



SOCIEDAD BILBAINA

CARTA DE CERVEZAS DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA NUESTRO CLUB

LEFFE BLONDE

Bélgica. 6,6% Vol. 20 IBU. Cerveza belga de abadía, de color dorado. Sabor ligero y suave. Es una cerveza perfecta con aperitivos, compañera ideal de algunos quesos suaves y carnes rojas.

3.50€

GRIMBERGEN DOUBLE-AMBRÉE

Bélgica. 6,5% Vol. 22 IBU. Tipo Ale, estilo strong belgian ale, Dubbel de abadía de color oscuro y sabor intenso a frutas. Acompañar con carnes hechas a la barbacoa o una tabla de ibéricos.

3.50€

PAULANER WEISSBIER

Alemania. 5,5% Vol. 16 IBU. Tipo Ale, Estilo de trigo alemana, turbia y de color dorado. Maridaje con platos de cocina mediterránea, carnes blancas y huevo.

4.00€

LA SALVE MUNICH

Bilbao. 6,2% Vol. 18 IBU. Tipo Ale, estilo Dubbel, color castaño oscuro de aspecto brillante. Perfecta para acompañar carnes y quesos.

2.60€

LA SALVE IPA

Bilbao. 4,6% Vol. 40 IBU. Indian Pale Ale. Estilo Session IPA, dorada intensa, de aspecto velado y espuma consistente. Acompañar con comidas picantes y altamente especiadas.

2.60€

GUINNES DRAUGHT

Irlanda. 4,2% Vol. 45 IBU. Tipo Ale, estilo Scout, cerveza compleja con mucho cuerpo. Ideal para acompañar marisco (ostras), chocolate amargo y postres.

4.00€

KISKALE

Gordexola. 7,3% Vol. 30 IBU. Brown Ale, marrón, acompañada de una espuma hueso abundante y de persistencia media. Perfecta para carnes asadas, estofadas y salchichas.

3.00€

KIDE

Gordexola. 6% Vol. 46 IBU. DDH IPA. Muy aromática. Maridaje con mariscos, ensaladas, verduras, pizzas, arroces, cocina asiática y mejicana.

3.50€

AUPA TOVARISCH

Gordexola. 12% Vol. 40 IBU. Russian Imperial Stout. De profundo color negro opaco de cuerpo medio alto y cremoso. Maridaje con carnes rojas, asadas, chocolate y tiramisú.

2.60€

Sociedad Bilbaina
1839