

La Barrica



SELECCIÓN DE CERVEZAS

SAN MIGUEL ESPECIAL (Pale Lager)

BARRA TERRAZA



5,4%

Su proceso de cocción, fermentación y maduración transcurre a lo largo de más de 20 días, esto hace que la cerveza tenga un agradable y característico sabor

Caña

2.20

2.40

Doble

2.50

2.80

Jarra

3.80

4.00

SAN MIGUEL RADLER (Con Limón Natural)



5,7%

Tiene un perfil cítrico intenso a limón sobre un fondo suave a cereal, con una fragancia fresca. En boca tiene un amargor suave con una acidez moderada y dulzor equilibrado.

Caña

2.20

2.40

Doble

2.50

2.80

Jarra

3.80

4.00

SAN MIGUEL 0,0 (Pilsner 0,0)



0,0%

Sabores aromáticos de grano y lúpulo que se complementan con una intensidad moderada de amargor, y un leve dulzor final. La textura es agradable, con cuerpo.

Caña

2.20

2.40

Doble

2.50

2.80

Jarra

3.80

4.00

MAHOU 5 ESTRELLAS (Pale Lager) 33 cl

BARRA TERRAZA



5,5%

Aroma principal afrutado suave y fresco con cierta fragancia seca, tiene fuerza y consistencia equilibradas. Un autentico sabor 5 estrellas

2.60

2.90

SAN MIGUEL ESPECIAL (Pale Lager) 33 cl



5,4%

Cerveza de color dorado, brillante, con espuma cremosa y consistente. Tiene delicados aromas a frutas blancas, plátano y manzana, con unos suaves toques a pan

2.50

2.80

MAGNA TOSTADA 0,0 (Lager Roja 0,0) 33 cl



0,0%

Cerveza con reflejos rojizos y espuma consistente. Aromáticamente presenta un intenso carácter, a caramelo y cereales tostados. Todo el sabor sin nada de alcohol

2.50

280

ALHAMBRA RESERVA 1925 (Amber Lager) 33 cl



5,5%

Balance amargo/dulce perfectamente equilibrado con notas de naranja amarga y un final algo caramelizado. Destaca por su carácter intenso y por su cuerpo

3.00

3.30

LA VIRGEN "Madrid Lager"(Lager) 33 cl

BARRA TERRAZA



5,2%

Cerveza de baja fermentación elaborada de manera tradicional, fermentada y madurada a bajas temperaturas durante más de 40 días. Para su elaboración se utilizan 4 tipos de malta y 3 clases de lúpulo diferentes.

3.00

3.30

LA VIRGEN "Jamonera"(Amber Ale) 33 cl



5,5%

Cerveza de alta fermentación, tostada y de color rojizo es perfecta para acompañar un buen bocata de jamón. Elaborada a base de maltas tostadas que aportan su peculiar color y un toque de aroma frutal

3.00

3.30

NEGRA MODELO (Dunkel Munich) 35,5 cl



5,4%

Cerveza negra originaria de México que te encantará por su agradable mezcla entre dulzura y su leve amargor que no te dejará indiferente, trasládete al mundo Azteca

3.00

3.30