

Riñño

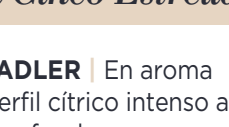
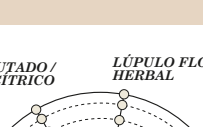
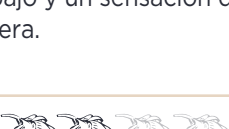
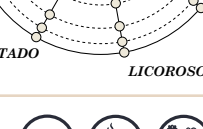
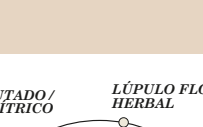
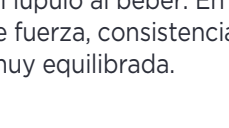
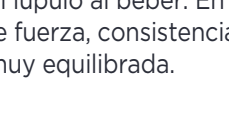
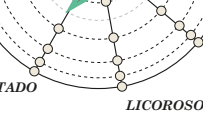
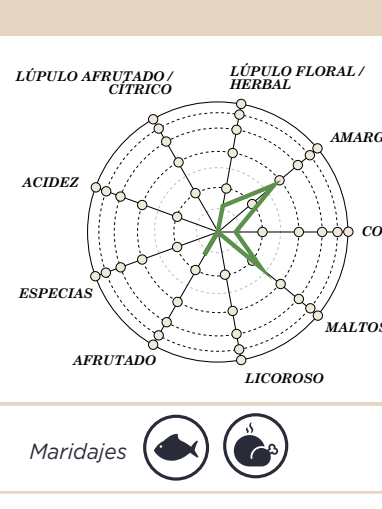
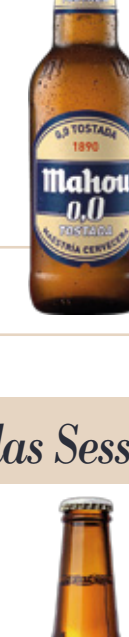
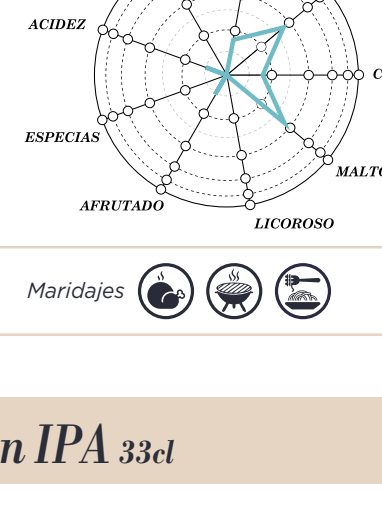
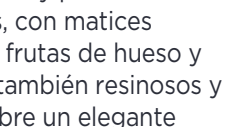
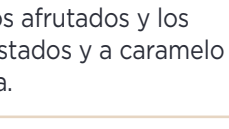
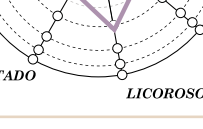
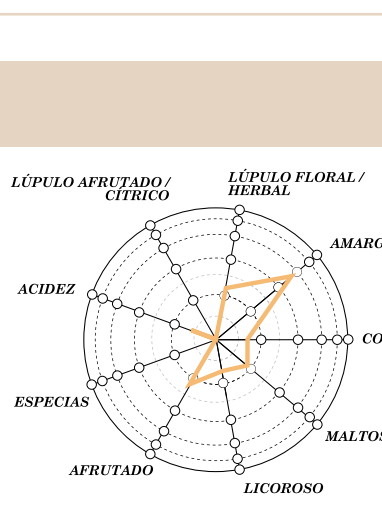
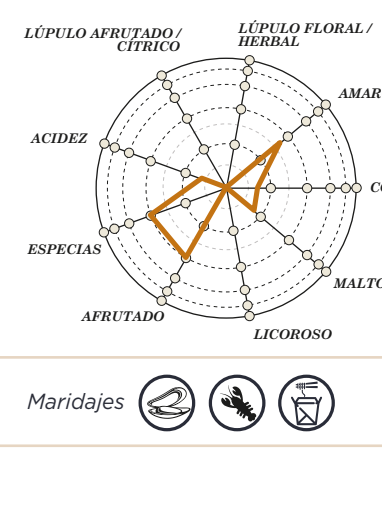
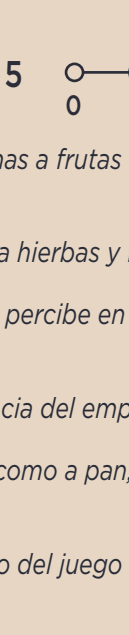
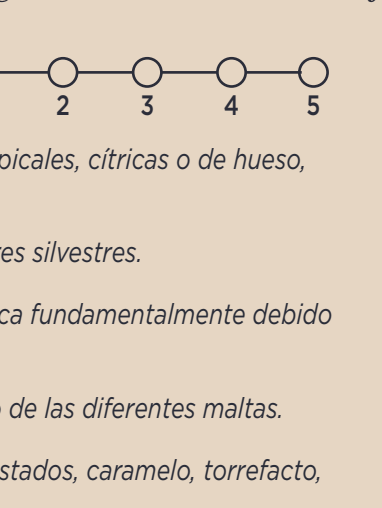
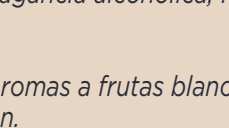
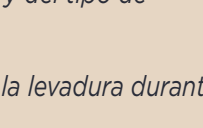
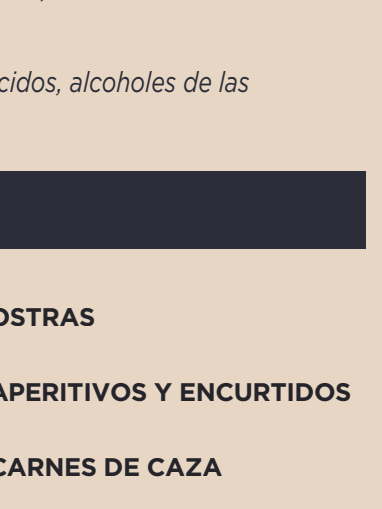
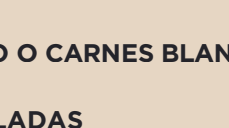
◆◆◆

