

# 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. 2 €

### 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. **Olentzero 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 2,5€*
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 2€*
3. **Tartalo Pale Ale** (4,5%): *Amarga y seca, elaborada con lúpulos de Órbigo Valley. De trago largo 2€*
4. **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 infundada con manzana, orejones, ciruelas pasas, uvas pasas, canela y anís estrellado. El resultado es una cerveza tostada de peril meloso, frutal y especiado que esconde muy bien su alto contenido alcohólico. 2 €*