

CABALTA

Establecimiento recomendado

CERVECISTAS



Carta
DE CERVEZAS

Descubre qué cervezas se adaptan a tus gustos con nuestra brújula.

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

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

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

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

MALTOSO: Notas a cereales crudos o tostados, caramelo, torrefactos, café chocolate...

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

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

ESPECIAL: Notas de clavo, de especias añadidas u otras consecuencia de maduraciones en barrica.

ACIDEZ: Sensación punzante en boca debida a los ácidos y alcoholes de las fermentaciones.

Maridajes

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

LAGER CON ALCOHOL

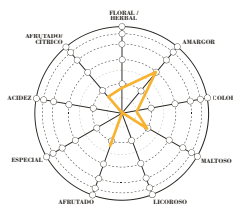
PREMIUM

Brutus Barril

PALE LAGER | Su intensidad aromática es ligera pero equilibrada, con sensaciones a frutas blancas, que dan paso a notas de cereal, sobre un delicado fondo herbal del lúpulo. En boca es ligera de cuerpo y de amargor, con un final suavemente seco.

5,0% ABV
IBU: 20

Maridajes



SIN Y 0,0

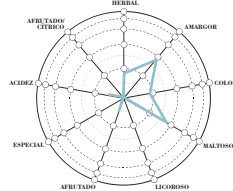
0,0 PREMIUM

Mahou 0,0 Tostada Barril

AMBER LAGER. 0,0% ALCOHOL | 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 amargo suave y regusto dulce con un punto de acidez.

0,0% ABV
IBU: 24

Maridajes

*Base Barril Temporada*

Pregunta a nuestro personal para más información.

*Gama Tercio de Temporada*

Pregunta a nuestro personal para más información.

LAGER CON ALCOHOL

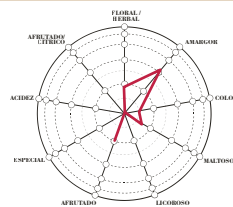
MAINSTREAM

Mahou Clásica 33cl

PALE 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



LAGER CON ALCOHOL

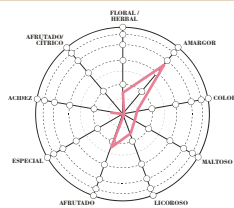
MAINSTREAM +

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, con un amargor moderado y una ligera acidez.

5,5% ABV
IBU: 27

Maridajes

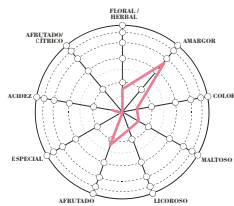


Alhambra Especial 33cl

PALE LAGER | La fragancia aromática tiene un perfil seco con suaves notas afrutadas y un reflejo a levadura. Los aromas de lúpulo son leves aunque florales y se intensifican al tragar. En boca tiene un amargor suave pero con sensación de cuerpo y muy equilibrada. La persistencia es fina, ligeramente dulce con acabado seco.

5,4% ABV
IBU: 23

Maridajes



LAGER CON ALCOHOL

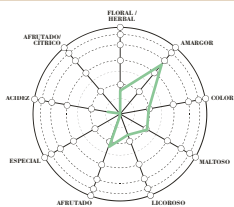
SIN GLUTEN/ECO

Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten 33cl

PALE LAGER | 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 una sensación de cuerpo ligera. Su persistencia es agradable con un regusto final dulce y algo seco.

5,5% ABV
IBU: 27

Maridajes



LAGER CON ALCOHOL

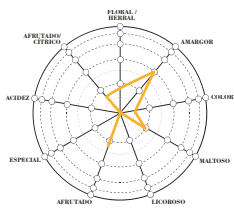
PREMIUM

Brutus 33cl

PALE LAGER | Su intensidad aromática es ligera pero equilibrada, con sensaciones a frutas blancas, que dan paso a notas de cereal, sobre un delicado fondo herbal del lúpulo. En boca es ligera de cuerpo y de amargor, con un final suavemente seco.

5,0% ABV
IBU: 20

Maridajes



LAGER CON ALCOHOL

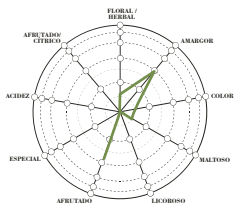
LAGER INTERNACIONAL

Stella Artois 33cl

PALE LAGER | Perfil aromático equilibrado, donde las moderadas notas a frutas blancas y de cereal resaltan ligeramente sobre el aroma herbal del lúpulo. En boca presenta una sensación suave, ligera de amargo y con efecto refrescante.

5,0% ABV
IBU: 19

Maridajes

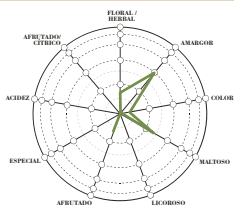


Corona 35,5cl

PALE LAGER | Perfil aromático equilibrado, donde las moderadas notas a frutas blancas y de cereal resaltan ligeramente sobre el aroma herbal del lúpulo. En boca presenta una sensación suave, ligera de amargo y con efecto refrescante.