Establecimiento recomendado



Carta de Cervezas

CARTA DE CERVEZAS

LAGER CON ALCOHOL	MAINSTREAM	Mahou Clásica Barril	PILSEN LAGER Su carácter Pilsen le otorga un ligero aroma frutal con sutiles notas florales de lúpulo. En boca es fina y de cuerpo moderado, lo que unido a un amargor suave en intensidad le confiere un efecto muy refrescante.			4,8% ABV IBU: 24		Maridajes 
		Mahou Cinco Estrellas Radler Barril	LAGER RADLER En aroma tiene un perfil cítrico intenso a limón, sobre fondo suave a cereal, ofreciendo una fragancia fresca muy agradable. En boca es suave de cuerpo, con una acidez moderada y un dulzor bien equilibrados.			3,2% ABV IBU: 11		Maridajes 
		Mahou Sin Barril	PILSEN LAGER SIN ALCOHOL En aroma se distinguen bien las notas de cereal tostado y un fondo herbal del lúpulo que se potencian al tragar. En boca su textura es suave, con un amargor bajo y un sensación de cuerpo ligera.			0,9% ABV IBU: 22		Maridajes 
		Sarango Tinto de Verano Limón	Un sabor muy joven que une lo más dulce del vino y la chispa del refresco. Fresco por el día y seductor por la noche.			4,3% ABV Amargor		
LAGER CON ALCOHOL	MAINSTREAM +	Mahou Cinco Estrellas 33cl	PALE LAGER El aroma principal es afrutado, suave y fresco, a plátano y manzana, con cierta fragancia seca y un toque a levadura. También se aprecian notas florales del lúpulo al beber. En boca, tiene fuerza, consistencia y resulta muy equilibrada.			5,5% ABV IBU: 27		Maridajes 
		Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten 33cl	PILSEN LAGER SIN GLUTEN El aroma principal es afrutado, suave y fresco, a plátano y manzana, con cierta fragancia seca y un toque a levadura. También se aprecian notas florales del lúpulo al beber. En boca, tiene fuerza, consistencia y resulta muy equilibrada.			5,5% ABV IBU: 27		Maridajes 
LAGER CON ALCOHOL	LAGER INTERNACIONAL	Corona 35,5cl	LAGER Cerveza clara y brillante, con una espuma blanca y consistente. Tiene aromas ligeramente afrutados, y con ligeras notas de levadura. En boca es ligeramente dulce, con recuerdos a cereal. Saboréala al máximo con un gajo de lima.			4,5% ABV IBU: 18		Maridajes 
		Mahou 0,0 Tostada 33cl	VIENNA LAGER Carácter claramente maltoso con sensaciones a mosto, grano y malta tostada al final. Destacan también las notas complejas de los aceites de lúpulo junto a recuerdos de levadura. En boca es ligera con un amargor suave y regusto dulce con un punto de acidez.			0,0% ABV IBU: 24		Maridajes 
TENDENCIAS ACTUALES	IPA	Mahou Cinco Estrellas Session IPA 33cl	INDIA PALE ALE Tiene un aroma fresco y pronunciado de los lúpulos, con matices variados a frutas de hueso y grosellas, también resinosos y cítricos sobre un elegante fondo floral. En boca intensifica sus aromas, ofreciendo una textura suave en cuerpo.			4,5% ABV IBU: 40		Maridajes 
		Mahou Maestra Doble Lúpulo 33cl	BOCK LAGER Cerveza con un buen equilibrio en boca y un dulzor ligero. De intensa fragancia alcohólica, se perciben notas cítricas y florales del lúpulo, que se intensifican al tragar. Destacan también los afrutados y los aromas tostados y a caramelo de la malta.			7,5% ABV IBU: 28		Maridajes 
EXTRAS	DORADAS	Alhambra Reserva 1925 33cl	AMBER LAGER Cerveza de balance amargo/dulce perfectamente equilibrado, con notas que van desde la naranja amarga hasta un final ligeramente caramelizado.			6,4% ABV IBU: 26		Maridajes 
		Franziskaner Naturtrüb 50cl	WEISSBIER Aroma con marcadas notas frutales a banana y pera. Con aromas florales, especiados y matices ahumados, junto con ligeras notas de vainilla tostada. Sutiles matices cítricos y maltosos, combinados con ligeras notas de levadura. En boca tiene dulzor y un cuerpo ligero.			5,5% ABV IBU: 12		Maridajes 

