



**CERVEZAS
ALHAMBRA**

Tradicional

E.O (°P): 10,8

ALCOHOL (%V/V): 4,6%

AMARGO (IBU): 20

COLOR (EBC): 7

NOTA DE CATA

Alhambra Tradicional es una cerveza de color dorado pálido, aspecto brillante y espuma persistente.

En nariz es ligera y presenta una sutil mezcla de sensaciones afrutadas de manzana verde y florales de lúpulo.

En un primer trago se presenta muy refrescante y muestra un cuerpo moderado, con un amargor bajo hasta llegar a un final suave.

MATERIAS PRIMAS

- Malta Pilsen
- Variedad de lúpulo amargas de origen americano y cultivadas en España
- Levadura

MARIDAJE

- Mariscos a la plancha
- Encurtidos (boquerones con anchoa en vinagre, gildas, mejillones escabechados)
- Marida bien con salsa de tomate, cocina andaluza (adobados)
- Cocina tailandesa/ asiática en general





Especial

E.O (°P): 13

ALCOHOL (%V/V): 5,4%

AMARGO (IBU): 23

COLOR (EBC): 8

NOTA DE CATA

Alhambra Especial es una cerveza de color dorado, aspecto brillante y espuma cremosa y consistente.

En nariz es ligera y presenta notas afrutadas sutiles que recuerdan a la manzana y al plátano, recuerdos acorteza de pan y aromas florales de lúpulo.

En boca es aterciopelada y plena con amargor moderado muy bien equilibrado, que transmite unas notas florales con un final suave y ligeramente dulce.

MATERIAS PRIMAS

- Malta Pilsen
- Variedad de lúpulo amargas de origen americano y cultivadas en España
- Levadura

MARIDAJE

- Gazpacho de tomate y aguacate o remolacha
- Verduras a la plancha
- Pesacados a la plancha o marinados
- Ensaladilla rusa o patatas bravas



Especial Sin

E.O (°P): 7

ALCOHOL (%V/V): 0,75

AMARGO (IBU): 19

COLOR (EBC): 11

NOTA DE CATA

Alhambra Especial Sin es una cerveza de un color dorado, aspecto brillante y espuma consistente.

En nariz, presenta aromas de cereal tostado y galleta.

En boca es sutil y muestra un cuerpo ligero, con un amargor suave y con recuerdo a pan recién amasado.

El final es delicado y agradable con un ligero toque de dulzor.

MATERIAS PRIMAS

Cuidada selección de variedades de cebada y control del proceso de malteado. Uso de maltas con un grado mayor de tueste responsables del color y de los aromas a cereal tostado

MARIDAJE

Como casi no tiene alcohol no limpia las grasas por lo tanto no sería buena idea poner cosas muy grasas, ni contundentes ni productos de cerdo. Lo que mejor iría son productos delicados, suaves con algún toque tostado

Especial Radler

E.O (°P): 12,4

ALCOHOL (%V/V): 3%

AMARGO (IBU): 12,8

COLOR (EBC): 5

NOTA DE CATA

Alhambra Especial Radler es una cerveza de un color amarillo pálido, aspecto velado y una espuma ligera.

En nariz tiene un aroma fresco y elegante, de destacadas notas cítricas a limón con recuerdos herbales y especiados a cardamomo que se refuerzan al beber.

En boca resulta suave y delicada en textura, de cuerpo ligero y con un sugerente equilibrio de acidez y dulzor que deja una sensación muy refrescante.

MATERIAS PRIMAS

- Cerveza Alhambra Especial
- Zumo natural de limón
- Extracto de cardamomo
- Azúcar integral de caña



MARIDAJE

- Aperitivos: con "snacks" salados y/o dulces.
- Productos que admitan unas gotas de limón (fritos de calamar, berberechos, navajas, salmón ahumado), humus y guacamole.
- Ensaladas y parrilladas de verduras, carnes blancas ligeras a la plancha/brasa o con complementos agrídulces,
- Arroces caldosos con mariscos, ceviches, calamares/sepia a la plancha.
- Platos ligeramente picantes de cocina asiática o mejicana.

Reserva 1925

E.O (°P): 15

ALCOHOL (%V/V): 6,4%

AMARGO (IBU): 26

COLOR (EBC): 13

NOTA DE CATA

Alhambra Reserva 1925 es una cerveza de color ámbar intenso, aspecto brillante y espuma consistente.

