

Cerveza	Características	Maridaje sugerido	Justificación
Cruzcampo Radler	Radler/Shandy, 2% ABV, dulce cítrica y muy refrescante.	Chupitos de salmorejo y colín	El dulzor cítrico y baja graduación refrescan y limpian el paladar tras la untuosidad del salmorejo.
El Águila Sin Filtrar	Lager sin filtrar, 5,5% ABV, turbia, notas herbales y maltosas.	Tacos de chocos	Las notas herbales y la textura turbia acompañan bien el rebozado y el sabor marino del choco.
Cruzcampo Especial	Lager especial, 5,6% ABV, cuerpo medio, más maltosa, amargor moderado.	Lomo con mojo	Su cuerpo medio y maltosidad equilibran el aliño potente y ligeramente picante del mojo.
El Alcázar	Amber/Special Lager, 6% ABV, maltas caramelizadas, cuerpo medio.	Canelón de foie de pato	El cuerpo medio y las maltas caramelizadas combinan con la grasa y el dulzor del foie, potenciando su sabor.
18/70 La Rubia	Vienna Lager, 6,2% ABV, carácter maltoso con punto dulce.	Mini hamburguesita	Su carácter maltoso y ligero dulzor armonizan con la carne y el pan, aportando equilibrio.