



Picarda.- Una cerveza tipo **BLOND ALE** de color pajizo muy cristalino con reflejos dorados. En aroma se notan en primer plano el lúpulo, que le aporta matices florales. En boca, entrada fresca gracias al lúpulo, pero deja paso al dulzor de la malta. 5,6%

Monagre.- Una cerveza tipo **SCOTTISH HEAVY** de color cobre oscuro. Aromas maltosos y dulces con fondo torrefacto y ligeramente herbal. En boca la entrada es sedosa y dulce. 6,4%

MATOLL



Blat.- Cerveza tipo **KÖLSCH** de color pálido y aromas de maltas y pan fresco, con una leve nota floral. Parte del trigo proviene de Belianes. 4,5%

Rossa.- Cerveza tipo **PALE ALE** de color dorado y aromas de naranja y mandarina. 5,5%

Torrada.- Cerveza tipo **BROWN ALE** de color tostado. Notas afrutadas y florales seguidas de una explosión de café, cacao y azúcar quemado. 7%



Blonde Rubia Ale.- Una cerveza tipo **BLOND ALE** con aromas afrutados. 5,6%

Toast Ale.- Cerveza tostada de sabor intenso, con más cuerpo. Invade tu boca de sabores y aromas casi olvidados. Notarás aromas ahumados y café. 5,5%

More Taste Ale.- Cerveza de sabor dulce. Desprende aromas de banana. 8,5%

Indian Pale Ale.- Cerveza tipo **JPA** con aromas característicos que recuerdan al mango y otras frutas tropicales, potenciados por un **DRY HOPPING**. 6%



Lignito.- Carbón líquido, cerveza realizada con 5 maltas, tres lúpulos y triple fermentación. Suave y ligera, primer paso en boca dulce, para rematar en un torrefacto que puede evocar al café.

Blesa.- Una rubia refrescante en la que el dulzor y el amargor se unen entre sí para formar una cerveza con mucha personalidad.

Royale.- Una red ale, una cerveza tostada con toques caramelizados; puede recordarte a cervezas como la **MURPHYS** o la **O'HARA**, pero con sabor **MJNERO** Tirolense.



Marbel English Pale Ale.- Cerveza tipo **PALE ALE** Color Ámbar. 3,5%

Marbel Blonde Ale.- Rubia con toque cítrico en sabor y aroma. 4,5%

Marbel Cyder Rauchbier.- Cerveza Ámbar con sabor ácido y aroma ahumado. 5%

Marbel American Brown Ale.- Cerveza Tostada de carácter americano. 5,5%

Marbel Indian Pale Ale.- Cerveza tipo **JPA** de color dorado y aroma herbal. 6,5%



Gar&Gar Urumea.- Rubia, suave y refrescante. Cerveza tipo **PALE ALE** donostiarra con agradables notas frutales, ligeramente lupulada.

Gar&Gar Zurriola.- Cerveza de trigo tipo **BLANCHE**, muy refrescante con sabor suave y aromas afrutados.

Gar&Gar Jgeldo.- Cerveza de tipo **AMERICAN AMBAR ALE** con cuerpo entero, color impresionante y la dosis perfecta de lúpulo.



Boria de Monaguens.- Cerveza tipo **WEISS BJER**. Rubia y afrutada. 6,2%

Dunkeldunk.- Cerveza tipo **DUNKEL WEIZEN**. De color oscuro estilo alemán. 5,6%

Mataelefantos.- Cerveza tipo **BLACK IPA**. Tostada con aromas cítricos y fuertemente lupulada. 6,5%



Ello's 2.0.- Cerveza tostada de color rojo anaranjado. Espuma espesa, consistente de color blanco. 6,5%

Blat Ranger.- Cerveza rubia de trigo, color amarillo claro y turbia. Espuma muy consistente y esponjosa, de color blanco. 4%

Lug.- Cerveza rubia, color amarillo claro. Espuma muy consistente. Se aprecia perfectamente el toque del lúpulo, recordando el olor de la hierba recién cortada. 3,5%



Badum Pilsen.- Cerveza de color pajizo claro con reflejos de amarillo mate. Presenta un aspecto atractivo y cristalino, con efervescencia de burbuja lenta y espuma duradera y densa. 4%

Badum trigo.- Es una cerveza a medio camino entre una **WEIZEN** y una **DUNKEL WEIZEN**, de color ámbar anaranjado, con espuma blanca y burbuja grande. Elaborada con tres maltas y dos lúpulos. La cerveza tiene una presentación turbia y aromas a plátano y clavo de olor. 4%

Badum con alcachofa de Benicarló DO.- De aspecto muy cristalino y con carbonatación de burbuja pequeña y lenta, color cobre claro con reflejos dorados intensos. Esta cerveza está elaborada con cuatro maltas y dos lúpulos. 5,4%



Calotte.- Rubia de color, suave y redonda al gusto y afrutada al olfato. 6,1%

TAM Scottish Ale.- Cerveza negra de aspecto ámbar oscuro y cristalino, con aromas de frutos secos, malta dulce y ahumados. 5%

TAM Cowes.- Creada a partir de la TAM clásica, envejecida durante tres meses en barril de madera. 6%

Calotte Cowes.- Creada a partir de la CALOTTA clásica, envejecida durante tres meses en barrica de madera. 6%

Canbeem.- Cerveza aromática e intensamente afrutada. JPA que aporta los aromas y amargor de las cervezas.



Rubia.- Una Cerveza suave, ligera y refrescante. De color dorado, sabor fresco y suave, con aroma a lúpulos cítricos de mandarina y pomelo que contrasta con el dulzor de las maltas.

Tostada.- Una Cerveza intensa y delicada para saborear de forma pausada y relajada. De color tostado, sabor a caramelo, con aromas que recuerdan a cereales tostados y frutos secos.



Rubia.- Cerveza fermentada en cueva, con 2 tipos de maltas, aroma a caramelo, frutas y pan. Suave al principio pero con cuerpo al final. 5,5%

Negra.- Cerveza fermentada en cueva, con 3 tipos de maltas, con aromas a regaliz café y toques frutales. Suave pero con cuerpo. 5,5%