En nariz es compleja, primero manifiesta una fragancia alcohólica a la que siguen notas de lúpulo floral y fresco, acompañadas de notas a plátano y manzana roja junto aromas delicados a tostados y caramelo de las maltas.

En boca es aterciopelada y plena. Muestra cuerpo y amargor moderado equilibrado con un punto de dulzor.

Podemos apreciar en boca las notas de lúpulo que se intensifican de forma elegante.

El final es medio-largo y se mueve entre notas dulces y tostadas.



MATERIAS PRIMAS

- Lúpulo Saaz
- Maltas con tostado medio
- Levadura Lager

MARIDAJE

- Carnes suaves y pescados blancos
- Todo tipo de snacks, como almendras fritas, por combinación de amargos, dulces y salados
- Quesos, tacos grandes

Reserva Roja

E.O (°P): 16,8

ALCOHOL (%V/V): 7,2%

AMARGO (IBU): 29

COLOR (EBC): 28

NOTA DE CATA

Alhambra Reserva Roja es una cerveza de color cobrizo, aspecto brillante y espuma densa con reflejos pardos.

En nariz es compleja y mezcla notas marcadas de cereal tostado con notas afrutadas de fruta blanca que se integran en una elegante fragancia de alcohol.

En boca es plena, de cuerpo intenso, pronunciado amargor pero elegante y fina y bien equilibrada, con un punto ligero de acidez. Presenta notas de cereal tostado, galleta y caramelo, y notas afrutadas de fruta blanca madura y lúpulo que deja una agradable sensación amarga.

MATERIAS PRIMAS

- Maltas con mayor tueste
- Lúpulos amargos
- Levadura

MARIDAJE

- Foie y embutidos (fuet,..)
- Chips vegetales con hierbas provenzales o trigueros y setas
- Quesos muy curados
- Guisos de rabo de toro o solomillo a la plancha



Baltic Porter

E.O (°P): 19

ALCOHOL (%V/V): 7,8%

AMARGO (IBU): 35

COLOR (EBC): >200

NOTA DE CATA

Cerveza de color marrón muy oscuro, casi negro, profundo e intenso. Espuma firme y consistente de color pardo achocolatado.

En nariz presenta una variedad de aromas oscuros muy bien unidos. Partiendo de una marcada nota de humo noble aportada por las maltas ahumadas con roble, se van desplegando matices de chocolate, cereales tostados, caramelo líquido y especias dulces.

En boca tiene una entrada muy elegante de acidez ligera y sensación seca. Con una burbuja fina y un peso alcohólico ligero.

Un final de bombón relleno de licor y frutas que rememora las notas de cacao, lúpulo y humo.

MATERIAS PRIMAS

- Maltas: 4 variedades
- Cebada tostada
- Lúpulos: Nugget, Norther Brewer y Hallertau Tradition
- Azúcar Muscovado
- Levadura lager

MARIDAJE

- Carnes y verduras
- Moluscos y cefalópodos
- Mejillones y pescados azules
- Ahumados
- Salsas y postres



Barrica de Ron

E.O (°P): 13,5

ALCOHOL (%V/V): 6%

AMARGO (IBU): 22

COLOR (EBC): 20

NOTA DE CATA

Cerveza de color cobrizo, brillante y con una espuma consistente de perfil aromático elegante y complejo.

Combina de forma equilibrada aromas de caramelo tostado, con notas de coco, frutas pasas y vainilla de la madera, envueltos todos en una agradable fragancia alcohólica.

También se encuentran ligeros recuerdos a frutas maduras y un toque ajerezado. Un toque diferente que le aporta el paso del tiempo en barrica que previamente ha sido utilizada en la elaboración de ron granadino.

En boca es sedosa, de cuerpo moderado, amargor ligero y un final levemente dulce.

MATERIAS PRIMAS

- Maltas: Pilsen con tueste bajo y otras maltas con tueste mayor
- Lúpulos
- Levadura lager

MARIDAJE

- Platos especiados como el curry no muy picantes de la cocina hindú
- Carnes y mariscos a la plancha
- Arroces, legumbres guisos de carne con verduras
- Postres cremosos con canela



Reserva Citra IPA

E.O (°P): 14,8

ALCOHOL (%V/V): 6,5%

AMARGO (IBU): 35

COLOR (EBC): 15

NOTA DE CATA

Cerveza velada, de color ámbar y espuma cremosa y consistente.

