

La Plata

RESTAURANTE

CARTA DE CERVEZAS



CERVEZAS DE BARRIL

40CL. - 50CL.

SAN MIGUEL ESPECIAL

2.50€ - 3.20€



SAN MIGUEL SELECTA

2.80€ - 3.50€



SAN MIGUEL 0,0

2.50€ - 3.20€



SAN MIGUEL RADLER

2.50€ - 3.20€





MAGNA ROJA 0,0 3€

GRADUACIÓN: ALC. 0,0% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, LEVADURA TIPO LAGER Y LÚPULO.

MALTAS: SE UTILIZAN MALTAS MÚNICH, PARA POTENCIAR EL COLOR, Y MALTAS PILSEN QUE PROPORCIONAN LOS AROMAS A GRANO Y CEREAL.

LÚPULOS: SE ELABORAN CON VARIETADES CENTROEUROPEAS QUE APORTAN UN SUAVE AROMA Y AMARGOR



MAGNA 2.70€

GRADUACIÓN: ALC. 5,7% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA, LÚPULO Y LEVADURA.

MALTAS: MALTA PILSNER Y MUNICH

LÚPULOS: COMBINACION DE VARIETADES AMARGAS Y AROMATICAS DE ORIGEN ALEMAN Y AMERICANO.



ALHAMBRA PALO CORTADO

GRADUACIÓN: ALC. 7,6% VOL **50CL. 8€**

MALTAS: MALTAS DE CEBADA DE ORIGEN NACIONAL. SE USAN MALTAS PILSEN, CON UN NIVEL DE TUESTE BAJO, JUNTO CON OTRAS MALTAS CON UN GRADO DE TUESTE MAYOR, QUE VAN A JUGAR UN PAPEL FUNDAMENTAL EN EL COLOR ÁMBAR Y LOS AROMAS A CAMELO TOSTADO.

LÚPULOS: ADICIONADO DURANTE LA ELABORACIÓN DEL MOSTO, VA A APORTAR A LA CERVEZA UN AMARGOR SUAVE Y LIGERO.



ALHAMBRA AMONTILLADO

GRADUACIÓN: ALC. 7,1% VOL **50CL. 8€**

MALTAS: MALTAS DE ORIGEN NACIONAL. SE USAN MALTAS PILSEN, CON UN NIVEL DE TUESTE BAJO, JUNTO CON OTRAS MALTAS CON UN GRADO DE TUESTE MAYOR, QUE VAN A JUGAR UN PAPEL FUNDAMENTAL EN EL COLOR ÁMBAR Y LOS AROMAS A CAMELO.

LÚPULOS: ADICIONADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DEL MOSTO, VA A APORTAR A LA CERVEZA UN AMARGOR SUAVE Y LIGERO



ALHAMBRA PEDRO XIMÉNEZ

GRADUACIÓN: ALC. 8% VOL **50CL. 8€**

MALTAS: MALTAS DE CEBADA DE ORIGEN NACIONAL. SE USAN MALTAS PILSEN, CON UN NIVEL DE TUESTE BAJO, JUNTO CON OTRAS MALTAS CON UN GRADO DE TUESTE MAYOR, QUE VAN A JUGAR UN PAPEL FUNDAMENTAL EN EL COLOR CASTAÑO Y LOS AROMAS A CAMELO TOSTADO Y CHOCOLATE.

LÚPULOS: ADICIONADO DURANTE LA ELABORACIÓN DEL MOSTO, VA A APORTAR A LA CERVEZA UN AMARGOR SUAVE Y LIGERO.



ALHAMBRA RESERVA ESPECIAL CITRA IPA 3€

GRADUACIÓN: ALC. 6% VOL

MALTAS: MALTA BASE PILSEN EN COMBINACIÓN CON MALTAS TOSTADAS, LAS RESPONSABLES DEL COLOR ÁMBAR, Y COPOS DE AVENA, QUE APORTAN CREMOSIDAD A LA CERVEZA.

LÚPULOS: CERVEZA "MONOVARIETAL", ES DECIR: ELABORADA CON UNA SOLA VARIEDAD DE LÚPULO. EL LÚPULO CITRA LE APORTA UN AMARGOR MODERADO Y UN INTENSO AROMA CÍTRICO Y A FRUTAS TROPICALES.



ALHAMBRA RON GRANADINO 3€

GRADUACIÓN: ALC. 6% VOL

MALTAS: COMBINACIÓN DE MALTAS DE ORIGEN NACIONAL. SE USA MALTA PILSEN CON UN NIVEL DE TUESTE BAJO, JUNTO CON OTRAS MALTAS CON UN GRADO DE TUESTE MAYOR, QUE VAN A JUGAR UN PAPEL FUNDAMENTAL EN EL COLOR Y LOS AROMAS A CAMELO Y A CEREAL TOSTADO.

LÚPULOS: COMBINACIÓN DE LÚPULOS QUE APORTARÁN A LA CERVEZA UN AMARGOR SUAVE Y LIGERO.



