

VII EDICIÓ

**16-17-18  
MARÇ**

**LA FARGA  
L'HOSPITALET**

MÉS DE  
**400**  
CERVESES  
ARTESANES



# BBF EXPERIENCE

## EXPRIMEIX EL BBF / EXPRIME EL BBF / SQUEEZE THE BBF

- |   |  |  |
|---|--|--|
| · Accés preferent evitant cues                            | · Acceso preferente evitando colas                         | · Preferential access avoiding queues        |
| · Prioritat en la reserva d'entrades per a les activitats | · Prioridad en la reserva de entradas para las actividades | · Priority in booking tickets for activities |
| · 20 fixes de degustació                                  | · 20 fichas de degustación                                 | · 20 tasting tokens                          |
| · Samarreta del BBF                                       | · Camiseta del BBF   | · BBF T-Shirt                                |
| · Copa Ander1.0   | · Copa Ander1.0  | · Tasting glass Ander1.0                     |

## COPA DEGUSTACIÓ / COPA DEGUSTACIÓN / TASTING GLASS

Aquesta copa, denominada AnDer 1.0 y desenvolupada per Royal Llerdaam juntament amb André Köppen, Derek Walsh i Alfred De Groot, és una copa elegant, estable, que potencia aromes i sabors amb una carbonació i escuma adequada.

Esta copa, denominada AnDer 1.0 y desarrollada por Royal Llerdaam junto a André Köppen, Derek Walsh y Alfred De Groot, es una copa elegante, estable, que potencia aromas y sabores con una carbonatación y espuma adecuada.

Developed by Royal Leerdam and created by a team led by André Koppen, Derek Walsh and Alfred De Groot, the Ander 1.0 is an elegant and stable glass, which enhances aromas and flavors, with proper carbonation and foaming.



## TASTOS A PREU REDUIT / DEGUSTACIONES A PRECIO REDUCIDO / TASTINGS IN A REDUCED PRICE



BBF EXPERIENCE	2
INFO GENERAL BBF	5
ACTIVITATS / ACTIVIDADES / ACTIVITIES	9
SAY IT LOUD + FAMILY CORNER	12
SALES POLIVALENTS/ SALAS POLIVALENTES / MULTIPURPOSE ROOMS	14
MEET THE BREWER	21
QUÈ MENJAR / QUÉ COMER / WHAT TO EAT	23
CERVESES / CERVEZAS / BEERS	27
COLLABORACIONS / COLABORACIONES / COLLABS	28
LLISTAT GENERAL / LISTADO GENERAL / BEER LIST	35

# INFORMACIÓ / INFORMACIÓN / INFORMATION



**El Barcelona Beer Festival** és un projecte de l'empresa Beer Events SL, especialitzada en la gestió d'esdeveniments relacionats amb la cervesa artesana. Si tens cap comentari o dubte sobre el festival, escriviu-nos i contestarem lo abans possible.

**El Barcelona Beer Festival** es un proyecto de la empresa Beer Events SL, especializada en la gestión de eventos relacionados con la cerveza artesana. Si tienes algún comentario o duda sobre el festival, escríbenos y contestaremos lo antes posible.

**Barcelona Beer Festival** is a project of Beer Events SL specializing in event management related to craft beer. If you have any comments or questions about the festival write to us and we will try to answer as soon as possible.

[info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com)



## SPONSORS OFICIALS / ESPÓNSORS OFICIALES / OFFICIAL SPONSORS



## COL·LABORADORS INSTITUCIONALS / COLABORADORES INSTITUCIONALES / INSTITUTIONAL PARTNERS

16/03/18 11:00H - 23:00H

17/03/18 11:00H - 23:00H

18/03/18 11:00H - 21:00H

LA FARGA DE L'HOSPITALET

CARRER BARCELONA, 2

08901 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

## FUNCIONAMENT / FUNCIONAMIENTO / HOW IT WORKS

El festival funciona amb got i moneda propis que es podrán adquirir als punts de venta. **Només es servirà en el got del festival i només es cobrarà amb les monedes del festival.**

Al BBF hi trobareu 100 sortidors i aproximadament 450 cerveses diferents, per lo que les cerveses aniran rotant en funció del consum. Esteu atents a la pissarra si no us voleu perdre res!

El festival funciona con vaso y moneda propios que se podrán adquirir en los puntos de venta. **Sólo se servirá en el vaso del festival y sólo se cobrará con las monedas del festival.**

En el BBF encontraréis 100 surtidores y aproximadamente 450 cervezas, por lo que las cervezas irán rotando en función del consumo. Estad atentos a la pizarra si no os queréis perder nada.

The festival works with own glasses and own currency that can be purchased at the sale points. **Beer will only be served in the festival glasses and the only accepted currency will be the tokens from the festival.**

At the BBF you will find 100 taps and about 450 different beers. Therefore, they will be rotating depending on the consumption. Keep an eye on the the blackboard if you do not want to miss anything!



= 1€

STEVE HUXLEY [1950-2015]

mestre i amic.  
maestro y amigo.  
teacher and friend.