Gracias al exclusivo lúpulo Citra, se potencia un perfil fresco, apreciable en intensidad y diverso en matices, predominando las notas de aceites esenciales, resinosas, cítricas y frutales.

Una cerveza de gran calidad, con su sabor equilibrado que destaca por su frescura y diversidad de matices. Moderada intensidad amarga, ligeramente persistente y con una sensación de cuerpo ligera.



MATERIAS PRIMAS

- Cerveza monovarietal, a la que el lúpulo Citra le aporta amargor y un aroma intenso a frutas cítricas y tropicales.
- Malta base Pilsen, maltas tostadas y copos de avena, que aportan cremosidad a la cerveza.
- Levadura ale

MARIDAJE

- Platos orientales que lleven curry o cilantro.
- Carnes blancas a la plancha, carnes guisadas aromatizadas, queso de cabra o salmón ahumado.
- Platos de pasta con salsa cremosas a base de nata y queso.
- Platos picantes como las patatas bravas y rollitos orientales.



LAS NUMERADAS
SERIE Nº 3
JEREZ

Small text on the barrel head includes: "DISC. LINE. WCS", "APR. 1918", "BOURBON", "CISTERNA 1", ".13 D", and "18".

Amontillado

E.O (°P): 16

ALCOHOL (%V/V): 7,1%

AMARGO (IBU): 22

COLOR (EBC): 14

NOTA DE CATA

Es una cerveza elaborada usando barricas de vino Amontillado.

Cerveza de color ámbar, aspecto brillante y con una espuma consistente.

Lo sabores aromáticos son complejos, con un intenso y destacado aroma a caramelo que después nos va descubriendo otros como coco, vainilla, frutas pasas y madera.

En boca, es de cuerpo moderado, amargor ligero, con un toque leve de dulzor y un acabado seco.

MATERIAS PRIMAS

- Malta Pilsen y otras maltas
- Lúpulos
- Levadura Lager

MARIDAJE

- Jamón, mojama o cecina
- Mariscos cocidos y frescos
- Ajoblanco o cremas de puerro
- Risotto
- Setas y champiñones



Palo Cortado

E.O (°P): 17

ALCOHOL (%V/V): 7,6%

AMARGO (IBU): 23

COLOR (EBC): 17

NOTA DE CATA

Elaborada en barricas de Palo Cortado.

Cerveza de color ámbar oscuro, aspecto brillante y con una espuma consistente.

Los aromas principales ofrecen notas a frutas pasas, coco y almendra verde, con toques de caramelo tostado y también sabores afrutados a manzana roja, manzana verde y ciruelas, todo ello unido a una suave fragancia alcohólica.

En boca se intensifican los aromas y percibimos una textura en cuerpo, moderada, un ligero amargor y un punto de dulzor con final seco.

MATERIAS PRIMAS

- Malta Pilsen y otras maltas
- Lúpulos
- Levadura Lager

MARIDAJE

- Jamón, mojama o cecina
- Mariscos cocidos y frescos
- Ajoblanco o cremas de puerro y almendras
- Risotto
- Setas y champiñones





Pedro Ximénez

E.O (°P): 18

ALCOHOL (%V/V): 8%

AMARGO (IBU): 25

COLOR (EBC): 24

NOTA DE CATA

Madurada en barricas de Pedro Ximénez.

Cerveza de color castaño, brillante y con una espuma consistente.

Rica y armoniosa en aromas, presenta intensos sabores a uvas pasas, coco y vainilla de la madera con recuerdos ajerezados. Se encuentran también notas a fruta madura mezclados con toques a caramelo tostado

y chocolate, y todo ello envuelto en una fragancia alcohólica intensa y sugerente.

En boca es sedosa, tiene cuerpo, ligera de amargor y ofrece un dulzor suave y elegante.

MATERIAS PRIMAS

- Malta Pilsen y otras maltas
- Lúpulos
- Levadura Lager

MARIDAJE

- Jamón y quesos curados
- Mariscos cocidos y frescos
- Berenjenas con miel
- Guisos estofados de caza, rabo de toro o con frutas y puntos de dulzor.
- Postres como buñuelos o postres lácteos.