Descubre qué cervezas se adaptan a tus gustos con nuestras brújulas.

Valoramos cada eje del 0 al 5

LÚPULO AFRUTADO / CÍTRICO: Aromas a frutas tropicales, cítricas o de hueso, como mango, pomelo, melocotón...

LÚPULO FLORAL / HERBAL: Aromas a hierbas y flores silvestres.

AMARGOR: Sensación amarga que se percibe en boca fundamentalmente debido al empleo de los lúpulos.

COLOR: Percepción óptica consecuencia del empleo de las diferentes maltas.

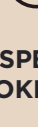
MALTOSO: Aroma y sabor a cereales como a pan, tostados, caramelo, torrefacto, café, chocolate...

LICOROSO: Fragancia alcohólica, fruto del juego con las maltas y del tipo de fermentación.

AFRUTADO: Aromas a frutas blancas y maduras generadas por la levadura durante la fermentación.

ESPECIAS: Notas de clavo, de especias añadidas u otras, consecuencia de diferentes procesos y/o ingredientes.

ACIDEZ: Sensación punzante en boca debida a los ácidos, alcoholes de las fermentaciones u otros ingredientes.

Maridajes	
 TORTILLA DE PATATAS	 OSTRAS
 GAZPACHO O SALMOREJO	 APERITIVOS Y ENCURTIDOS
 PESCADOS	 CARNES DE CAZA
 CROQUETAS	 MEJILLONES EN ESCABECHE
 POLLO O CARNES BLANCAS	 PASTAS
 ENSALADAS	 CALAMARES FRITOS O A LA ROMANA
 PATATAS BRAVAS	 HAMBURGUESAS
 COMIDAS PICANTES O ESPECIADAS	 POSTRES CON CHOCOLATE
 FOIE GRAS	 EMBUTIDOS
 NOODLES O COMIDA ASIÁTICA	 PESCADOS BLANCOS
 QUESOS	 PAELLA
 CARNES A LA BRASA O A LA PARRILLA	 MARISCOS
 CERDO	 CARNES
 COMIDA MEXICANA	 FRUTOS SECOS
 TOSTAS	 VERDURAS
 ELABORACIONES DE CARNES ESPECIADAS DE INSPIRACIÓN ORIENTAL (BAOS, SAMOSAS, POKES...)	

Establecimiento recomendado

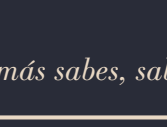
Mahou

DESDE 1890



CERVEZAS

ALHAMBRA



Franziskaner

WEISSBIER

Cuanto más sabes, saben mejor

WWW.LOSERVECISTAS.ES