



Blonde Ale con Tapa



“MONITO TEPADOR”

ABV 4.5% | IBU ~19 | ESTILO: BLONDE ALE CON TAPA

DESCRIPCION

DORADA, LIGERA Y HERBAL GRACIAS A LA TAPA, ÁRBOL NATIVO DEL SUR. AROMA FRESCO, TOQUE MENTOL SUAVE Y FINAL SECO.

MERIDAJE

PESCADOS, MARISCOS, ENSALADAS FRESCAS, CEVICHE Y CURANTO.

American Amber Ale

“MONITO BOHEMIO”

ABV 5.9% | IBU 25 | EBC 29

DESCRIPCION

DE COLOR ÁMBAR PROFUNDO Y BRILLANTE, CON NOTAS A CARAMELO, MALTA SUAVE Y TOSTADO. EQUILIBRADA, AMABLE Y FÁCIL DE DISFRUTAR.

MERIDAJE

CARNES A LA PARRILLA, PIZZAS, PASTAS, SÁNDWICHES, QUESOS SUAVES, MILCAOS, EMPANADAS DE CARNE.



American IPA

“LOS MONITOS HOPPY”

ABV 6.6% | IBU 54 | EBC 13

DESCRIPCION

CÍTRICA, FLORAL Y CON AROMA INTENSO A LÚPULOS SELECCIONADOS. AMARGOR REFRESCANTE Y LLENO DE CARÁCTER.

MERIDAJE

HAMBURGUESAS, TACOS, COMIDA PICANTE, CORDERO PATAGONICO Y SALMÓN A LA PLANCHA.





Blonde Ale con Tapa



"MONITO TEPADOR"

ABV 4.5% | IBU ~19 | ESTILO: BLONDE ALE CON TAPA

DESCRIPTION

LIGHT GOLDEN COLOURED BLONDE ALE INFUSED WITH TAPA, A PATAGONIAN TREE. HERBAL, FRESH, WITH A SOFT MENTHOL FINISH.

PAIRING

FISH, SEAFOOD, FRESH SALADS, CEVICHE AND "CURANTO"

American Amber Ale

"MONITO BOHEMIO"

ABV 5.9% | IBU 25 | EBC 29

DESCRIPTION

DEEP BRIGHT AMBER, CARAMEL-FORWARD, WITH TOASTED AND SMOOTH MALT NOTES. BALANCED AND EASY-DRINKI

PAIRING

GRILLED MEATS, PIZZAS, PASTAS, SANDWICHES, SOFT CHEESES, "MILCAOS", MEAT "EMPANADAS"NG.



American IPA

"LOS MONITOS HOPPY"

ABV 6.6% | IBU 54 | EBC 13

DESCRIPTION

CITRUSY, FLORAL, BOLD HOP AROMA. REFRESHING BITTERNESS AND FULL OF CHARACTER.

PAIRING

HAMBURGERS, TACOS, SPICY FOOD, PATAGONIAN LAMB, AND GRILLED SALMON