4,5% ABV
IBU: 18

Maridajes



LAGER CON ALCOHOL

RADLERS

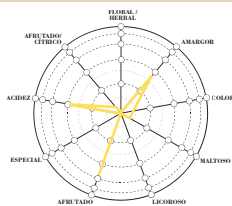
Alhambra Especial Radler 33cl

RADLER | Tiene un perfil aromático fresco y elegante, de destacadas notas cítricas a limón con recuerdos herbales y especiados a cardamomo que se refuerzan al beber. En boca resulta suave y delicada en textura, de cuerpo ligero y con un sugerente equilibrio de acidez y dulce. El amargo, muy ligero y sutil, refuerza un balance global muy refrescante.

3,0% ABV
IBU: 12,5



Maridajes



EXTRAS

DORADAS

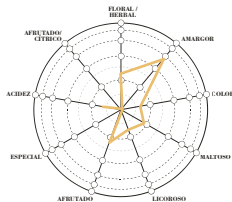
Alhambra Reserva 1925 33cl

AMBER LAGER | En nariz es compleja, primero manifiesta una fragancia seca a la que siguen notas de lúpulo floral y fresco, acompañadas de notas a plátano y manzana roja junto aromas delicados a tostados y caramelo de las maltas. Al tragar, los aromas de lúpulo se hacen mas nítidos pero la sensación en boca es muy equilibrada con amargor moderado y un ligero dulzor en gusto. Tiene cuerpo, es plena y aterciopelada.

6,4% ABV
IBU: 23



Maridajes



EXTRAS

TOSTADAS

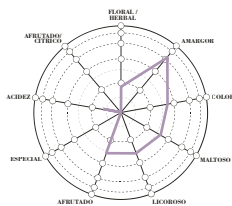
Alhambra Reserva Roja 33cl

BOCK | Aroma complejo con notas marcadas de cereal tostado junto a notas intensas afrutadas y todo ello acompañado de una elegante fragancia de alcohol. Al trago salen nuevos sabores a caramelo y grano y se potencian los afrutados. En boca presenta un gusto amargo pronunciado pero fino y equilibrado con una ligera acidez. La textura es plena, con cuerpo y deja una agradable persistencia amarga.

7,2% ABV
IBU: 27



Maridajes



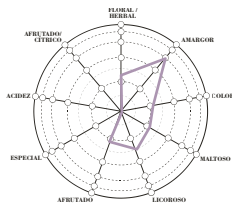
Mahou Maestra Doble Lúpulo 33cl

DOPPELBOCK | De intensa fragancia alcohólica, se perciben notas cítricas y florales del lúpulo, que se intensifican al tragar. En nariz se destacan también los afrutados y los aromas tostados y a caramelo de la malta. En boca es de cuerpo intenso, pleno y con cierta sequedad. El amargo es de intensidad moderada, resultando una cerveza con un buen equilibrio en boca y un dulce ligero.

7,5% ABV
IBU: 24



Maridajes



TENDENCIAS ACTUALES

IPA

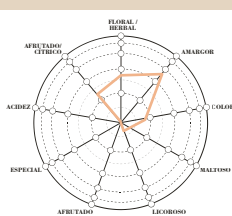
Alhambra Reserva IPA 33cl

INDIAN PALE ALE | Destaca por un perfil lupulado y fresco, apreciable en intensidad y diverso en matices, predominando las notas de aceites esenciales, resinosas, cítricas y frutales. En boca es de moderada intensidad amarga, ligeramente persistente y con una sensación de cuerpo algo ligera.

6,5% ABV
IBU: 32



Maridajes



TENDENCIAS ACTUALES

BARRICA

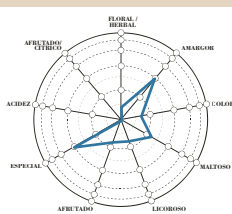
Mahou Barrica Original 33cl

MÄRZEN ENVEJECIDA EN BARRICA | Afrutada, a fruta madura principalmente, con sabores de barrica (ahumado y caramelo) y con notas de madera, vainilla y coco, mas ligeras. En boca, amargo moderado, cuerpo normal y cierto regusto dulce.

6,1% ABV
IBU: 25



Maridajes



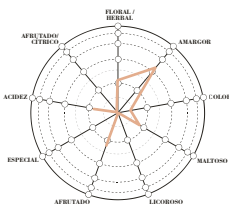
Nómada Naturepils 33cl

CZECH PREMIUM PALE LAGER | Su aroma es ligero pero equilibrado, con sensaciones a frutas blancas, herbales y florales del lúpulo, y un fondo de cereal. En boca es ligera de cuerpo, con un amargor bajo y suave acidez, que le confiere un efecto refrescante.

