



## HEINEKEN®

Cerveza de tipo y estilo lager de color amarillo brillante / A shiny yellow coloured lager style beer



Graduación: 5,0% Vol. Alc.  
Graduation: 5,0% Abv. Alc.

La cerveza más distribuida en todo el mundo. Heineken® es una cerveza tipo Pilsen elaborada siguiendo los estándares de la más alta calidad y utilizando exclusivamente ingredientes naturales. Combina un perfil de producto con cuerpo para los que aprecian la buena cerveza, a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.\*

Temperatura óptima para servir: 2-4°C

*The most widely distributed beer in the world. Heineken® is a Pilsen type beer brewed following the highest quality standards with all natural ingredients. It combines body for those who appreciate a good beer with an easy-to-drink smoothness and lightness.*

*Ideal serving temperature: 2-4°C*

2,20€ 3,20€ 2,20€ 1,40€  
33cl 25cl

## AMSTEL®

100% malta / 100% malt



Graduación: 5,0% Vol. Alc.  
Graduation: 5,0% Abv. Alc.

La calidad de Amstel® es un valor inherente a su cerveza, por ello desde 1870 mantiene intacta su receta 100% malta, utilizando en su elaboración únicamente productos naturales como malta de cebada, lúpulo, agua y la exclusiva levadura Amstel®.

La cuidada y rigurosa selección de sus ingredientes le confieren a Amstel® un cuerpo consistente y un sabor inconfundible.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C

*Amstel® quality is a value that is inherent to all its beers. That's why the 100% malt recipe, which uses only natural products such as barley malt, hop, water and the exclusive Amstel® yeast, has remained intact since 1870.*

*The carefully and rigorously selected ingredients give Amstel® consistent body and unmistakable flavour.*

*Ideal serving temperature: 0-3°C*

1,40€ 2,20€ 3,20€ 2,00€  
33cl

## BUCKLER® 0,0

Cerveza de tipo lager, sin alcohol / Non-alcoholic lager beer



Buckler® 0.0 es verdaderamente 0.0% alcohol  
Buckler® 0.0 is truly alcohol free

Buckler®, marca pionera con más de 30 años de historia en España, es una cerveza elaborada con ingredientes naturales como agua, malta de cebada y lúpulo. Su contenido 100% malta y su aporte calórico (17Kcal/100ml), la convierten en una cerveza ligera, refrescante y bien balanceada.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C

*Buckler®, a pioneer brand with more than 30 years of history in Spain, it's a beer made with natural ingredients such as water, barley malt and hop. The 100% malt content and number of calories (17Kcal/100ml) make it a light, refreshing and well-balanced beer.*

*Ideal serving temperature: 2-4°C*

1,40€  
20cl

## DESPERADOS

Cerveza con aroma de tequila / Beer with a tequila flavour



Graduación: 5,9% Vol Alc.  
Graduation: 5,9% Abv Alc

Desperados es una cerveza Premium aromatizada con tequila. De sabor dulce y acento atrevido está llena de contrastes. Rebelde y con carácter, rompe todos los convencionalismos, desmarcándose absolutamente de la forma tradicional de degustar una cerveza.

Temperatura óptima para servir: Bébela directamente de la botella

*Desperados is a tequila flavoured Premium beer. With a mild flavour and a bold accent it is full of contrast. Rebellious and with strong character, it breaks all conventionalism absolutely distancing itself from the traditional way to enjoy a beer.*

*Ideal serving temperature: Drink directly from the bottle.*



3,00€  
33cl

## SOL®

Cerveza tipo lager / Lager type beer



Graduación: 4,5% Vol Alc.  
Graduation: 4,5% Abv Alc

Sol® es una cerveza clara de tipo Lager con un exquisito aroma, de bajo amargor y refrescante sabor que se bebe directamente de la botella y sin limón. Originaria de México.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C

*Sol® is a light lager type beer with an exquisite aroma, very little bitterness and a refreshing flavour to drink straight from the bottle without any lemon. Originally from Mexico.*

*Ideal serving temperature: 0-3°C*



2,50€  
33cl

## AFFLIGEM TRIPEL

Cerveza de abadía belga / Belgian abbey beer



Graduación: 9% Vol Alc.  
Graduation: 9% Abv Alc

De elaboración artesanal, nace en 1074 en Opwijk (Bélgica) bajo la supervisión de los monjes benedictinos de la Abadía de Affligem. Es una cerveza de alta fermentación y tiene una segunda fermentación en botella. Dorada y robusta, es la joya de las cervezas de abadía.

Temperatura óptima para servir: 4-6°C

*This artisan-beer, it was first brewed in 1074 in Opwijk (Belgium) under the supervision of the Benedictine monks of the Affligem Abbey. It's a high fermentation beer with a second fermentation in the bottle. Golden and robust, it's the jewel of all abbey beers.*

*Ideal serving temperature: 4-6°C*



3,70€  
30cl

## PAULANER HEFE-WEIßBIER

Cerveza de Trigo / Wheat beer



50 cl

Es originaria de Múnich, donde a comienzos del siglo XII se establecieron los monjes de St. Pauls y empezaron a elaborar esta Paulaner de trigo. Paulaner Hefe-Weißbier está elaborada con malta de trigo y naturalmente turbia por la presencia de levadura. De fermentación alta, su sabor es afrutado y natural.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C

*It's originally from Munich where the St. Pauls monks set up at the beginning of the 12th century and began brewing this wheat Paulaner. Paulaner Hefe-Weißbier is made with wheat malt and is naturally turbid due to the presence of the yeast. A high fermentation beer, the flavour is fruity and natural.*

*Ideal serving temperature: 2-4°C*



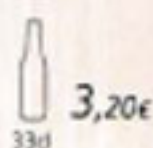
4,20€  
50 cl

## JUDAS

Cerveza especial belga / Special belgian beer



Graduación: 8,5% Vol. Alc.  
Graduation: 8,5% Abv. Alc.



