

Cervezas artesanales y locales en Agroturismo Mari Cruz



Xorta: Cerveza del pirineo navarro

1. Urrieta: Red Ale (5,3%): Cuerpo ligero, maltoso con toque a centeno y ligeramente torrefacto, color rojo oscuro.

Maridaje

Platos: Pollo, productos del mar, hamburguesas, excelente con comida condimentada. Quesos: Por-Salut u otros quesos amargos suaves. Postres: Peras con dulce de leche, torta de platano, galletas de nuez.

Biribil Brewing: Cerveza craft con sello navarro

1. Oalentzero Imperial Stout (8%): Elaborada para invierno una vez al año con café, cacao y avena. Aromas y sabores torrefactos aportados por la carga de café y las maltas
2. Mari Blond Ale (6%): Cerveza de corte belga. Los cítricos (cáscara de naranja, lima y limón) con los que se elaboran le da un toque personal y refrescante
3. Tartalo Pale Ale (4,5%): Amarga y seca, elaborada con lúpulos de Órbigo Valley. De trago largo
4. Sorgiña Oak Barrel Aged (10,5%): La Sorgiña original envejecida 6 meses en barrica de roble impregnada con whisky. La barrica aporta toques licorosos y avainillados, haciéndola aún más compleja y redonda que su versión sin barrica. Elaborada con cacao y avellana. Aromas y sabores torrefactos y a cacao
5. Manzanate (10%): Winter ale inspirada en el manzanate, una compota típica de Navarra y Álava elaborada con las manzanas restantes de otoño. Estamos ante una cerveza tradicional belga infusionada con manzana, orejones, ciruelas pasas, uvas pasas, canela y anís estrellado. El resultado es una cerveza tostada de perfil meloso, frutal y especiado que esconde muy bien su alto contenido alcohólico.