

TRIGO LIMPIO

Cocina casera. Selección de vinos y cervezas. Ultramarinos.

Selección de cervezas en botella -- Marzo-Abril 2026

Ale

La cerveza ale se ha elaborado de una forma u otra durante siglos. Se elabora con levaduras que funcionan mejor a temperaturas más altas (llamadas levaduras de alta fermentación) y está pensada para consumirse fresca, pero no fría, generalmente a unos 12 °C. Además del sabor a malta y lúpulo, las cervezas ale suelen tener aromas y sabores complejos, descritos como a frutos rojos, florales, terrosos e incluso mantecosos.

IPA

LA CHOUFFE HOUBLON (Belgian IPA - Bélgica) 2,85 €

Triple belga de carácter lupulado, que combina cuerpo maltoso con frescor cítrico de IPA. (9º)

Belga

BRUGSE ZOT (Ale - Bélgica) 2,80 €

Equilibrada y con carácter. Con 4 tipos diferentes de malta y 2 variedades de lúpulo aromático. Muy refrescante y aromática, de perfil frutal. (6º)

LA CHOUFFE BLOND (Strong Golden Ale - Bélgica) 2,80 €

Rubia belga aromática, con toques afrutados y especiados. Espuma abundante y final ligeramente seco. (8º)

DUVEL (Ale - Bélgica) 2,80 €

Sutil, con un sabor refinado y un distintivo carácter y personalidad robusta pero sorprendentemente fácil de beber. (9º):

Trigo

HOEGAARDEN BLANCHE (Witbier/Trigo - Bélgica) 1,85 €

Blanca tradicional con notas de cilantro y piel de naranja. Refrescante y especiada. (4,9º):

FRANZISKANER 0.5L (Weissbier/Trigo-Alemania) 2,20 €

Referente alemán con sabor suave, refrescante y agradable con aromas a frutas y cereales (6,7º):

Abadía

MAREDSOUS 6 (Abadía- Bélgica) 2, 15 €

Pale ale de sabores complejos con un inicio dulce, evolucionado hacia toques de amargor, levadura y malta con notas frutales y de especias. (6º)

ROCHEFORT 6 (Ab. Trapense- Bélgica) 2,80 €

Elegante de cuerpo suave, aterciopelada y compleja. Toque afrutado con una sutil mezcla de cereales, caramelo y especias (7,5º):

LEFFE TRIPLE (Abadía-Bélgica) 2,80 €

Refinada y potente, con notas florales y frutales. Sedosa y aterciopelada en boca, hacen que se convierta en una de las preferidas. (8,4º):

LEFFE BLONDE (Abadía-Bélgica) 2,15 €

Sutilmente maltosa con estilo y completa. Con toques de caramelo y frutas entrelazadas con un leve amargor, resultando en una cerveza armoniosa y fácil de beber. (6,6º):

Rojas

HOBGOBLIN 0.5L (Ruby Ale - Inglaterra) 3,10 €

Ale cobriza con notas de caramelo, frutos secos y un ligero matiz terroso del lúpulo inglés. (5,2º)

LA CHOUFFE CHERRY (Fruit Beer - Bélgica) 2,65 €

Base de ale belga con un intenso toque de cereza. Equilibrio entre dulzor, fruta y fuerza alcohólica. (8º)

Lager

La cerveza lager se elabora desde principios del siglo XIX y se elabora con levaduras que funcionan mejor a temperaturas más bajas (llamadas levaduras de fermentación baja). Su mejor sabor se disfruta fría, normalmente a unos 5 °C. Las cervezas lager suelen describirse como frescas o limpias, con un sabor que realza los sabores a malta y lúpulo.

