

PREMIUM  
**LAGER**  
• BAJA •  
FERMENTACIÓN

**NACIONALES**  
SUAVES Y REFRESCANTES



### EL ÁGUILA ESPECIAL SIN FILTRAR

El Águila Especial sin filtrar se elabora con maltas caramelizadas y lúpulos Perle y Lemon-drop™. Naturalmente turbia por la presencia de levaduras en suspensión que la dotan de gran cuerpo.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C. Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.



**NACIONALES**  
SUAVES Y REFRESCANTES



### AMSTEL® ORIGINAL

Una receta que mantiene la tradición Amstel desde 1870, utilizando únicamente malta de cebada y productos naturales seleccionados. Cerveza de tipo lager y estilo rubia, elaborada añadiendo el lúpulo al final del proceso para conseguir un sabor intenso y equilibrado.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C. Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.



### AMSTEL® RADLER

En 1922 miles de ciclistas bajaron a un Pub de Múnich y su dueño, para no quedarse sin producto, mezcló la cerveza con zumo de limón, naciendo así una nueva categoría. Elaborada con Cerveza Amstel® 100% malta y zumo de limón natural.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C. Graduación botella: Vol. 2,0% Alc.



**NACIONALES**  
SUAVES Y REFRESCANTES



HEINEKEN España recomienda el consumo responsable.

PREMIUM  
**LAGER**  
• BAJA •  
FERMENTACIÓN

**NACIONALES**  
SUAVES Y REFRESCANTES



### BUCKLER® SIN

Buckler®, marca pionera con más de 30 años de historia en España. Elaborada con ingredientes naturales, 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. Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.



**NACIONALES**  
TOSTADAS Y CON CUERPO



### AMSTEL ORO 0,0

Elaborada por los maestros cerveceros de Amstel con maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego, que aportan el perfecto equilibrio de matices tostados para conseguir todo el sabor e intensidad de Amstel Oro con 0,0% alcohol.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C. Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.



**NACIONALES**  
TOSTADAS Y CON CUERPO



### CRUZCAMPO® GRAN RESERVA

Una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrado, fruto de un largo reposo en bodega. De color oro viejo brillante, espuma blanca y densidad perfecta.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C. Graduación botella: Vol. 6,4% Alc.



**DEL MUNDO**  
SUAVES Y REFRESCANTES



### HEINEKEN®

La cerveza Pilsen más distribuida en el mundo. Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, combina un perfil de producto con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C. Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.



**ALE**  
• ALTA •  
FERMENTACIÓN

**TRIGO**

REFRESCANTE Y LIGERAMENTE AFRUTADO



### PAULANER HEFE-WEIBIER

Originaria de Múnich, donde a comienzos del siglo XII establecieron los monjes de St. Paulis. Elaborada con malta de trigo, es naturalmente turbia por la presencia de levadura. De fermentación alta, su sabor es afrutado y natural.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C. Graduación botella: Vol. 5,3% Alc.



**IPA Y PALE ALE**

LUPULADAS Y CON CARÁCTER



### LA CIBELES RUBIA

Una cerveza de tipo Pale Ale muy ligera y refrescante con cierto aroma a lúpulos florales y un ligero retrogusto a cítricos. Se elabora con diferentes variedades de lúpulos, predominando el de león y con una de las mejores aguas del mundo, la de Madrid.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C. Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.



**PORTER Y STOUT**

OSCURA Y SABOR INTENSO



### GUINNESS® ORIGINAL

Cerveza irlandesa tipo Ale nacida en 1759 en la fábrica de St. James Gate (Dublín) y presente en más de 150 países. Guinness® Original es perfecta para beberla directamente de la botella.

Temperatura óptima para servir: 6°C. Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.



**NUOVOS SABORES**

NUOVOS SABORES



### DESPERADOS

Cerveza Premium aromatizada con tequila, de sabor suave y 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: 0-3°C. Graduación botella: Vol. 5,9% Alc.



PREMIUM  
**LAGER**  
• BAJA •  
FERMENTACIÓN

**NACIONALES**  
SUAVES Y REFRESCANTES



### CRUZCAMPO® ESPECIAL

Nuestra cerveza de barril en botella. Cerveza tipo lager de color rubio brillante, espuma consistente blanco marfil y aroma frutal a manzana madura. Una cerveza equilibrada, destacando en su sabor el amargor suave sobre el dulce anisado de la malta.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C. Graduación botella: Vol. 5,6% Alc.



**NACIONALES**  
SUAVES Y REFRESCANTES



### CRUZCAMPO® SIN GLUTEN

Cruzcampo® Sin Gluten, elaborada con malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Manteniendo su proceso de elaboración, el gluten se elimina gracias a la hidrólisis, dejando intactas sus propiedades y todo sabor de Cruzcampo®.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C. Graduación botella: Vol. 4,8% Alc.



VIVE

#JUGUEMOSJUNTOS

NUESTRA

EXPERIENCIA EN FAMILIA

POR SOLO 10€ NIÑO\* / 10€ PADRE

PRIMER DOMINGO DE MES

DE 12:00 A 14:00

\*¡QUÉDATE A COMER Y ENTRA GRATIS!

\*Consultar condiciones

P.V.P. IVA incluido