## ATENCIÓ: / ATENCIÓN: / ATTENTION:



*En cap cas es podrán retornar les fitxes un cop adquirides.*

*Mitja hora abans de l'hora de tancament diària es deixaran de vendre fitxes.*

*En ningún caso se podrán devolver la fichas una vez adquiridas.*

*Media hora antes de la hora de cierre se dejarán de vender fichas.*

*In no event the BBF tokens will be returned once acquired.*

*Half an hour before closing time, the BBF tokens' sale points will be closed.*

## FITXES DEL BBF / FICHAS DEL BBF / BBF TOKENS

El valor de les fitxes dins el recinte és de **1€**, el cost de les cerveses podrà variar entre 2, 3 i 4 fitxes.  
El valor de las fichas dentro del recinto es de **1€**, el coste de las cervezas variará entre 2, 3 y 4 fichas.  
The festival tokens value inside the enclosure is **1€**. The cost of the beers vary between 2, 3 and 4 tokens.

## MODERACIÓ / MODERACIÓN / MODERATION

Entenem la cervesa com un producte gastronòmic i el festival és una plataforma on tastar-ne recents novetats o estils desconeguts; no és pas un lloc de beure en quantitats. Així que et demanem el consum en moderació per tal que puguis apreciar el que tastes. **L'organització es reserva el dret de no servir beguda alcohòlica a tota aquella persona que consideri nociva per a la seva seguretat i/o la de la resta.**

Entendemos la cerveza como un producto gastronómico y el festival es una plataforma donde degustar recientes novedades o estilos desconocidos; no es un lugar para beber en cantidades. Así que te pedimos el consumo con moderación para que puedas apreciar lo que degustas. **La organización se reserva el derecho de no servir bebida alcohólica a toda aquella persona que considere nociva para su salud y/o la de los demás.**

We understand beer as a gastronomic product. The Festival is a showcase platform for tasting beer novelties or unknown styles. It is not a place to drink in bunches. So, we kindly ask you to drink responsibly and with moderation so that you can appreciate what you are tasting. **The BBF's management keeps the right not to serve alcoholic beverages to anyone to be considered harmful for their own safety and/or anyone else's.**

## PISARRA / PIZARRA / BLACKBOARD

Nº SORTIDOR Nº SURTIDOR TAP Nº	NOM CERVESERA - NOM CERVEZA NOMBRE CERVEZERA - NOMBRE CERVEZA BREWERY NAME - BEER NAME	Nº CERVEZA Nº CERVEZA BEER Nº
98	FOUNDERS - ALL Day Ipa	215
22	BARCELONA BEER FESTIVAL - Hops & Hopes 2018	37
97	ALCHEMIST - Skadoosh - Bbf18 Special Edition	8

## BEER INFORMER

Al llarg del recinte trobaràs un conjunt de voluntaris degudament identificats que estan desitjosos d'explicar-te com funciona el festival, què és la cervesa artesana i recomenacions de què tastar segons els vostres gustos i preferències. A preguntar que tenen moltes ganas de difondre la cultura de la cervesa artesana!

A lo largo del recinto encontrarás un conjunto de voluntarios debidamente identificados que están deseosos de contarte cómo funciona el festival, qué es la cerveza artesanal y recomendaciones de qué probar según tus gustos y preferencias. ¡Animarlos a preguntar que tienen muchas ganas de difundir la cultura de la cerveza artesana!

Throughout the facilities you'll find a group of volunteers identified, eager to tell you how the Festival works, what is craft beer and recommendations as to what beer to drink according to your own preferences and likes. Don't hesitate to ask, they're extremely glad to spread the culture of craft beer.



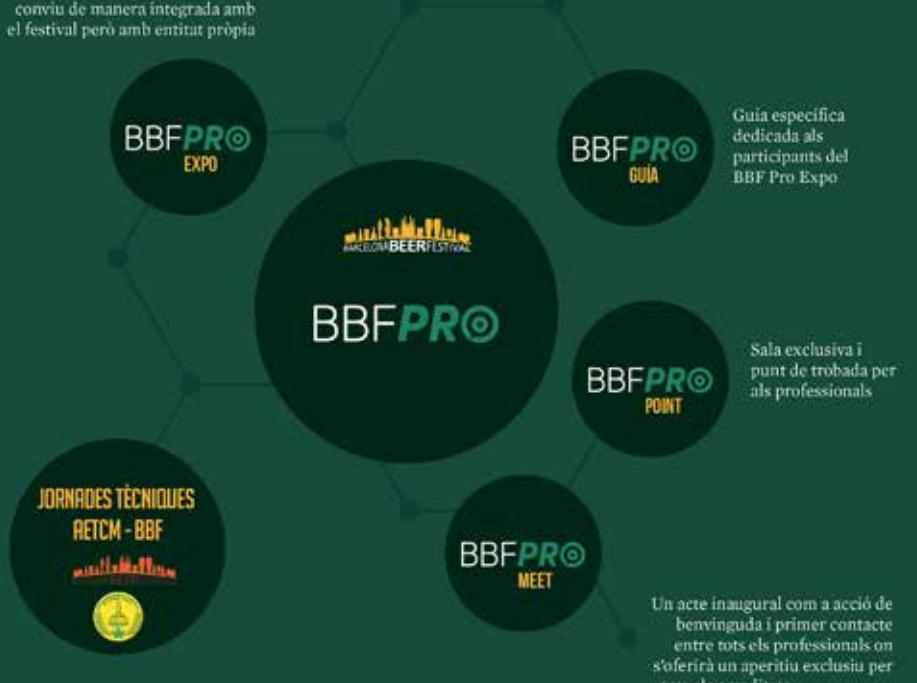
# ACTIVITATS / ACTIVIDADES / ACTIVITIES

## Expositors - Expositores - Exhibitors

### BBF PRO 2018



Fira d'exposició d'estands que conviu de manera integrada amb el festival però amb entitat pròpia



