

# Carta de Cervezas

## - LAGER -







Cervezas elaboradas por fermentación baja, son ligeras, claras con bastante gas y una graduación moderada. También suelen ser muy refrescantes.

-  Stella Artois | InBev
-  Longboard | Kona B. Co
-  Intergalactic | Belhaven B.
-  Epidor | Moritz
-  Longfin | Ballast Point



## - ALE -




Cervezas que utilizan levaduras de fermentación alta; son más oscuras, espesas y con poco gas. Suelen tener mayor graduación y un sabor mucho más intenso, en el que se nota más el cereal.

-  Big wave | Kona B. Co
-  River Down | C. Central
-  Petrus Age | Petrus
-  Brugge Zot Blond | D. H. Maan
-  Voll Damm | Damm
-  Firerock | Kona B. Co



## - PILSNER -

Hace referencia a las cervezas hechas originalmente en la ciudad de Pilsen con cebadas de Moravia y lúpulos de Zatec o Saaz de Bohemia.

-  Mongozo | Wellpark B.
-  Scrimshaw | North Coast
-  Manneken | B. Lefèbvre



## - TRIGO -



Cervezas de fermentación alta elaboradas con una mezcla de trigo y cebada. El trigo, que puede o no maltearse según la tradición de cada país, da a la cerveza un sabor a grano, como el del pan recién hecho.

-  Blue Star | North Coast
-  Great white | Lost Coast B.
-  Blue Moon | Blue Moon B. Co
-  Inedit | Damm
-  Tiniebla | Insurgente



## - AMBER -



Cerveza con cuerpo donde una parte más pesada del cereal le da cuerpo y otra procedente de la levadura, que aporta frescor. Aprecie su característico punto especiado que acompañan a las notas frutales que predominan. El magnífico equilibrio entre los sabores dulces, ácidos y amargos.

-  AlleyCat | Lost Coast B.
-  Boont | Anderson Valley



## - PORTER -

Es una cerveza razonablemente potente que gustará a los iniciados de la cerveza británica, de color oscura y perteneciente a la familia de las ALE. Profundo carácter a malta tostada. Sabor amargo originado por el lúpulo.

-  Brown | Insurgente
-  Downtown B. | Lost Coast B.



## - STOUT -






Recibe este nombre por ser la PORTER más fuerte. Es una cerveza de color casi negro, oscura y amarga. Elaborada con malta de cebada tostada.

-  Eightball | Lost Coast B.



## - IPA -




India Pale Ale, es un estilo proveniente de Inglaterra. Característico por tener un alto nivel de alcohol y amargor bien balanceado con el dulce caramelizado de maltas especiales.

-  India Dormida | C. Central
-  All Day | Founder B. Co
-  Sharkinator | Lost Coast B.
-  Pelona | Treintaycinco
-  13 Guns | Thwaites Brewery



## - LAMBIC -




Cervezas de fermentación espontánea. Esta, la convierte en una de las cervezas más inusuales del mundo; ya que en este proceso no se añade levadura, si no que se deja actuar a las levaduras salvajes del ambiente de la zona donde proceden.

-  Gose | Casa Bruja
-  Delirium Red | Huyghe B.
-  Liefmans | Liefmans



## - BELGIUM ALE -

Cerveza donde el alcohol y lúpulo tienen presencia entre baja y moderada. Su color entre amarillo y dorado, con una capa de espuma blanca y duradera. En boca predominan sabores afrutados con un sutil toque a malta.

-  Delirium Tremens | Huyghe B.
-  C. des Trolls | Dubuisson
-  Lucifer | Het Hanker



# biergarten

craft beer . taphouse

vamos  
a pasarla  
bier

 biergartenpanama

 @biergartenpanama

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



# biergarten

craft beer . taphouse

## - Menú para degustar -

### Aperitivos

#### ENSALADA DE QUINOA

Con queso feta, aguacate, tomate cherry, cebolla morada, aceite de oliva y limón.

#### CEVICHE DE CORVINA

Ceviche tradicional Panameño con chips de verduras.

#### CEVICHE DE PIXBAE

Ceviche de pixbae al óleo (Según temporada).

#### CEVICHE DE CAMARÓN A "LA PIEDRA"

Ceviche tradicional peruano con leche de tigre al ají amarillo

#### CLÁSICA ENSALADA CESAR

Con Pollo.  
Con Langostinos.

#### ENSALADA GRIEGA

Lechuga romana, pepino, tomate, ají verde, hongos, aceitunas negras y queso feta con vinagreta balsámica.

