

■ Cata & Pintxos Menu Maridaje

Pilsner Urquell (Pilsner, 33cl)

Notas de cata: Refrescante, dorada, malta suave y amargor equilibrado.

Maridaje: ■ Gilda clásica (piparra, anchoa, aceituna).

Ámbar 1900 Sin Filtrar (Lager artesanal, 33cl)

Notas de cata: Turbia, con cuerpo medio, recuerdos a pan y fruta.

Maridaje: ■ Tosta de jamón ibérico con tomate y AOVE.

Maisel's Weisse (Trigo alemana, 50cl)

Notas de cata: Aromas de plátano, clavo y cereal suave.

Maridaje: ■ Mini brocheta de langostino con alioli cítrico.

Sierra Nevada Pale Ale (Pale Ale americana, 35cl)

Notas de cata: Amargor marcado, notas cítricas y resinosas del lúpulo.

Maridaje: ■ Mini taco de cochinita pibil con cebolla encurtida.

Ámbar Export (doble malta, 33cl) / Ámbar 10 (10º, 33cl)

Notas de cata: Potente, maltosa, con cuerpo y notas tostadas.

Maridaje: ■ Carrillera ibérica al vino tinto sobre pan o brioche.

■ Disfruta el viaje por los sabores de la cerveza y nuestros pintxos ■