ALHAMBRA BALTIC PORTER 3€

GRADUACIÓN: ALC. 7,8% VOL

MALTA: CUATRO TIPOS DE MALTA DE CEBADA Y UNA CEBADA SIN MALTEAR. LA MALTA PILSEN, SIN APENAS TUESTE. MALTA AHUMADA CON MADERA DE HAYA. LAS MALTAS MUNICH CARAMELIZADA Y CHOCOLATE VAN A APORTAR COLOR Y AROMAS A CHOCOLATE, CAFÉ Y CAMELO. ADICIÓN DE UNA PEQUEÑA PROPORCIÓN DE CEBADA TOSTADA SIN MALTEAR

LÚPULOS: COMBINACIÓN DE TRES LÚPULOS. NUGGET, NORTHER BREWER Y HALLERTAU TRADITION, QUE APORTAN LIGERAS NOTAS HERBALES DE FONDO.



ALHAMBRA 1925 33CL. 3€ 70CL. 7€

GRADUACIÓN: ALC. 6,4% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, MAÍZ Y LÚPULO.

MALTAS: TOSTADO MEDIO, INTENSIDAD COLOR (AMBAR) NOTAS TOSTADAS Y CARAMELIZADAS. LIGERO DULZOR.

LÚPULOS: LÚPULOS AMARGOS MODERADOS. AROMAS FLORALES PROCEDENTES DEL LÚPULO SAAZ. LÚPULO AROMÁTICO ORIGINARIO DE LA REP.CHECA.



ALHAMBRA ROJA 33CL. 3.20€

GRADUACIÓN: ALC. 7,2% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, MAÍZ, LÚPULO Y LEVADURA.

MALTAS: MALTAS CON UN GRADO MAYOR DE TUESTE, RESPONSABLES DEL COLOR COBRIZO Y COMPLEJIDAS DE AROMAS A CEREALES TOSTADOS Y



MAHOU BARRICA 3.50€

GRADUACIÓN: ALC. 6,1% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA Y LÚPULO.

MALTAS: USO DE MALTAS PILSEN, CON UN NIVEL DE TUESTE BAJO, JUNTO CON UNA MENOR PROPORCIÓN DE MALTA CON TOSTADOS MEDIOS, PARA DAR EL COLOR DORADO Y LOS AROMAS A CARAMELO Y GUSTO DULCE.

LÚPULOS: LÚPULOS AMARGOS, AMARGOR SUAVE Y LIGERO, CARACTERÍSTICO DE LA GAMA MAHOU.

ENVEJECIDA VARIOS MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO.



MAHOU BARRICA BOURBON

GRADUACIÓN: ALC. 6,9% VOL 3.70€

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA Y LÚPULO

MALTAS: USO DE MALTAS PILSEN, CON UN NIVEL DE TUESTE BAJO, JUNTO CON UNA MENOR PROPORCIÓN DE MALTA CON TOSTADOS MEDIOS, PARA DAR EL COLOR DORADO Y LOS AROMAS A CARAMELO Y GUSTO DULCE.

LÚPULOS: LÚPULOS AMARGOS APORTAN UN AMARGOR SUAVE Y LIGERO, CARACTERÍSTICO DE LA GAMA MAHOU.

ENVEJECIDA EN BARRICAS USADAS PREVIAMENTE PARA ENVEJECER BOURBON.



SAN MIGUEL MANILA 3€

GRADUACIÓN: ALC. 6,9% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, AVENA Y LÚPULO.

MALTAS: USO DE MALTAS PILSEN Y CIERTA PROPORCIÓN DE MALTAS CARAMELIZADAS, CON UN TUESTE MEDIO. VA A APORTAR COLOR, CUERPO Y AROMAS TOSTADOS Y A CARAMELO.

LÚPULOS: LÚPULOS AROMÁTICOS DE ORIGEN AMERICANO, EL AMARGOR PROPORCIONADO POR EL USO DE LÚPULOS AMARGOS DE ORIGEN EUROPEO.



MAHOU MAESTRA DUNKEL 3€

GRADUACIÓN: ALC. 6,1% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, LÚPULO.

MALTAS: USO DE 3 MALTAS TOSTADAS DOTANDOLA DE UN AMARGOR SUAVE Y LIGERO AHUMADO.

LÚPULOS: CONVINCACIÓN DE VARIEDADES DE LÚPULOS AMARGOS Y SEMIAROMÁTICOS DE ORIGEN EUROPEO.



MAHOU 0,0 TOSTADA 3€

GRADUACIÓN: ALC. 0,0% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, MAÍZ, LÚPULO, AROMAS, ANTIOXIDANTE: ACIDO CÍTRICO.

MALTAS: USO DE MALTAS CON UN GRADO MAYOR DE TUESTE RESPONSABLES DEL COLOR Y DE LOS AROMAS A CEREAL TOSTADO.

LÚPULOS: COMBINACIÓN DE VARIEDADES DE LÚPULO AMARGAS Y SEMIAROMÁTICAS DE ORIGEN EUROPEO.



MAHOU SIN GLUTEN 2.80€

GRADUACIÓN: ALC. 5,5% VOL

INGREDIENTES: AGUA, MALTA DE CEBADA, MAÍZ, LÚPULO.