



VidaPadre:

CON NOMBRE... Y APELLIDOS

LA GENTE EN ESPAÑA
PIDE LA CERVEZA POR
EL NOMBRE. Y SI NO
TIENEN LA QUE TE GUSTA,
TUERCES EL GESTO.
COMO SOMOS
CERVECEROS DE MORRO
FINO, AQUÍ TIENES
CUATRO ESPECIALIDADES
PARA PONER A PRUEBA
A TU BAR FAVORITO
POR ALEJANDRO AVILLEIRA



SAN MIGUEL/Magna

Golden Lager (5,7%). De cuerpo medio, amargor moderado y matices herbales y frutales. Para acompañar cremas frías, verduras, pescados a la plancha, ensaladilla rusa...



EL ÁGUILA/Sin filtrar

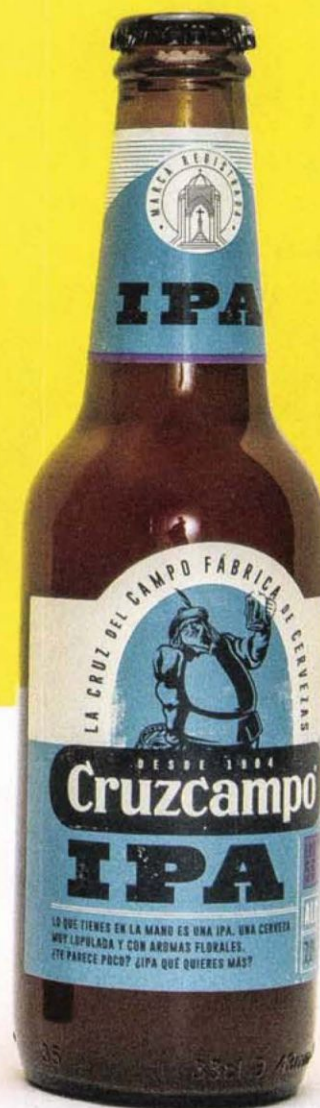
Lager (5,5%). De baja fermentación, ligeramente turbia, con mucho cuerpo, intensidad y frescor que se acentúan si la acompañas con un queso de vaca tipo comté.



MAHOU/Barrica edición especial envejecida Bourbon
Lager (6,9%). Su particular envejecimiento le da un dulzor muy especial. Cuerpo y amargor moderados, va fantástica con carnes blancas y pescados azules.



LA CIBELES/Imperial IPA
Doble IPA (7%). Intenso sabor amargo, mucho cuerpo y alto nivel alcohólico. Para paladares acostumbrados a estos terrenos. Si la pruebas con *sushi* te va a dejar con la boca abierta.



CRUZCAMPO/IPA
Indian Pale Ale (7%). De gran amargor, equilibrada en boca y con curiosos aromas frutales. Debe servirse muy fría y lo mejor para acompañarla son quesos curados o *foie*.