El BBF neix amb la vocació de difondre la cultura cervesera artesana i de qualitat alhora que busca ser un esdeveniment family friendly. Per això trobareu diverses activitats, desde conferències culturals i gastronòmiques, presentacions de projectes, live-cooking i Meet the Brewer fins a música en directe. Revisa la programació musical familiar a les pàgines 12 i 13!

El BBF nace con la vocación de difundir la cultura cervecera artesana y de calidad a la vez que busca ser un evento family friendly. Por esto encontraréis diversas actividades, desde conferencias culturales y gastronómicas, presentaciones de proyectos, live-cooking y Meet the Brewer hasta música en directo. Revisa la programación musical familiar en las páginas 12 y 13!

BBF has borned wit the aim of spreading craft beer culture and at same time wants to be a family friendly event. So you will find different activities including cultural and gastronomical lectures, brewing projects presentations, live-cooking, Meet the Brewer and live music shows. Check musical familiar activities in pages 12 and 13!

### HORARIS / HORARIOS / TIMETABLE

Divendres / Viernes / Friday

	RULA R	RULA P	RULA T	RULA C	MTB
11:00					
12:00	Inauguració				
		Reunió Cerve- cera Indepen- diente			
14:00					
15:00					
16:00	Jornades Tècni- ques AETCM- BBF #1		Exp. Nòmada		
17:00		Cicerone Servei	Exp. Nòmada		
18:00			Exp. Nòmada		
19:00			Exp. Nòmada		
20:00		Saison Dupont	Aprendre a de- gustar cervesa		
			Art 9 Hores		
				Live Tasting - GECAN	
					Fuller's
					Oedipus
					Two Chefs
					Brewdog / La Pirata
					Gamma Brewing

## HORARIS / HORARIOS / TIMETABLE

Dissabte / Sábado / Saturday						Diumenge / Domingo / Sunday										
	AULA A	AULA P	AULA T	AULA C	MTB	AULA A	AULA P	AULA T	AULA C	MTB						
10:00											10:00					
11:00	Jornades Tècniques AETCM-BBF #2	Simposi - Estratègia a les Micros	Exp. Nòmada	Melissa Cole pairings	ACE	Pink Boots Society	Maridatge Sensorial V	Exp. Nòmada	Oud Beersel	Wicked Weed	11:00					
12:00											12:00					
13:00											13:00					
14:00						El Racó d'en Cesc	Oud Beersel & Lambic	Beer Cocktails	Manel Guirado maridatges	PBS	14:00					
											15:00					
15:00	Bières Sans Fron- tiers	Cicerone - Mari- datge	Simposi - Evolu- ció oferta Grups cervesers	Tupí de cervesa	Rebel's						16:00					
16:00											17:00					
17:00											18:00					
18:00	19:00															
19:00		Diversity of Amer- ican Craft Beer (BA)	Live Tasting - Leuven	Tupí de cervesa	Monyo	Pravda Beer					20:00					
20:00											21:00					
21:00		Alchemist	Live Tasting - Spanish													

Tant dissabte com diumenge, acosta't al matí a jugar al Drunk Joker a la zona habilitada de la sala gran del Festival!



BARCELONA BEER FESTIVAL presents...

## SAY IT LOUD, BOOZAN DUKES AND REGGAE PER XICS!

Un any més, de la mà del col·lectiu Say It Loud, les millors seleccions de funk, soul, reggae, boogaloo o rocksteady en riguroós format vinil i durant el festival.

Un año más, de la mano del colectivo Say It Loud, las mejores selecciones de funk, soul, reggae, boogaloo o rocksteady en riguroso formato vinilo y durante el festival.

Thanks to the Say It Loud collective the best selections of funk, soul, reggae, boogaloo and rocksteady in rigorous vinyl format that can be heard across the festival.

Friday/Viernes/Divendres  
**19.00h THE NEIGHBOUR**

Saturday/ Dissabte/ Sábado  
**13.00h LADY AVOCADO**  
**16.00h THE RIGODONIANS**  
**19.00h CISKO KSL**  
**20.30h PONENT ROOTS**

## LOS BOOZAN DUKES STREET MUSIC BAND

Des d'algun lloc entre Barcelona i Nova Orleans, espectres apareguts dels anys 40, els Boozan Dukes vénen a predicar, celebrar, i festejar sobre ritmes vudú blues, stomp crioll, swing i calypso.

Desde algún lugar entre Barcelona y New Orleans, espetros aparecidos de los años 40, los Boozan Dukes vienen a predicar, celebrar y festejar sobre ritmos vudú blues, stomp criollo, swing y calypso.

From somewhere between Barcelona and New Orleans, spectra have been around from the 1940s, the Boozan Dukes come to preach, celebrate and feast on voodoo blues, stomp creole, swing and calypso rhythms.

