

# CERVEZAS

## **EL GREGARIO** (Belgian Single) ■ 330 ml - \$16k

Esta cerveza rara vez salía de las puertas de los monasterios donde se elaboraba, ya que por su bajo contenido alcohólico, los monjes podían consumirla con mayor frecuencia sin afectar el desempeño en sus oficios.

Clara, chispeante y fácil de tomar, es la amiga de los sedientos deportistas que la pueden tomar de un sorbo y continuar su recorrido. Especiada, frutal, seca.

*5.5% / 27 IBUs*

## **LA BRUJA** (Belgian Dubbel) ■ 330 ml - \$16k

Tradicionalmente elaborada en el centro de Europa durante la Edad Media, LA BRUJA hechiza con su color cobrizo profundo. Es una cerveza compleja que nos invita a explorarla lentamente ya que presenta sabores y aromas nuevos en la medida en que se consume y gana temperatura.

Su amargo es bajo, pues el balance es hacia la malta y el sirope belga, encuentra sabores a caramelo (Sin ser dulce), ciruelas y frutas secas.

*7% / 19 IBUs*

## **LA DAMA ALEGRE** (Belgian Tripel) ■ 330 ml - \$16k

Imagínala: Elegante, sofisticada y clásica (Por su tradición) a la vez que hermosa, espontánea y divertida (Por su 9% alcohol). Esa es la cautivadora combinación que se encuentra en la más joven de las cervezas elaboradas por las comunidades de monjes Trapenses de Bélgica y Holanda. Una cerveza rubia fuerte, especiada con semillas de cilantro, anís y cáscara de naranja.

¡Si encuentras una dama alegre, no la dejes ir!

*9% / 21 IBUs*

## **EL PEDALISTA** (Belgian Quadrupel) ■ 330 ml - \$17k

Lleva su nombre en honor al padre de los fundadores de la cervecería quien montado sobre su bicicleta abandonó este mundo en el cerro TorreAlta a unos pocos kilómetros de este lugar. No podía ser una cerveza menor, por lo que escogimos a la reina de las cervezas de abadía con su 10% de alcohol para que haga el homenaje.

Cobre oscura, casi negra. Entrega notas al caramelo del sirope belga con que se elabora (Sin ser dulce), sabores a ciruelas, higos y otras frutas oscuras deshidratadas.

*10% / 25 IBUs*

## **MEDIANOCHÉ EN BRUJAS** (Belgian Stout) ■ 330 ml - \$16k

Es una cerveza oscura por las maltas chocolates y tostadas utilizadas durante la maceración. De ellas la levadura belga extrae un alto porcentaje de alcohol que es matizado al final del proceso por una inusual adición: panelitas!

*7% / 39 IBUs*

# CERVEZAS

## **EL REY DE PALMAS** (B. Golden Strong) ■ 330 ml - \$16k

En Bélgica, solo una cosa podría ser más arraigada y poderosa que la pasión por el ciclismo: La tradición cervecera belga (Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO). Esta cerveza fue creada para celebrar esa conexión ganadora entre el ciclismo y la cerveza, e invita al Alto de las Palmas como protagonista local.

Se trata de una cerveza rubia fuerte con sabores frutales a pera y durazno, y especiada por las adiciones de jengibre fresco y pimienta africana que la hacen interesante y entretenida de tomar.

*8% / 23 IBUs*

## **EL NIÑO SIN PADRE** (IPA) ■ 330 ml - \$16k

La versión comúnmente aceptada de este estilo habla de una cerveza de origen inglés cuya receta fue modificada incluyendo cantidades exageradas de lúpulo (Flor con propiedades conservantes) para que la cerveza pudiera soportar el viaje de meses desde Inglaterra hasta la India en la época de la colonia. Así, marineros, soldados y gobernantes expatriados podían disfrutar de las cervezas de su país.

Se trata de una cerveza amarga con notas frutales como maracuyá, durazno, mango y cítricos. Refrescante y muy aromática. (No esperes siempre la misma).

*5.5% / 61 IBUs*

## **LA PROVINCIANA** (French Saison) ■ 330 ml - \$16k

Una cerveza de granja, originaria de la frontera franco-belga. La describimos como una cerveza rústica, rural, pues era un componente esencial de la vida en las granjas. Se hacía en el invierno para tomarla en el verano durante la recolección de las cosechas.

Es una cerveza seca, color naranja, con un amargo medio por tener un mayor contenido de lúpulo. Sabores frutales, cítricos y picante derivado de los fenoles de la levadura belga.

*6.5% / 27 IBUs*

## **LA JUSTA** (Hoppy Saison) ■ 330 ml - \$16k

Dice la historia que por lo por lo menos cinco litros de esta cerveza al día eran entregados en las granjas a los saisoners (trabajadores temporales) para su hidratación. Para esto se hacía necesario y común que cada granja tuviera su propia cervecería. Una cerveza rubia y fácil de tomar que combina los fenoles de la fermentación con una carga alta de lúpulo de origen americano para darle un toque moderno a nuestra interpretación del estilo.

*6% / 25 IBUs*

# CERVEZAS

## **EL PREJUICIO** (Black Saison) ■ 330 ml - \$16k

Esta cerveza ligera, chispeante y de notas herbales sutiles es diseñada intencionadamente para derrumbar las ideas generalizadas y mitos alrededor de las cervezas oscuras.

Refrescante, fácil de tomar y relativamente baja en alcohol, El Prejuicio es una invitación de Torrealta a explorar el mundo cervecero más allá de los colores.

*6% / 20 IBUs*

## **LA VALIENTE** (Witbier) ■ 330 ml - \$16k

Nuestra primera cerveza de trigo viene acompañada también con cebada y hojuelas de avena que le dan un color rubio tan claro que en su país de origen, Bélgica, es conocida como cerveza blanca.

Con las adiciones de naranja, coriandro, pimienta y un toque de vainilla al final del proceso, creamos una bomba aromática de solo 5% de alcohol para que puedas tomarla muy fácil y en mayores cantidades!

*5% / 13 IBUs*

## **LA DIVA** (Fruited Sour Ale) ■ 330 ml - \$16k

Hasta hace solo 150 años la gran mayoría de las cervezas tenían el sabor ácido que encontrarás en esta cerveza. Esta característica era proporcionada por las levaduras salvajes (Del ambiente) que fermentaban las cervezas previo a que el hombre pudiera ver y “domesticar” estos microorganismos con la ayuda de microscopios en laboratorios.

Ahora, como si fuera poco recrear este sabor milenario, LA DIVA se enriquece nadando literalmente en kilos de carambolo fresco para extraer sus sabores. (Frutas cambian por temporada).

*4.5% / 5 IBUs*

## **LA GERMANA OLVIDADA** (Gose) ■ 330 ml - \$16k

Esta rubia alemana tiene una tradición de más de 1000 años de elaboración utilizando las aguas salinas del río Gose. Cayó en el olvido cuando la segunda guerra mundial arrasó con las cervecías de la región y solo hasta los 1990s vuelve a luz convirtiéndose en una de las cervezas más refrescantes de la actualidad. Cítrica, con un toque de coriandro y sal del Himalaya.

*5% / 9 IBUs*

## **SAMPLER** \$29k

Prueba de cinco de nuestras cervezas del momento (100ml c/u) para apreciar la diversidad de la cerveza artesanal.

## **BOTELLA 750ML** \$40k - \$42k

Cualquiera de nuestras cervezas disponibles en formato más grande para compartir o regalar.

**torrealta**  
— CERVECERÍA —