### Principales

#### PECHUGA DE POLLO

A la plancha, ajillo, salsa de hongos o apanado.

#### SOLOMILLO DE RES

A la plancha con salsa de hongos.

#### LANGOSTINOS

A la plancha con ajillo o apanados con salsa tártara.

#### FARFALLE

A la carbonara.


#### CLUB SANDWICH GRANADA


Emparedado con tocino, jamón, pavo, queso, lechuga, tomate, ketchup y mayonesa.


### Sides


Mac and Cheese 


Champiñones al ajillo 

Puré de papa cremoso con parmesano 

Papas fritas al parmesano trufadas 

Vegetales salteados 

Brócoli gratinado 

Patacón. 

#### CROQUETAS

Surtido de croquetas sorpresa con alioli y ajillo.

#### BUFFALO WINGS

Alitas de pollo con salsa BBQ, crudités de zanahorias y apio con sour cream (opción picante).

#### WANTON ESTILO "SOLO"

Marinado en cerveza "Fula", mayonesa de ajos rostizados, slaw de apio y chutney de frutas.

#### BOMBA DE PATATAS

Con cebollina y bacon, rellena de queso Brie.

#### AROS DE YUCA

Yuca con salsa a la huancaína.

#### QUESADILLA BIERGARTEN

Rellena de hongos al ajillo y queso brie, mozzarella, con pico de gallo y sour cream.

#### PETIT BURGERS

Queso Brie, cebolla caramelizada y papas cerilla.

#### URBAN BURGER

Hamburguesa clásica del Hotel Granada, con queso americano, lechuga, cebolla, tomate, pepinillo y tocino.

#### PIZZA HECHA EN CASA

Jamón serrano, arúgula o vegetariana.

#### PICADA MIXTA

(Para compartir 2 personas)

Chorizo, puerco, res y pollo en salsa BBQ asiática acompañados con patacones, yuca o papas fritas. (Elegir 2).

### Postres

#### MILHOJAS

Milhojas de Phyllo con crema mousseline, chocolate blanco y fresas.

#### CREMA CATALANA

Con piña salteada

#### FONDANT DE CHOCOLATE

Con interior líquido de nutella y helado de vainilla hecho en casa. (Demora 20 minutos en horno)

#### TOSTÓN VEGETARIANO

Puré de aguacate, frijoles negros y pico de gallo con queso prensado y crujiente de tajada madura.

Opción: pollo al achiote.

#### TOSTÓN DE SALMÓN

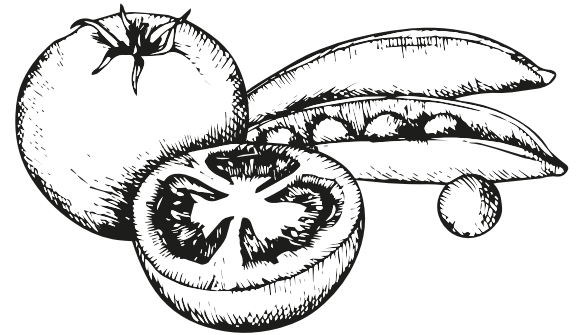
Salmón en aceite de sésamo, limón, cebolla, al vino tinto, aguacate y piña.

#### ARAÑITAS DE CALAMAR

Salsa tártara.

#### HUMMUS HECHO EN CASA

Servido con pan pita.



#### BOCATA DE CALAMARES

Clásico bocadillo con calamares a la romana con alioli.

#### TACOS DE CAMARONES BIERGARTEN

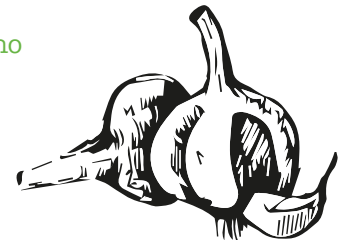
Camarón tempura con alioli de chiplote y cebolla morada encurtida.

#### TACO VEGANO

Relleno de quinoa, garbanzos, aguacate, pico de gallo, puré de frijoles, pasta de ajo, un toque de cilantro y jalapeño.

 Estos platos vienen con 1 opción de:  
Papas fritas, arroz o ensalada mixta

 Vegetariano



#### CHEESECAKE

De frutos rojos o maracuyá con base de galleta.

#### TARTA SACHER DE AUTOR

Bizcocho de Chocolate, mermelada de albaricoque crujiente, praliné y mousse de chocolate.

#### FLAN DE LA CASA