

Tu Jardín

SAISON · ALC 7,2%

CERVEZA AMBARINA, CRUJIENTE, SECA Y MUY AROMÁTICA.

NUESTRA CERVEZA INSPIRADA EN LA PRIMAVERA ES UN RAMO DE FLORES DENTRO DE TU VASO. LAS SAISON SE FERMENTAN A MAYOR TEMPERATURA Y ESTE DETALLE LES APORTA SOBRE TODO RIQUEZA AROMÁTICA, ÉSTERES AFRUTADOS QUE ENFATIZAMOS CON ROSAS Y MORAS PARA REDONDEAR LA EXPERIENCIA.

LÚPULOS: SIMCOE, CITRA

MALTAS: PILS, CARAAROMA, TRIGO

OTROS INGREDIENTES: ROSAS Y MORAS*

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6 °C

SERVIR EN: PINTA / TULIPA



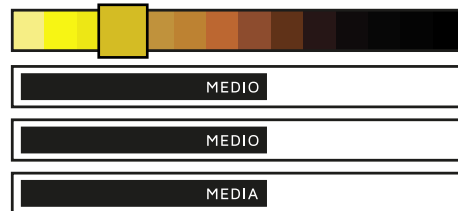
— ✂️ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

COLOR: ORO / 18 EBC

CUERPO: MEDIO / 14,5° P

AMARGOR: MEDIO / 20 IBU

ACIDEZ: MEDIA



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGICOS: CONTIENE GLUTEN. LA PASTA DE MORAS PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

CERVEZA AMBARINA Y BRILLANTE. MUY AROMÁTICA DESTACANDO FLORES, ESPECIAS, TONOS TERROSOS. EN BOCA ES CÁLIDA Y AFRUTADA. LAS ROSAS Y MORAS DOMINAN EL AROMA Y EL PALADAR DESDIBUJANDO ESTE CLÁSICO ESTILO BELGA.

MARISCOS Y PESCADOS



LA CERVEZA AYUDA A REDUCIR LA SALINIDAD Y LA DULZURA NATURAL LIMPIANDO EL PALADAR

BERBERECHOS VAPOR
GAMBAS PLANCHA

HUEVOS



LA CERVEZA LIMPIA EL PALADAR DEL RASTRO UNTUOSO DEL HUEVO

HUEVOS BENEDICT
HUEVOS ROTOS

QUESO



LA CERVEZA COMPLEMENTA LOS SABORES NATURALES Y LAS TEXTURAS DEL QUESO Y LIMPIA LA GRASA DEL PALADAR

QUESO DE SERVILLETA
TORTA DEL CASAR