

CATA DE LOS TRES ARTES

Un viaje que se disfruta con los cinco sentidos

Cerveza Alhambra Radler

Gilda La Cueva con aceituna, boquerón, piparra, queso y tomate seco

Tangos | Guitarra: Pilar Alonso - Voz Ana Sola

Cerveza Alhambra Especial

Tabla mixta de jamón gran reserva y queso

Fandangos | Guitarra: Pilar Alonso - Voz Ana Sola

Cerveza Alhambra Reserva 1925

Langostino crujiente con salsa sweet chilli y teriyaki

Alegrías | Guitarra: Pilar Alonso - Voz Ana Sola

Cerveza Franziskaner

Salchicha de pollo con salsa barbacoa

Guajiras | Guitarra: Pilar Alonso - Voz Ana Sola

Cerveza Alhambra Reserva Roja

Taco de carrillera con mayonesa en su jugo, rúcula y cebolla morada encurtida

Soleás | Guitarra: Pilar Alonso - Voz Ana Sola



TRADICIÓN VIVA

JUEVES, 30 DE ABRIL

En La Cueva de 1900 creemos que una cata comienza cuando decidimos prestar atención. Escuchar lo que cuenta cada cerveza y descubrir cómo el producto encuentra su lugar en la mesa. Hoy te invitamos a recorrer un encuentro entre cerveza y gastronomía donde cada maridaje revela un matiz distinto.

Abrimos con Alhambra Reserva 1925, una cerveza equilibrada y elegante que acompaña a un langostino crujiente con salsa sweet chilli y teriyaki. Un inicio lleno de contraste donde la intensidad del bocado y la frescura de la cerveza despiertan el paladar.

Continuamos con Alhambra Roja, profunda y tostada, junto a un taco de carrillera con mayonesa en su jugo, rúcula y cebolla morada encurtida. Un maridaje intenso donde los sabores se encuentran con carácter y equilibrio.

Seguimos con Alhambra Especial, un clásico de tradición cervecera que se presenta con una tabla mixta de jamón gran reserva y queso. Un encuentro honesto donde la sencillez del producto deja hablar a los sabores.

El recorrido avanza hacia la frescura con Alhambra Especial Radler, ligera y cítrica, acompañada de la Gilda La Cueva con aceituna, boquerón, piparra, queso y tomate seco. Un bocado lleno de contraste que realza el carácter vibrante de la cerveza.

Cerramos con Franziskaner, cerveza de trigo suave y aromática que acompaña a una salchicha de pollo con salsa barbacoa. Un final sabroso donde la tradición cervecera encuentra su equilibrio.

Esta cata no busca velocidad, busca presencia. Porque cada sorbo y cada bocado invitan a saborear sin prisa

**LA CUEVA
DE 1900**