

TASTE OF MEXICO

“Our next Culinary Journey”



cervecería monstruo de agua Blanca de Maguey

Ale Blanca de Maguey - 7% abv
(agua, cebada malteada, miel de maguey, lúpulo, cáscara de naranja agria, semilla de cilantro, levadura blanca)

Una receta inspirada y diseñada para acompañar el mezcal. La selección de lúpulos que contiene genera toques afrutados, cítricos y ligeramente astringentes al estilo de las Pale Ales. Mientras que el uso de levadura blanca, cáscara de naranja y semilla de cilantro aportan su particular retrogusto al estilo de las cervezas blancas. El aguamiel de maguey fermenta dejando su característico sabor herbal y efecto de alegrar al corazón.

Perfecta para acompañar la experiencia culinaria mexicana. Tiene la versatilidad para servir como un chaser de primera para acompañar el Mezcal, y funciona de maravilla con una gran variedad de comida mexicana auténtica.

La **naranja agria** contribuye hacia un aroma cítrico refrescante. Viene de Yucatán, un estado en el sureste de México conocido por su cultura gastronómica Maya. Su jugo típicamente se mezcla con axiote para preparar el adobo de dos de los platillos mexicanos más conocidos: pibil y pastor.

Las semillas de **cilantro** son cosechadas en Morelos, estado colindante con nuestra ciudad CDMX. Ellas aportan otra capa de cítrico mezclado con una leve nota a pimienta que recuerda al sazón mexicano del ceviche y la cocina de la Baja.

Aproximadamente una tercera parte de las azúcares fermentables de esta cerveza provienen del Agave, una planta que dado forma a la cultura mexicana desde hace 6,000 años. Usamos aguamiel de Maguey Pulquero de Coahuila, la cual es la base para la producción de la bebida ancestral llamada Pulque. El agave contribuye a un cuerpo ligero y notas verbales que complementan perfectamente las cualidades frutales y cítricas de la cerveza.

Formato(s): 24 x 12.0oz / Botellas 355ml
Código de barras: 7 500462 682705

cervecería
monstruo de agua

Nochtli

Ale Dorada de Tuna Verde -
5% alc. vol.

(agua, cebada malteada, tuna verde, melisa, lúpulo, levadura)

Nochtli es la palabra náhuatl (la lengua Azteca) para Tuna—la fruta del nopal, un símbolo nacional de México.



La tuna verde aporta aproximadamente una cuarta parte de las azúcares fermentables de esta cerveza. Es cultivada en Hidalgo, un estado aledaño a la Ciudad de México. Aporta a la cerveza con un retrogusto refrescante similar al del pepino. Nochtli es una cerveza de temporada debido a que la tuna solamente está disponible una parte del año.

La melisa aporta un acento sutil a menta cítrica que en combinación con el sabor de la tuna hacen de esta cerveza una verdadera mata sed. Es cultivada en Xochimilco, una región donde resta lo último del sistema lacustre de Texcoco que antiguamente rodeaba a la Gran Tenochtitlán— ahora el centro de la Ciudad de México.

Formato(s): 24 x 12.0oz / Botellas 355ml
Código de barras: 7 500462 682798



Mexico City



cervecería monstruo de agua Sugoi

Pale Ale de Agave - 5% alc. vol.

(agua, cebada malteada, miel de maguey, lúpulo, jengibre, té-limón, levadura)

El nombre japonés “Sugoi” (significa “increíble” o “chidisimo”) es un **tributo a la influencia asiática que ahora es parte de la vida diaria de la cultura mexicana.** Sugoi junta cualidades de origen asiático y mexicano para crear una bebida sorprendentemente refrescante y energizante, muy digna de su nombre.

El **jengibre** aportan a la cerveza notas a espaciadas y terrosas. Es cultivado en Veracruz, un estado extremadamente biodiverso prácticamente cubierto en un bosque tropical siempre verde. Veracruz es casa de una cocina única, una mezcla de las tantas influencias culturales que han visitado su puerto desde tiempos de Cortez. Marida perfectamente con todos aquellos platillos veracruzanos que presentan el uso de frutas tropicales, arroz, mariscos y hierbas y especias como la hoja santa (acuyo) y la vainilla.

El **te limón** añade capas aromáticas cítricas y herbales junto con un ligero dulzor. Es cultivado en CDMX y se ha convertido en una parte de la comida regional, la cual muestra el marcado aumento en la popularidad la cocina que mezcla elementos mexicanos y asiáticos.

Aproximadamente **una tercera parte de los fermentables de esta cerveza provienen del Agave,** una planta que moldeado la cultura mexicana desde hace 6,000 años. El agave contribuye con un cuerpo ligero y notas verbales que balancean la esencia espaciada y cítrica de esta cerveza.

Formato(s): 24 x 12.0oz / Botellas 355ml
Código de barras: 7 500462 682712