4,6% ABV
IBU: 20



Maridajes



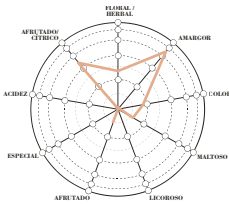
Founders All Day IPA 35,5cl

SESSION IPA | Destaca por un intenso y fresco aroma lupulado con muy diferentes notas, a frutas de hueso y tropicales, florales, resinosas y cítricas en un conjunto muy equilibrado. En boca se percibe una textura de cuerpo moderado, con un amargor intenso y agradable suavemente persistente y un balance global muy refrescante.

4,7% ABV
IBU: 42



Maridajes



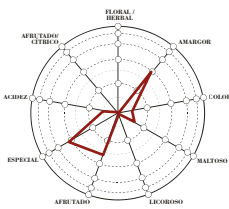
Hoegaarden 33cl

WITBIER | Su aroma característico es una combinación de notas especiadas a clavo, junto con aromas afrutados a plátano, sobre un fondo maltoso con toques de caramelo y recuerdos florales del lúpulo y cítricos de la piel de naranja. En boca presenta un amargor suave, un toque dulce y leve acidez. Sensación de cuerpo ligero y refrescante.

4,9% ABV
IBU: 13



Maridajes



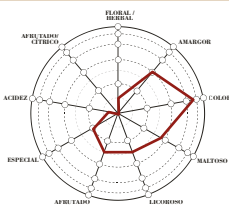
Leffe Brune 33cl

DUBBEL | De elegante aroma a cereal tostado, caramelo y frutas pasas, junto a aromas afrutados a plátano y frutas maduras. También se encuentran sabores especiados y una agradable fragancia alcohólica. En boca es plena, con cuerpo, un amargor ligero y un final sedoso y dulce.

6,5% ABV
IBU: 28



Maridajes



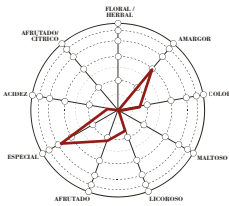
Leffe Triple 33cl

TRIPEL | Cerveza sin filtrar, presenta cuerpo y aroma intensos. Destacan los aromas afrutados y especiados provenientes tanto de la levadura como de la sutil mezcla de cilantro y naranja. Presenta un final seco y ligera fragancia alcohólica.

8,5% ABV
IBU: 25,5



Maridajes



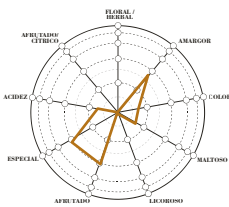
Franziskaner Naturtrüb 50cl

WEISSBIER | Ofrece un peculiar y marcado carácter especiado a clavo, con intenso aroma afrutado a plátano, y acompañados de unas ligeras notas de caramelo y cereal tostado. En boca es ligera de cuerpo y amargor, con unos toques de acidez y dulzor que la hacen muy refrescante.

5,0% ABV
IBU: 12



Maridajes



SIN Y 0,0

SIN

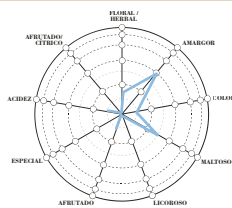
Mahou Sin 33cl

PALE 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 una sensación de cuerpo ligera. Su persistencia es agradable con un regusto final dulce y algo seco.

0,8% ABV
IBU: 18,5



Maridajes



SIN Y 0,0

0,0 PREMIUM

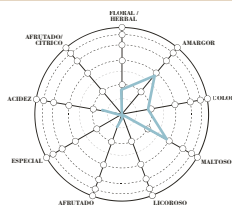
Mahou 0,0 Tostada 20cl 33cl

AMBER LAGER. 0,0% ALCOHOL | 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 amargo suave y regusto dulce con un punto de acidez.

0,0% ABV
IBU: 24



Maridajes



AGUA

Solán de Cabras 50cl 1l

AGUA | No presenta un aroma específico. En boca, es plena y suave al paladar. En el trago resulta limpia y sedosa, con un final elegante.



Solán de Cabras con Gas 33cl

AGUA | Sus finas burbujas producen un efecto chispeante y fresco, que deja paso a una sensación plena en boca. El trago es sedoso y limpio con un toque seco.



Establecimiento recomendado

CERVECISTAS



Mahou
DESDE 1890


**CERVEZAS
ALHAMBRA**

BRUTUS™
THE PREMIUM LAGER BEER



Leffe

 **NÓMADA
BREWING**

 **Hoegaarden**



Corona
cerveza



Franziskaner
WEISSBIER

Más Cultura Cervecera en:

WWW.LOSCERVECISTAS.ES



@loscervecistas



Descárgate la App
de Cervecistas

