

CERVEJAS ESPECIAIS / SPECIAL BEERS

COLORADO APPIA

R\$ 30.

A palavra Appia vem do latim e significa abelha. Contém mel de laranja em sua receita. Doce, encorpada e refrescante, é perfeita para quem busca novos sabores.

Harmoniza com: Queijo brie e massas leves.

The name 'Appia' comes from Latin word meaning 'bee', which rightly names this speciality beer that contains orange honey. Sweet, full bodied and refreshing, it is perfect for those looking for a new and unique flavour combination.

Pairs with: Light cheeses and pasta.

COLORADO CAUIM

R\$ 30.

O nome Cauim vem do Tupi e se refere à uma antiga bebida fermentada de cereais e mandioca, fabricada pelos índios brasileiros.

Harmoniza com: Saladas e petiscos.

The name 'Cauim' comes from the indigenous Tupi language, and refers to an old fermented drink of cereal and manioc, originally manufactured by the Brazilian natives.

Pairs with: Salads and snacks.

COLORADO INDICA

R\$ 30.

A Colorado Indica foi a primeira India Pale Ale produzida no Brasil, o detalhe especial é que ela leva rapadura em sua receita, deixando a cerveja equilibrada entre amargor e dulçor.

Harmoniza com: Carne vermelha, carne de porco e queijos fortes.

The Colorado Indica was the first Indica Pale Ale produced in Brazil. What makes this beer stand out is the sugar in its recipe, which provides a balance between bitter and sweet.

Pairs with: Red meat, pork and strong cheeses.

IMPERIAL

R\$35.

Inspirada nas cervejas que eram servidas nas ocasiões nobres, na época do Império Brasileiro. É uma cerveja leve, refrescante e equilibrada.

Harmoniza com: Saladas, peixes e frutos do mar.

Inspired by the beers that were served on noble occasions in the era of the Brazilian Empire, this is a light, refreshing and balanced beer.

Pairs with: Salads, fish and shellfish.

AURA

R\$20.

Uma cerveja muito equilibrada, com notas de caramelo.

Harmoniza com: Carnes, queijos e vegetais grelhados.

A very balanced beer with caramel notes.

Pairs with: Grilled meat, cheeses and vegetables.

DUBBEL

R\$25.

De aparência castanha escura, espuma densa e duradoura. Aroma de frutas secas com notas de especiarias, caramelo e toffee. Paladar com persistência do torrado, levemente picante e bastante seca.

Harmoniza com: Carnes vermelhas e sobremesas à base de chocolate.

Dark brown in appearance with a dense and long-lasting foam. This beer has an aroma of dried fruits with notes of spices, caramel and toffee. The final product is slightly spicy and quite dry.

Pairs with: Red meat and chocolate-based desserts.

SOFIE

R\$50.

É uma fórmula belga que tem 20% de sua receita refermentada em barris de vinho com raspas de laranja.

Harmoniza com: Comidas leves como peixes, saladas e queijos duros.

Belgian Farmhouses use 20% of this ale's recipe to be added into specialty barrels of wine with an orange zest.

Pairs with: Snacks, seafood, salads and hard cheeses.