Friday/Viernes/Divendres

**12:30h / 17:30h**

Saturday/ Dissabte/ Sábado

**12:00h / 17:00h**



## THE PENGUINS AL BFF!

REGGAE PER XICS

Tenim l'honor de portar al BBF als Penguins amb el seu espectacle "Reggae per Xics". Un concert ben especial on es presenta un repertori de cançons populars i d'autor d'arreu de Catalunya passades pel sedàs dels ritmes i les músiques jamaicanes, creant un espectacle dinàmic, alegre i participatiu.

Tenemos el honor de traer al BBF a los Penguins con su show "Reggae per Xics". Un concierto muy especial donde se presenta un repertorio de canciones populares y de autor de Cataluña pasadas por el filtro de los ritmos y músicas jamaicanas, creando un espectáculo dinámico, alegre y participativo.

We're honored to present The Penguins with their show "Reggae per Xics". An special concert where popular Catalan songs are mixed with Jamaican rhythms, creating a dinamic, bright and participatory show, swing and calypso rhythms.



Sunday/Diumenge/Domingo

**12:00h**



# SALES POLIVALENTS / SALAS POLIVALENTES / MULTIPURPOSE ROOMS

DIVENDRES / VIERNES / FRIDAY

AULA A

JORNADES TÈCNIQUES RETCM-BBF, PRIMERA SESSIÓ



Div/Vie/Fri 16

15:00-18:00

Primera sessió de les Jornades Tècniques AETCM - Barcelona Beer Festival.

Primera sesión de las Jornadas Técnicas AETCM - Barcelona Beer Festival.

First session of the AETCM - Barcelona Beer Festival Technical Conferences.

AULA T

EXPERIENCIA NÓMADA (4 x 30min)



Div/Vie/Fri 16

16:00-18:00

Maridatge audiovisual: prova les cerveses de Nómada com mai abans ho havies fet. Nómada és sensacions i creem cerveses basades en emocions. Cada elaboració és una història, un paisatge, és la projecció artística dels nostres sentiments. Si una cervesa nostra no et canvia la cara, és que no ho hem fet bé.

Maridaje audiovisual: prueba las cervezas Nómada como nunca antes lo habías hecho. Nómada es sensaciones y creamos cervezas basadas en emociones. Cada elaboración es una historia, un paisaje, es la proyección artística de nuestros sentimientos. Si una cerveza nuestra no te cambia la cara, es que no lo hemos hecho bien.

Audiovisual pairing: try Nómada beers like you've never done before. Nómada is sensations and we create beers based on emotions. Each elaboration is a story, a landscape, it is the artistic projection of our feelings. If a beer of ours does not change your face, it means we have not done it well.

AULA P

CICERONE®, FONAMENTS DEL MARIDATGE ENTRE MENJAR I CERVEZA



Div/Vie/Fri 16

16:30-17:30

El BBF uneix forces enguany amb el Cicerone ® Certification Program, que forma i certifica aficionats i professionals de la cervesa per la millora de l'experiència del consumidor. En aquesta segona sessió, s'aborden els fonaments del maridatge entre cervesa i menjar: una sessió teòrica per entendre els factors que ens faran excel·lir a l'hora d'aparellar la cervesa amb els nostres millors plats.

El BBF une fuerzas este año con el Cicerone ® Certification Program, que forma y certifica aficionados y profesionales de la cerveza para mejorar la experiencia del consumidor. En esta segunda sesión se abordan los fundamentos del maridaje entre cerveza y comida: una sesión teórica para entender los factores que nos harán sobresalir a la hora de unir la cerveza con nuestros mejores platos.

The BBF joins forces this year with the Cicerone ® Certification Program, which trains and certifies amateurs and beer professionals to improve the consumer experience. In this second session the fundamentals of the marriage between beer and food are addressed: a theoretical session to understand the factors that will make us stand out when it comes to uniting beer with our best dishes.

AULA P

LES CERVESES SAISON, AMB LA BRASSERIE DUPONT



Div/Vie/Fri 16

18:00-19:30

Des de la mítica Brasserie Dupont, Gust Simons ens explica de primera mà en què consisteixen les Saisons, o Farmhouse Ales, passant per com van sorgir, la seva història i evolució, què les fa especials, quines característiques organolèptiques presenten, i naturalment el paper de Dupont a l'hora d'establir l'estàndard d'aquest tipus de cerveses, que els ha portat a ser reconeguts mundialment per consumidores i experts cervesers.

Desde la mítica Brasserie Dupont, Gust Simons nos cuenta de primera mano en que consisten las Saisons, o Farmhouse Ales, pasando por cómo surgieron, su historia y evolución, qué las hace especiales, quines características organolépticas presentan, y naturalmente el papel de Dupont a la hora de establecer el estándar de este tipo de cervezas, que les ha llevado a ser reconocidos mundialmente por consumidores y expertos cerveceros.

From the mythical Brasserie Dupont, Gust Simons tells us firsthand what Saisons - or Farmhouse Ales - consist of, how they emerged, their history and evolution, what makes them special, what organoleptic characteristics they present, and of course Dupont's role on establishing the standard for this type of beer, which has led them to be recognised worldwide by consumers and beer experts.

