

elaborada de forma  
**Artesanal con**  
agua de Madrid

Una cerveza de tipo Pale Ale muy ligera y refrescante con cierto aroma a lúpulos florales un ligero retrogusto a cítricos. Se elabora con diferentes variedades de lúpulos, predominando el lúpulo de león y con una de las mejores aguas del mundo, la de Madrid. 4,5% alc.

### Estilo Pale Ale

En el Reino Unido, hasta antes de la Revolución Industrial, la mayoría de las cervezas eran oscuras. Cuando se introdujo un estilo de cerveza más pálido, se le llamó pale ale. Tienen un color amarillo hacia el ámbar o bronce. Las pale ale son típicas de la zona de Burton-upon-Trent de Inglaterra, área que se caracteriza por tener un tipo de agua con un alto contenido en sales minerales que las da un cuerpo especial a estas cervezas.



### Características



### Maridaje

Ensaladas  
Asados  
Pasta  
Pescados

Carnes  
Fast Food  
Shushi  
Quesos

elaborada de forma  
Artesanal con  
agua de Madrid



Creada en conmemoración a las antiguas cervezas que se elaboraban en Madrid hace más de 100 años. De estilo alemán (Baviera) esta cerveza es de estilo Lager Helles. Tiene un cuerpo bastante ligero combinado con un sabor maltoso que no empalaga. Es la opción ideal para combinar con infinidad de platos por su excelente adaptabilidad a diferentes maridajes. 5% Alc.



### Estilo Lager Helles

Las cervezas lager utilizan levadura de baja fermentación. Parecidas a las pilsen pero con algo más de cuerpo y menos lupulizadas (en lo que a amargor se refiere). En Munich y sur de Baviera se conocen con el nombre de helles o münchenner hell, que significa pálida.

### Características



### Maridaje

Ensaladas  
Asados  
Pasta  
Pescados

Carnes  
Fast Food  
Shushi  
Quesos



elaborada de forma  
**Artesanal con**  
agua de Madrid

Con 75 IBUS (unidades de amargor) y más de 5 kilos de lúpulos aromáticos, la podemos definir como la reina de los aromas en La Cibeles. Cuando se prueba deja a su paso un intenso sabor amargo que permanece arropado por notas a maracuyá, mango y uvas. Todo un reto para los nuevos en estas lides. 7%Alc.

## Estilo Imperial India Pale Ale

Una Doble IPA o Imperial IPA, es una versión de una cerveza IPA pero más lupulizada, más alcoholizada y con más cuerpo. El aroma y el sabor son claramente marcados a lúpulo siendo los más comunes las variedades resinosos, frutales, herbales, etc. La mayoría de versiones tienen Dry Hopping (aporta más aroma) y así como un amargor muy marcado.



## Características



## Maridaje

Ensaladas  
Shushi  
Pasta

Pescado  
Fast Food



elaborada de forma  
Artesanal con  
agua de Madrid



Una cerveza de aromas a cítricos y frutas maduras que junto con un marcado amargor hacen de esta cerveza un placer para los sentidos del olfato y gusto. Elaborada con cinco tipos de lúpulos. El de León le aporta el amargor que junto con los lúpulos aromáticos, americanos y neozelandeses, resultan en una exitosa combinación que no satura el paladar. 5.1%Alc.



## Estilo International India Pale Ale

La India Pale Ale (comúnmente abreviado como IPA) es un estilo de cerveza de tradición inglesa que se caracteriza como una ale pálida y espumosa con mayor cantidad de lúpulo que la confiere más amargor y dependiendo de la variedad utilizada, más sabor y más aroma.

### Características



### Maridaje

Ensaladas  
Shushi  
Pescado

Fast Food  
Pasta