33cl

3,20€

Judas es una cerveza estilo rubia belga, de fuerte color oro, sabor muy intenso y contrapunto de notas dulces y amargas. Cerveza original de Bélgica fue premio "Selección del mundo".

Temperatura óptima para servir: Se recomienda servirla bien fría para destacar su aroma intenso.

*Judas is a Belgian blonde style beer with a heavy golden colour, a very intense flavour and a contrast of sweet and bitter notes. This original Belgian beer was awarded with "World Select".*

*Ideal serving temperature: Serving ice cold is recommended in order to taste the intense flavour.*

## BULMERS ORIGINAL

Sidra británica / British cider



Graduación: 4,5% Vol. Alc.  
Graduation: 4,5% Abv. Alc.



56.8cl

4,20€

Bulmers Original es una sidra Premium con sabor equilibrado y profundo, y un toque final de manzana crujiente. Se elabora desde 1887 con 50 tipos de manzanas diferentes.

Temperatura óptima para servir: Siempre con abundante hielo

*Bulmers Original is a Premium cider with a deep, balanced flavour and a final crunchy apple touch. It has been brewed since 1887 with 50 different types of apples.*

*Ideal serving temperature: Always over plenty of ice.*

## DOS EQUIS

Cerveza Lager de fermentación bajo / Low fermentation lager



Graduación: 4,3% Vol. Alc.  
Graduation: 4,3% Abv. Alc.



33cl

3,00€

Dos Equis es una cerveza mexicana con suave sabor a malta y ligero aroma a cítrico. Se trata de una bebida tipo pale lager de cuerpo de ligero a medio. Su sabor es dulce, con notas frutales y bajo amargor. Saborea una experiencia agradable y refrescante.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

*Dos Equis is a Mexican beer with a mild malt flavour and a light citrus aroma. It is a pale lager type drink with a light to medium body. It has a sweet flavour with fruity notes and low bitterness. Savour a pleasant and refreshing experience.*

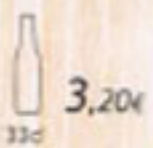
*Ideal serving temperature: 2-4° C*

## BOHEMIA

Cerveza dorada estilo Pilsner / Pilsner-style golden lager



Graduación: 5,3% Vol. Alc.  
Graduation: 5,3% Abv. Alc.



33cl

3,20€

Es una cerveza dorada estilo Pilsner. Su producción es cuidadosa hasta el más mínimo detalle. Hecha con lúpulo Styrian que contribuye en gran medida a su sabor y aroma. Es una cerveza robusta y la complejidad de su líquido es similar al vino tinto.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

*It is a Pilsner style golden lager. Carefully produced, down to the last detail. Made with Styrian hops that are largely responsible for its flavour and aroma. It is a robust and complex beer similar to red wine.*

*Ideal serving temperature: 2-4° C*

## AMSTEL® RADLER

Cerveza lager Amstel® con zumo natural de limón / Amstel® lager beer with natural lemon juice



Graduación: 2,0% Vol. Alc.  
Graduation: 2,0% Abv. Alc.

La tradición Radler tiene su origen en Baviera cuando en 1922 miles de ciclistas bajan a un Pub de Munich y su dueño Franz Xaver Kugler, para no quedarse sin producto, mezcla la cerveza con zumo de limón. Nace así una nueva categoría, en la que Amstel® sigue manteniendo su ideal, **elaborándola con ingredientes naturales: Cerveza Amstel® 100% malta y zumo de limón natural.**

Temperatura óptima para servir: 0-3°C

The Radler tradition originated in Bavaria when thousands of cyclists descended upon a Munich pub in 1922 and the owner, Franz Xaver Kugler, mixed beer with lemon juice so he wouldn't run out of beer to serve. And that's how a new beer category came from which Amstel® continues to stay true to its values with natural ingredients: Amstel® 100% malt beer with natural lemon juice.

Ideal serving temperature: 0-3°C

1,40€ 2,20€ 3,20€

## CRUZCAMPO® GRAN RESERVA

Cerveza tipo lager y estilo lager tostada / Toasted lager style beer



Graduación: 6,4% Vol. Alc.  
Graduation: 6,4% Abv. Alc.

La cerveza Cruzcampo® Gran Reserva nace de la exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrada fruto de un largo reposo en bodega. De color oro viejo brillante, espuma blanca y densidad perfecta.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C

Cruzcampo® Gran Reserva beer came from with an exquisite combination of aromatic hops and the best selection of malts for intense flavour and balanced body thanks to a long cellar fermentation process. Shiny old gold coloured, it offers with a perfect white head and density.

Ideal serving temperature: 2-4°C

4,50€ 2,30€

75cl

33cl

## AMSTEL® ORO

Delicioso sabor tostado / Delicious toasty flavour



Graduación: 6,2% Vol. Alc.  
Graduation: 6,2% Abv. Alc.

Amstel® Oro nace de la combinación única de maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego. Sólo las maltas mejor tostadas aportan el aroma intenso y ligeramente caramelizado de Amstel® Oro que inunda el paladar.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C

Amstel® Oro is the result of a unique combination of malts that are roasted in three stages: drying, roasting and coup de feu. Only the best roasted malts provide Amstel® Oro's intense and slightly caramelized flavor that floods the palate.

Ideal serving temperature: 2-4°C

1,60€ 2,40€



[elagostero.com](http://elagostero.com)



[@elagostero](https://twitter.com/elagostero)

[www.elagostero.com](http://www.elagostero.com)