUNICH HELLES



ALC. VOL. 5.2% IBU'S 24

BOTELLA
DE 355 ML \$85 MXN

SANTA FE
VIENNA LAGER

VIENNA LAGER



ALC. VOL. 5.4% IBU'S 25

BOTELLA
DE 355 ML \$85 MXN

CAJA DE 24 PZAS POR: \$1,440 MXN

Elige tu estilo favorito para cualquier ocasión,
ordena y recoge en tu sucursal mas cercana.

LUNA LLENA
STOUT

MEDITERRÁNEA
LIGHT
LIGHT ALE

MIL CULPAS
MUNICH HELLES

SANTA FE
VIENNA LAGER



Es la concentración o graduación alcohólica de la cerveza,
expresada como % Alc/Vol y medida a una temperatura de 20 °C.



International Bitterness Unit / Unidad Internacional de Amargor
Indica el nivel de amargor de la cerveza.

MORE BEER, PLEASE.



Lleva la cerveza que más te guste
en un Growler de 1.89 L y ven por
el refill a un súper precio.

\$339 MXN

REFILL GROWLER

MEDITERRÁNEA
LIGHT
LIGHT ALE

\$163 MXN

AVE DE MAL AGÜERO
BIEREWARE

\$176 MXN

SANTA FE
VIENNA LAGER

\$176 MXN

MIL CULPAS
MUNICH HELLES

\$176 MXN

Wannabe
BIEREWARE

\$182 MXN

LUNA LLENA
STOUT

\$182 MXN

COYOTE
AMERICAN PALE ALE

\$170 MXN



BEER TRUCK

HAZ DE TU EVENTO
UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

Llevamos nuestro Beer Truck a donde quieras para
que compartas lo que más te gusta con tus
personas favoritas.

Pregunta por los paquetes de cerveza, comida
y servicio que tenemos para ti.



BICICHELA

VIVE UNA EXPERIENCIA
INIGUALABLE

Llevamos nuestra Bicchela al evento que
quieras, para darle un toque especial
donde podrás disfrutar de nuestros
mejores estilos de cerveza.

Pregunta por los paquetes de cerveza
y servicio que tenemos para ti.



BF BARRIL

El mejor pretexto para compartir con amigos
es nuestro barril de 20 L, 50 L y 58 L.

¡ACÉRCATE A NOSOTROS!

Consulta todos los detalles sobre eventos, paquetes y
rentas de servicio de Beer Truck, Bicchela y Barriles
en tu sucursal Beer Factory® favorita.


El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud.


EVITA EL EXCESO.

GRAN MENÚ



BEER FACTORY
& FOOD

   **BEERFACTORYMX**

 EVITA EL EXCESO

Vigente desde el 13 de septiembre hasta nuevo aviso. El precio no incluye la cerveza que se recomienda. Gramajes aproximados previos a su cocción. Todos nuestros precios están referidos en pesos mexicanos e incluyen IVA. Formas de pago aceptadas: Efectivo, Tarjetas bancarias Visa, Master Card y American Express. Vales electrónicos: Edenred y Sodexo.

BFR0424