

# ESTILO DE CERVEZA & COMIDA

ESTILO DE CERVEZA	MARCA	MARIDAJE 1	MARIDAJE 2	MARIDAJE 3
<p><b>LIGHT LAGER</b></p> <p>Ideal para alimentos fritos y complemento ligero con platos delicados.</p>		 <b>PESCADO</b>	 <b>COMIDA FRITA</b>	 <b>ENSALADAS</b>
<p><b>HOPPY LAGER</b></p> <p>Hopes complementan las hierbas y especias.</p>		 <b>PICANTE</b>	 <b>POLLO</b>	 <b>COMIDA FRITA</b>
<p><b>BLONDE ALE</b></p> <p>Blonde ales contrastan con sabores fuertes.</p>		 <b>PICANTE</b>	 <b>CERDO</b>	 <b>MARISCOS</b>
<p><b>PALE ALE / IPA</b></p> <p>Los tonos afrutados de lúpulo contrastan los ricos sabores.</p>		 <b>PICANTE</b>	 <b>HAMBURGUESA</b>	 <b>PIZZA</b>
<p><b>IRISH RED ALE</b></p> <p>La cerveza dulce de malta complementa los sabores rústicos.</p>		 <b>CERDO</b>	 <b>GUISO</b>	 <b>TARTAS DE FRUTAS</b>
<p><b>PORTER &amp; STOUT</b></p> <p>Sabor oscuro carbonatado pero complejo, complementa los sabores salados y atrevidos.</p>		 <b>MARISCO</b>	 <b>VACUNO</b>	 <b>BARBACOA</b>
<p><b>NITRO STOUT</b></p> <p>Sensación en boca suave y cremosa. El rico carácter tostado realza los ricos sabores.</p>		 <b>VACUNO</b>	 <b>BARBACOA</b>	 <b>CHOCOLATE</b>
<p><b>FES</b></p> <p>La cerveza decadente complementa bien los sabores fuertes.</p>		 <b>VACUNO</b>	 <b>PICANTE</b>	 <b>HAMBURGUESA</b>
<p><b>SIDRA</b></p> <p>El sabor dulce y ácido de la fruta destaca en platos grasos o ricos.</p>		 <b>PIZZA</b>	 <b>CERDO</b>	 <b>COMIDA FRITA</b>