Rubias

AUGUSTINER HELL 0,5L (Helles Lager - Alemania) 2,75 €

Lager bávara dorada, equilibrada, con notas a cereal fresco y final limpio. (5,2º)

AUGUSTINER EDELSTOFF 0,5L (Pils - Alemania) 2,75 €

Lager bávara premium, cuerpo perfecto con notas de malta y un final suave y floral. (5,6º)

PRIMUS (Pilsner - Bélgica) 1,85 €

Lager ligera y refrescante, de amargor equilibrado. Ideal para cualquier ocasión. (5,2º)

ASAHI (Dry Lager - Japón) 1,85 €

Lager seca, ligera y muy refrescante, con final limpio y seco. (4,9º)

BITBURGER PILS (Pilsner - Alemania) 1,85 €

Clara y refrescante, con un final amargo elegante. Una de las Pils más reconocidas. (4,8º):

LÖWENBRÄU (Helles Lager - Alemania) 1,85 €

Lager bávara clara, suave y equilibrada, una histórica de Múnich. (5,2º):

STAROPRAMEN PREMIUM (Pils/Lager – Rep. Checa) 1,85 €

Destaca por su sabor equilibrado, su delicado amargor y su perfil maltoso. (5º):

CORONITA (Pils/Lager-México) 1,85 €

Iconica cerveza mexicana de sabor suave y refrescante, perfecta para disfrutar bien fría con una rodaja de limón, y fácil de beber. (4,5º):

STELLA ARTOIS (Pils/Lager-Bélgica) 1,85 €

Brillante con aromas afrutados, notas maltosas y amargor moderado. (5º):

MAHOU 5 ESTRELLAS (Lager - España) 1,85 €

Cerveza clásica española, suave, equilibrada y reconocida. (5,5º):

Tostadas

ALHAMBRA VERDE GRAN RESERVA (Lager especial - España) 1,85 €

Ámbar, de cuerpo medio, con notas maltosas y amargor suave. (6,4º)

Negras

KÖSTRITZER (Schwarzbier- Alemania) 1,85 €

Conocida como el oro negro de Turingia. Suave con un marcado gusto a malta, que le proporciona un sutil dulzor, bien balanceada, con notas de chocolate y nueces, con matices ahumados (4,8º):

Bock

SCHNEIDER AVENTINUS EISBOCK (Bock de Trigo - Alemania) 2,75 €

Potente y compleja, con matices de ciruelas, chocolate y caramelo. (12º)

EINBECKER UR-BOCK HELL (Bock/Tostada - Alemania) 1,85 €

Elegante, con perfecto equilibrio entre la intensidad de la malta y la suavidad del lúpulo con un carácter limpio y maltoso (6,5º):

EINBECKER UR-BOCK DUNKEL (Bock/Tostada - Alemania) 1,85 €

Aroma a malta, ligeramente tostada. Es una cerveza densa, de carácter intenso, con cuerpo y malteada. (6,5º)

AYINGER CELEBRATOR (Doppelbock-Alemania) 2,65 €

En boca, se perciben sabores a caramelo, chocolate, café, cuerpo robusto, con aromas a malta tostada, y frutos secos (6,7º)

EINBECKER O.O TOSTADA (Tostada sin alcohol - Alemania) 1,85 €

Perfil limpio, equilibrado; mantiene el alma maltosa y el carácter tostado propio de una Bock clásica. (0º):

La malta es un grano de cereal —generalmente cebada, aunque también trigo, centeno o avena— que ha pasado por un proceso de germinación controlada y secado (malteado) para activar enzimas. La malta contribuye al color, sabor y textura en boca de la cerveza. Las maltas endulzan la cerveza, pero, dependiendo del grano utilizado, también pueden hacerla más oscura y pesada. Las maltas también incluyen sabores más intensos como el caramelo y el café.

El lúpulo (*Humulus lupulus*) es una planta trepadora cuyas flores femeninas son un ingrediente fundamental en la elaboración de la cerveza, aportando el amargor necesario para equilibrar el dulzor de la malta. El sabor depende de dónde se cultive el lúpulo, pero la mayoría tiene sabores afrutados, herbales o cítricos. Las cervezas con fuertes sabores a lúpulo provienen de dejar el lúpulo en barrica durante más tiempo. La IPA, en concreto, comenzó dejando lúpulo en la barrica mientras la cerveza se enviaba desde la India a Inglaterra.