AULA C

MARIDATGE DE CUINA I CERVEZA (PRIVAT)



Div/Vie/Fri 16

18:00-19:30

AULA T

APRENDRE A DEGUSTAR CERVEZA, AMB PABLO VIJANDE



Div/Vie/Fri 16

18:30-20:00

Activitat dirigida per un dels pioners de l'escena cervesera artesana al nostre país, Pablo Vijande (Más Malta), que ens descobreix el procés d'elaboració de la cervesa i els seus ingredients bàsics, així com algunes pautes bàsiques per entendre-la millor quan la degustem. I com que una cervesa val més que mil paraules, se'n provaran unes quantes per aplicar la teoria a la pràctica!

Actividad dirigida por uno de los pioneros de la escena cervecera artesana en nuestro país, Pablo Vijande (Más Malta), que nos descubre el proceso de elaboración de la cerveza y sus ingredientes básicos, así como algunas pautas básicas para entenderla mejor cuando la catamos. Y como una cerveza vale más que mil palabras, ¡se probarán unas cuantas para aplicar la teoría a la práctica!

Tasting activity led by one of the pioneers of the craft beer scene in our country, Pablo Vijande (Más Malta), who will talk about the process of brewing beer and its basic ingredients, as well as some basic guidelines to understand it better when we taste it. The lecture will of course be accompanied by some beers to test the attendees' skills!

AULA P

ART 9 HORES, EL REpte DE CREAR UNA CERVEZA AMB PA DE REAPROFITAMENT



Div/Vie/Fri 16

20:00-21:30

Art Cervesers ens presenta el procés de creació de la cervesa Art 9 Hores, que inclou entre els seus ingredients el pa sobreix que queda a les fleques a final de dia. Un repte en l'elaboració, que fins i tot ha implicat la variació del procés productiu en alguna etapa. La sessió acabarà amb una petita degustació guiada d'aquesta cervesa, que aporta un valor afegit social i de sostenibilitat al món cerveser.

Art Cervesers nos presenta el proceso de creación de la cerveza Art 9 Hores, que incluye entre sus ingredientes el pan sobrante que queda en las panaderías a final de día. Un reto en la elaboración, que incluso ha implicado la variación del proceso productivo en alguna etapa. La sesión finalizará con una pequeña cata guiada de esta cerveza, que aporta un valor añadido social y de sostenibilidad en el mundo cervecero.

Art Cervesers presents the creation process of their beer Art 9 Hores, which includes among its ingredients the remaining bread left in bakeries at the end of the day. A challenge in the development, which has even involved the variation of the production process at some stages. The session will end with a small guided tasting of this beer, which adds a social and sustainability value to the microbrewing industry.

AULA T

LIVE-TASTING AMB GECAN



Div/Vie/Fri 16

20:00-21:30

Activitat en format Live-Tasting rotatiu per conèixer de prop a 5 cerveseres del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (GECAN): Bripau, Les Clandestines, Cerberus, Hope i As Cervesa. Durant 1 hora, es degusten 10 cerveses diferents, 2 de cada un dels cervesers col·laboradors. Els participants poden fer ús de les xarxes socials per transmetre les seves sensacions amb les cerveses, i les impressions intercanviades amb els brewwers.

Actividad en formato live tasting rotativo para conocer de cerca a 5 cerveceras del Gremi d'Elaboradores de Cervesa Artesana i Natural (GECAN): Bripau, Les Clandestines, Cerberus, Hope i As Cervesa. Durante 1 hora, se degustan 10 cervezas distintas, 2 de cada una de las cerveceras colaboradoras. Los participantes pueden hacer uso de las redes sociales para transmitir sus sensaciones con las cervezas, y las impresiones intercambiadas con los brewwers.

Activity in a rotating live tasting format to get to know 5 breweries from the Gremi d'Elaboradores de Cervesa Artesana i Natural (GECAN): Bripau, Les Clandestines, Cerberus, Hope i As Cervesa. For 1 hour, 10 different beers are tasted, 2 from each of the breweries. Participants can make use of social networks to share their feelings with beers, and impressions exchanged with the brewers.

## AULA A

## JORNADES TÈCNIQUES RETCM-BBF, SEGONA SESSIÓ



Dis/Sáb/Sat 17

11:00-14:00

Segona sessió de les Jornades Tècniques AETCM - Barcelona Beer Festival.

Segunda sesión de las Jornadas Técnicas AETCM - Barcelona Beer Festival.

Second session of the AETCM - Barcelona Beer Festival Technical Conferences.

## SALA GRAN VINE A JUGAR AL DRUNK JOKER!

Dis/Sáb/Sat 17

11:00-13:00

Vine a fer una partida amb els teus amics al BBF mentre prens tranquil·lament la teva cervesa. Acosta't a la zona senyalada de la Sala Gran del Festival, demana un joc de cartes i a jugar!

Ven a hacer una partida con tus amigos en el BBF mientras tomas tranquilamente tu cerveza. Acosta't a la zona señalada de la Sala Gran del Festival, pide un juego de cartas y a jugar!

Come and play with your friends at the BBF while you drink your beer. Approach the designated area of the Great Hall of the Festival, borrow a card game and play!

## AULA T

## EXPERIENCIA NÓMADA (4 x 30min)



Dis/Sáb/Sat 17

12:00-14:00

Maridatge audiovisual: prova les cerveses de Nómada com mai abans ho haves fet. Nómada és sensacions i creem cerveses basades en emocions. Cada elaboració és una història, un paisatge, és la projecció artística dels nostres sentiments. Si una cervesa nostra no et canvia la cara, és que no ho hem fet bé.

Maridaje audiovisual: prueba las cervezas Nómada como nunca antes lo habías hecho. Nómada es sensaciones y creamos cervezas basadas en emociones. Cada elaboración es una historia, un paisaje, es la proyección artística de nuestros sentimientos. Si una cerveza nuestra no te cambia la cara, es que no lo hemos hecho bien.

Audiovisual pairing: try Nómada beers like you've never done before. Nómada is sensations and we create beers based on emotions. Each elaboration is a story, a landscape, it is the artistic projection of our feelings. If a beer of ours does not change your face, it means we have not done it well.

## AULA C

## BEER PAIRINGS WITH MELISSA COLE



Dis/Sáb/Sat 17

12:30-14:00

Enguany al Barcelona Beer Festival tenim el plaer de rebre a Melissa Cole, reconeguda escriptora britànica, sommelier i una de les veus més influents i respectades de la indústria cervesera al Regne Unit. En format de showcooking, ens presentarà diferents maridatges de cervesa i menjar, que serà cuinat en directe, tot donant detalls que ens ajudin a entendre els elements determinants perquè la unió funcioni.

Este año en el Barcelona Beer Festival tenemos el placer de recibir a Melissa Cole, reconocida escritora británica, sommelier y una de las voces más influyentes y respetadas de la industria cervecera en el Reino Unido. En formato de showcooking, nos presentará distintos maridajes de cerveza y comida, que será cocinada en directo, dando detalles que nos ayuden a entender los elementos determinantes para que la unión funcione.

This year at the Barcelona Beer Festival we are pleased to welcome Melissa Cole, award-winning British writer, sommelier and one of the most influential and respected voices of the brewing industry in the United Kingdom. In a showcooking format, we will present different pairings of beer and food, which will be cooked live, giving details that help us understand the determining elements for the matching to work.

## AULA P

## SIMPOSI - ESTRATÈGIA A LES MICROS



Dis/Sáb/Sat 17

13:00-15:00

Primera ronda del cicle de Simposis Sectorials del Barcelona Beer Festival, amb la presència de destacats representants d'empreses microcerveseres locals per tal de parlar i coneixer aspectes sobre el negoci present, l'estratègia de les diferents empreses microcerveseres i enfocaments i condicionants d

Primera ronda del ciclo de Simposios Sectoriales del Barcelona Beer Festival, con la presencia de destacados representantes de empresas microcerveceras locales, para hablar y conocer aspectos sobre el negocio presente, la estrategia de las distintas empresas microcerveceras y enfoques y condicionantes de futuro,

First round of the Sectoral Symposia cycle of the Barcelona Beer Festival, with the presence of prominent representatives of local microbrewing companies, to talk about and get to know present aspects of the business, the strategy of the different microbreweries and future approaches and conditions,

futur, passant per aspectes com la varietat i rang de cerveses, l'accés a ingredients, la distribució o el tamany

pasando por aspectos como la variedad y rango de cervezas, el acceso a ingredientes, la distribución o el tamaño

including aspects as the variety and range of beers, access to ingredients, distribution or size.

## AULA C

## LES POSTRES D'EL RACÓ D'EN CESC



Dis/Sáb/Sat 17

14:30-16:00

Set anys de Festival, i set anys comptant amb El Racó d'en Cesc, el restaurant de l'Eixample que engrandeix la seva intatxable oferta culinària amb una gran oferta cervesera. El sommelier Edgar Rodríguez i el xef Toni Romero ens preparen una completa sessió en format de showcooking en què ens presentaran les seves delicioses postres, en conjunció amb la cervesa. No us ho podeu perdre!

Siete años de Festival, y siete años contando con El Racó d'en Cesc, el restaurante del Eixample que engrandece su intachable oferta culinaria con una gran oferta cervecera. El sommelier Edgar Rodríguez y el chef Toni Romero nos preparan una completa sesión en formato showcooking en que nos presentaran sus deliciosos postres, en conjunción con la cerveza. ¡No os lo perdáis!

Seven years of Festival; seven years with our colleagues from El Racó d'en Cesc, a restaurant in the Eixample district that enhances his impeccable culinary offer with a stunning and pioneering beer offer. Sommelier Edgar Rodríguez and chef Toni Romero prepare us a complete new session in showcooking format in which they present their delicious desserts, in conjunction with beer. Do not miss it!

## AULA A

## BIÈRES SANS FRONTIERS, MEETING AT THE BBF



Dis/Sáb/Sat 17

15:00-17:00

## AULA T

## SIMPOSI, ESTRATÈGIA, NEGOCI I FUTUR DE LES MICROSERVESERES



Dis/Sáb/Sat 17

16:00-18:00

Segona ronda del cicle de Simposis Sectorials del Barcelona Beer Festival, amb la presència de destacades representants de grans Grups cervesers estatals per tal d'anàlitzar l'evolució de l'oferta dels respectius portafolis de cervesa durant els darrers 10-15 anys: els motivants, l'enfocament estratégic i empresarial, i la visió sobre quins atributs valoren els diferents consumidores ara i a futur.

Segunda ronda del ciclo de Simposios Sectoriales del Barcelona Beer Festival, con la presencia de destacados representantes de grandes Grupos cerveceros estatales para analizar la evolución de la oferta de los respectivos portafolios de cerveza durante los últimos 10-15 años: las motivaciones, el enfoque estratégico y empresarial, y la visión sobre qué atributos valoran los distintos consumidores ahora y a futuro.

First round of the Sectoral Symposiums cycle of the Barcelona Beer Festival, with the presence of prominent representatives of large Spanish beer groups to analyse the evolution of the offer of the respective beer portfolios during the last 10-15 years: the motivations, the strategic and business approach, and the vision on the main attributes that the different consumers look for in beer now and in the future.

## AULA P

## CICERONE @, COM EXCEL-LIR EN EL SERVEI DE CERESA



Dis/Sáb/Sat 17

16:30-17:30

El BBF uneix forces enguany amb el Cicerone ® Certification Program, que forma i certifica aficionats i professionals de la cervesa per la millora de l'experiència del consumidor. En aquesta primera sessió, es farà una explicació detallada sobre quins aspectes cal tenir en compte a l'hora de servir cervesa, des de la conservació a l'acte pròpiament de servei, i com aconseguir que l'experiència del consumidor sigui óptima.

El BBF une fuerzas este año con el Cicerone ® Certification Program, que forma y certifica aficionados y profesionales de la cerveza para mejorar la experiencia del consumidor. En esta primera sesión, se hará una explicación detallada sobre qué aspectos hay que considerar a la hora de servir cerveza, desde la conservación al propio acto de servicio, y cómo conseguir que la experiencia del consumidor sea óptima.

The BBF joins forces this year with the Cicerone ® Certification Program, which trains and certifies amateurs and beer professionals to improve the consumer experience. In this first session, there will be a detailed explanation on what aspects to consider when serving beer, from conservation to the act of service itself, and how to make the consumer experience optimal.

**AULA A****LIVE TASTING AMB LOVAINA**

Dis/Sáb/Sat 17

18:30-19:30

Fruit de la col·laboració del Barcelona Beer Festival amb Visit Leuven, coneixerem de prop la realitat cervesera d'aquesta ciutat i voltants en format Live Tasting rotatiu, provant diverses cerveses de grans noms com Hof ten Doornmal, Den Triest, De Dochter i Nattelore. Una sessió dinàmica i intensa de tast, que presenta l'oportunitat de conèixer i parlar amb els protagonistes d'aquestes grans cerveses belges.

Fruto de la colaboración del Barcelona Beer Festival con Visit Leuven, vamos a conocer de cerca la realidad cervecería de esta ciudad y alrededores en formato Live Tasting rotativo, probando distintas cervezas de grandes nombres como Hof ten Doornmal, Den Triest, De Dochter y Nattelore. Una sesión dinámica e intensa de cata, que presenta la oportunidad de conocer y hablar con los protagonistas de estas grandes cervezas belgas.

**AULA P****DIVERSITY AND QUALITY OF AMERICAN CRAFT BEER**

Dis/Sáb/Sat 17

18:00

La Brewers Association americana aterra de nou al nostre Festival per portar-nos un seminari delicios en què els assistents podran explorar els canvis en la indústria cervesera en els darrers anys, conèixer millor l'acció de la BA en la promoció de les cerveses artesanes petits i independents als Estats Units i, naturalment, tastar una mostra de cerveses craft americanes ben fresques.

The American Brewers Association lands again on our Festival to bring us a tasty seminar in which the assistants can explore the changes in the beer industry in recent years, get a better knowledge of the BA's action of promoting small and independent craft brewers in the United States and, of course, have a sample of freshly packaged American craft beer.

**AULA C****TUPÍ DE CERESA, LES POSTRES DE TONI ROMERO AMB FORMATGE ASTURIÀ I CERESA CATALANA**

Dis/Sáb/Sat 17

19:00-20:00

Ajuntant el millor de cada casa es poden obtenir grans resultats. Bona mostra d'això és el Tupí de Cervesa del xef Toni Romero (El Racó d'en Cesc), que utilitz formatges d'Asturias País de Quesos y cervesa d'Art Cervesers per la seva elaboració. En aquesta activitat de showcooking l'assistent podrà veure la preparació d'aquestes delicioses postres en directe, amb explicacions, detalls i, naturalment, un tast final.

Juntando lo mejor de cada casa se pueden obtener grandes resultados. Buena muestra de ello es el Tupí de Cervesa del chef Toni Romero (El Racó d'en Cesc), que utiliza quesos de Asturias País de Quesos y cerveza de Art Cervesers para su elaboración. En esta actividad de showcooking el asistente podrá ver la preparación de estos deliciosos postres en directo, con explicaciones, detalles y, naturalmente una cata final.

**AULA P****ALCHEMIST, DE VERMONT AL MÓN**

Dis/Sáb/Sat 17

20:00-21:00

As a result of the collaboration of the Barcelona Beer Festival with Visit Leuven, we will learn about the beer reality of this city and surroundings in a rotating Live Tasting format, tasting different beers from big names like Hof ten Doornmal, Den Triest, De Dochter and Nattelore. A dynamic and intense tasting session, which presents the opportunity to meet and talk with the protagonists of these great Belgian beers.

Ens enorgulleix enormement des del Barcelona Beer Festival rebre als responsables d'Alchemist Beer, la cervesera de Vermont que ha meravellat i influit a bona part de la indústria cervesera amb les seves IPAs, considerades per molts com les millors del món. Coneixerem el seu projecte cerveser, com gestionen la popularitat de les seves cerveses... i farem un petit tast de la cervesa especial que hem fet en col·laboració!

Nos enorgullece enormemente desde el Barcelona Beer Festival recibir a los responsables de Alchemist Beer, la cervecería de Vermont que ha maravillado e influido a buena parte de la industria cervecera con sus IPAs, consideradas por muchos como las mejores del mundo. Conoceremos su proyecto cervecero, cómo gestionan la popularidad de sus cervezas... y faremos una pequeña cata de la cerveza especial que hemos elaborado en colaboración!

We are extremely proud from the Barcelona Beer Festival to receive the people in charge of Alchemist Beer, the Vermont brewery that has amazed and influenced a good part of the beer industry with its IPAs, considered by many to be the best in the world. We will learn about their beer project, how they manage the popularity of their beers ... and we will make a small tasting of the special beer that we have brewed in collaboration!

**AULA T****LIVE-TASTING AMB MICROCERVESERES ESPANYOLAS**

Dis/Sáb/Sat 17

20:30-21:30

Activitat en format Live-Tasting rotatiu per conèixer de prop a 4 cerveseres de les més celebrades darrerament de l'escena cervesera espanyola: Zeta, Río Azul, Santo Cristo i Caleyá. Durant 1 hora, es degusten 8 cerveses diferents, 2 de cada una de les cerveseres col·laboradores. Els participants poden fer ús de les xarxes socials per transmetre les seves sensacions amb les cerveses, i les impressions intercanviades amb els brewwers.

Actividad en formato live tasting rotativo para conocer de cerca a 4 cerveceras de las más celebradas últimamente en la escena cervecera española: Zeta, Río Azul, Santo Cristo y Caleyá. Durante 1 hora, se degustan 8 cervezas distintas, 2 de cada una de las cerveceras colaboradoras. Los participantes pueden hacer uso de las redes sociales para transmitir sus sensaciones con las cervezas, y las impresiones intercambiadas con los brewwers.

Activity in a rotating live tasting format to get to know 4 of the most lately celebrated breweries from the Spanish craft beer scene: Zeta, Río Azul, Santo Cristo and Caleyá. For 1 hour, 8 different beers are tasted, 2 from each of the breweries. Participants can make use of social networks to share their feelings with beers, and impressions exchanged with the brewers.

**DIUMENGE / DOMINGO / SUNDAY****AULA P****MARIDATGE SENSORIAL V, AMB DAVID MOYA**

Diu/Dom/Sun 18

10:00-12:00

Cinqué any consecutiu que comptem amb en David Moya, de la cerveseria de Badalona 4 Pedres, que ens prepara un maridatge de música electrònica i cervesa que juga amb els sentits per demostrar com els estímuls externs afecten a la nostra percepció dels productes gastronòmics. Una activitat impactant, de dues hores de duració, que canvia radicalment la percepció que hom pogués tenir de l'exercici de degustar cervesa.

Quinto año consecutivo que contamos con David Moya, de la cervecería 4 Pedres de Badalona, que nos prepara un maridaje de música electrónica y cerveza que juega con los sentidos para demostrar como los estímulos externos afectan a nuestra percepción de los productos gastronómicos. Una actividad impactante, de dos horas de duración, que cambia radicalmente la percepción que pudieramos tener sobre el ejercicio de degustar cerveza.

Fifth year in a row with David Moya, from 4 Pedres, a pub in the neighboring city of Badalona. He has prepared an electronic music and beer matching session, playing with our senses to demonstrate how external stimulus can affect our perception of gastro-nomic products. A stunning activity: 2 hours to change our previous idea about beer tasting.

**SALA GRAN** VINE A JUGAR AL DRUNK JOKER!

Diu/Dom/Sun 18 11:00-13:00

Coneixes el joc de cartes Drunk Joker? Vine a fer una partida amb els teus amics al BBF mentre prens tranquil·lament la teva cervesa. Acosta't a la zona assenyalada de la Sala Gran del Festival, demana un joc de cartes i a jugar!

¿Conoces el juego de cartas Drunk Joker? Ven a hacer una partida con tus amigos en el BBF mientras tomas tranquilamente tu cerveza. Acércate a la zona señalada de la Sala Grande del Festival, pide un juego de cartas ¡y a jugar!

**AULA T** EXPERIENCIA NÓMADA (4 x 30min)

Dis/Sáb/Sat 17 12:00-14:00

Maridatge audiovisual: prova les cerveses de Nómada com mai abans ho havies fet. Nómada és sensacions i creem cerveses basades en emocions. Cada elaboració és una història, un paisatge, és la projecció artística dels nostres sentiments. Si una cervesa nostra no et canvia la cara, és que no ho hem fet bé.

Maridaje audiovisual: prueba las cervezas Nómada como nunca antes lo habías hecho. