



---

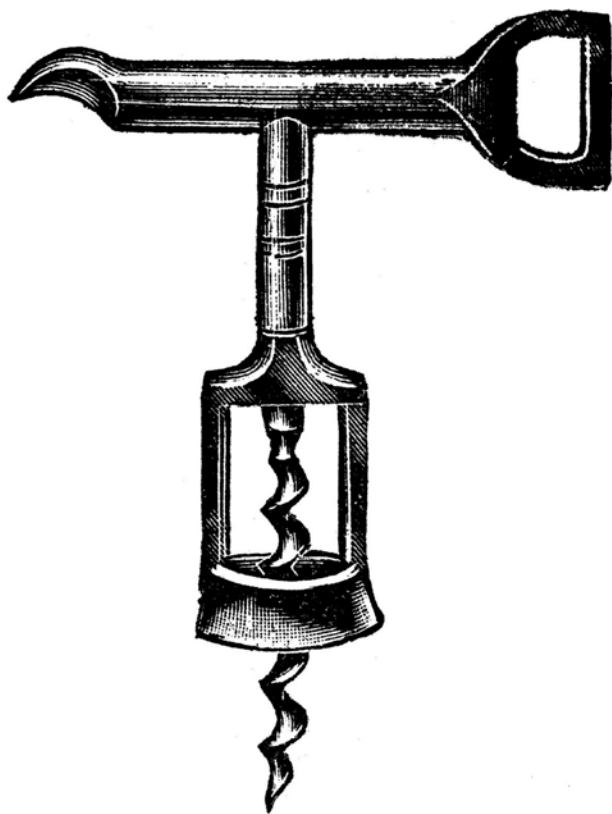
# CARTA DE CERVESES ARTESANES

---



*Tot i que la cervesa no es considera un producte nostrat al cent per cent, a casa nostra se n'han trobat restes de fa una pila d'anys (datades en els anys 1100 a 1000 aC i descobertes al poblat ibèric de Genó, al municipi d'Aitona, Lleida) i sabem del cert que la seva implantació al país a partir del 1876 com a beguda popular va fer que es creessin importants marques catalanes que perduren encara ara. La veritat és que les cerveses artesanals catalanes viuen un moment molt dolç (no pas amarg, com el gust de la cervesa).*

*La cervesa artesana és la que es fa amb productes naturals (els ingredients bàsics són l'aigua, els malts, els llúpols i els llevats) i sense filtrar ni pasteuritzar. Com que és un producte artesanal, la seva producció no sempre està en consonància amb la demanda del consumidor; per això, al bar, no sempre tenim totes les varietats que voldríem. Aquesta carta conté les marques i varietats que acostumem a tenir (però no és segur que les tinguem).*



---

## GLOPS

*L'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès)*

*Creada el 2005, és la pionera de les cerveses artesanes catalanes*

---

### **Glops Torrada (4,8%)**

*Cervesa de baixa fermentació, Lager, estil Dunkel, elaborada amb malts tipus Munic. Cervesa de color coure, escuma de color crema poc persistent amb petites bombolles, aromes florals, cítriques, de fruits secs i fusta, gust maltós i dolç, baixa amargor.*

---

### **Glops Negra (4,5%)**

*Cervesa de baixa fermentació, Lager, elaborada amb malts negres i ordi torrat. Cervesa de color negre, escuma perfecta de mitjana persistència, aromes torrefactes, gust equilibrat, més dolç que amarg, amb notes de cafè i regalèssia, regust de malts negres i cendres.*

---

### **Glops Rossa (5,4%)**

*Cervesa de baixa fermentació, Lager, estil Helles, elaborada amb malts d'ordi, dos llúpols i llevats. Cervesa rossa, refrescant, aromes de llúpol Saaz, gust net, amargant i d'herbes amb tocs dolços i d'alcohol.*

---

### **Glops d'Hivern (6,8%)**

*Cervesa d'alta fermentació, estil Winter Honey Ale, elaborada amb malts d'ordi, mel de romaní i romaní, llúpols i llevats. Cervesa vermellosa, dolça i especiada amb aromes de romaní i mel.*

---

### **Glops Fosca de Blat (4,5%)**

*Cervesa d'alta fermentació, Dunkel Weizen, elaborada amb malts d'ordi i de blat torrat, clau, llúpols i llevats. Cervesa fosca, poc amarga, amb aromes de plàtan, cacau i clau, gustos de fruits dolços deguts al llevat, amb molta escuma.*

---

### **Glops Munich (4,4%)**

*Cervesa de baixa fermentació, estil Munich Lager, rossa, amb gustos i aromes del malt Munich i del llúpol Saaz.*

---

# COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY

*Sant Miquel de Balenyà (Osona)*

*També la tenim d'aixeta!*

---

## **CCM + Blat (3,8%)**

*Estil cerveser Weizen Ale. Cervesa lleugera de blat d'estil alemany, molt refrescant i aromàtica. Té un aspecte tèrbol i recrea les Weizen o Waiss Beer alemanyes. Combina la frescor del blat amb l'aroma floral del llúpul Saaz. Tot això, juntament amb la seva baixa graduació alcohòlica, la fan una cervesa ideal per a l'estiu.*

---

## **CCM + Lúpulus (5,4%)**

*Estil cerveser Iber Ale. Cervesa rossa d'alta fermentació adaptada a l'estil del nostre país. Amb aquesta cervesa es recupera l'alta fermentació tradicional dels avantpassats ibers. La recepta incorpora malts i llúpols emprats en l'elaboració de les actuals cerveses nacionals de gran consum d'estil Pilsen (de baixa fermentació) o de la família de les Lager. Tota la intensitat del llúpul en combinació amb el malt pilsen, per fer passar la set.*

---

## **CCM + Malta (5,1%)**

*Estil cerveser Pale Ale. Cervesa torrada d'alta fermentació, a l'estil tradicional anglès, de trago mitjà. Amb molt de cos i de color torrat, densa i avellutada, per gaudir d'un sabor intens.*

---

## **CCM + Negra (5,2%)**

*Estil cerveser Stout Ale. Cervesa negra irlandesa d'alta fermentació amb quatre cereals: ordi, blat, civada i sègol. És l'estil que ha popularitzat la marca Guinness, però en el seu estat natural (sense filtrar ni pasteuritzar), és l'anomenada Real Ale. Combina la complexitat de sabors torrats amb la suavitat dels cereals, per donar lloc a una cervesa nutritiva i regeneradora.*

---

## **CCM + Castanya (temporada)**

*Estil cerveser Imperial Brown Ale. Cervesa d'alta fermentació elaborada amb 75% de malt d'ordi i un 25% de castanya ecològica del Pujol de la Muntanya, de Viladrau.*



---

# FORTIVERD

*Rubí (Vallès Occidental)*

---

## **Bleder Foc de Drac (7%)**

*Estudiant l'elaboració de la cervesa a l'antic Egipte, Bleder ha desenvolupat un tipus de cervesa incorporant-hi el dàtil, fruit que empraven els egipcis per iniciar la fermentació alcohòlica. El resultat és una cervesa de tipus Ale amb un alt contingut en alcohol i un gust característic proporcionat per la barreja del dàtil amb els malts seleccionats.*

---

# CAP D'ONA

*Argelers (Rosselló)*

---

## Cap d'Ona Rossa (5,5%)

*Cervesa rossa amb caràcter, de color ataronjat ambarí. Fa poca escuma blanca que es dissipa amb rapidesa. Al nas hi té bona aroma, amb algun toc de dolçor.*

## Cap d'Ona Torrada (6,5%)

*Cervesa de malts purs, que alia una barreja subtil de quatre malts seleccionats. És elegant, saborosa i molt equilibrada. Les delicioses notes torrefactes li confereixen un caràcter sorprenent.*

---

# KEKS

*Fontanilles (Baix Empordà)*

---

## Keks (3,5%)

*Cervesa de fajol suau, d'alta fermentació dissenyada pel cuiner, assessor i dinamitzador gastronòmic Pep Nogué en col·laboració amb el fabricant de confitures Gerard Bech. És la primera cervesa de fajol de Catalunya i de l'Estat espanyol. El fajol (una planta de la família de les poligonàcies que no és un cereal però s'utilitza com si ho fos) és un dels productes més característics de la Garrotxa.*

---

# ALMOGÀVER

*Barcelona (Barcelonès)*

---

## Clàssica (4,5%)

*Cervesa torrada amb molt de cos, de color daurat amb tons vermellorsos, i bon cap d'escuma. Domina en primer instant l'olor de pa fresc per passar a trobar-nos amb olors afruitades i tocs florals. En boca s'intensifiquen els sabors afruitats amb discrets i constants gustos de caramel i regalèssia; el final és suau i refrescant.*

## Hop & Roll (6%)

*Cervesa de color daurat, carbonatació mitjana i escuma cremosa. És una Ale d'aroma floral bastant agradable sense arribar a ser resinosa. De gust té un puntet cítric aportat pel llúpul, el cereal es nota bastant, i la llupolització és suau i no el carrega.*

## Blat (4,2%)

*Cervesa completament ecològica d'estil Organic Wheat Ale. Els llúpols utilitzats li confereixen caràcter i la dosi justa d'amargor. En nas és afruitada, amb notes cítriques, i recorda el plàtan i la vainilla. És molt refrescant i primaveral.*

---

# CESC

*Barcelona (Barcelonès)*

---

**Xesca (5,1%)**

*Cervesa de tipus Ale, elaborada amb malts i llúpols ecològics. Té poca escuma blanca però persistent. Aroma de cereal i lleugerament de llúpols herbaci-floral. Entrada sedosa. Gust de llúpols acompanyat de molt de cos, poc amarga, final aspre i sec. Postgust fresc de llúpols.*

---

# LA CALAVERA

*Sant Joan de les Abadesses (Ripollès)*

---

**Jingo (6,6%)**

*Cervesa d'estil Amber de Lunch, de color vermell ambarí i d'escuma densa i cremosa amenitzada amb aromes força intenses de caramel. El cereal dolç té un gran protagonisme, on el llúpols l'acompanya molt lleugerament. Té intensitat en el recorregut i està dotada d'un cos notable i d'una carbonatació mitjana.*

---

# ART CERVESERS

*Canovelles (Vallès Oriental)*

---

**Franceska (5,2%)**

*Steam Pilsner amb Dry Hopping de Motueka. Aquesta Pilsner amb esperit Ale de color daurat brillant i aromes d'herba, espècies i mandarina, està elaborada amb malt txec treballat a mà i una infusió final de llúpols. Fruit d'un viatge multicultural per terres txeques, californianes i neozelandeses.*

**La Indiana (6,2%)**

*IPA catalana amb garrofa i Dry Hopping de Cascade. India Pale Ale. Estil mític nascut a l'Anglaterra de finals del segle XVIII. Si els americans de la costa oest van fer la seva reinterpretació de les IPA, per què no ho podem de fer els catalans? Equilibrada, amb un càlid matís torrat i una amargor final notable.*

---

# CERVESES AUSESKEN

*Olost (Osona)*

---

**Ausesken Blanca (4,6-4,9%)**

*Cervesa d'alta fermentació estil Witbeer. Elaborada amb malt d'ordi i blat cru d'Osona, és neta i brillant amb una escuma blanca i esponjosa. Aromes intenses i duradores que recorden el grup de fruites cítriques i verdes del camp i unes notes d'espècies (clau i pebre).*



---

## CERVESES INDUSTRIALS

---

### **Cervesa Estelada (5%)**

*A Cervesa Estelada destinen el 50% dels beneficis a col·laborar amb entitats, organismes i/o esdeveniments compromesos amb la llengua, la cultura i les arrels catalanes. Ara per ara, no disposen de les condicions necessàries per elaborar la cervesa aquí, i per això la porten a fer a la República Txeca, amb els ingredients clàssics d'una bona cervesa rossa tradicional: aigua, malt d'ordi, llúpols i llevats.*

---

**Moritz (5,4%), Moritz Epidor (7,2%) i Aigua de Moritz (0,0%)**

---

**Estrella Damm (5,4%), Voll Damm (7,2%), Free Damm (0,0%)  
i Daura (sense gluten, 5,4%)**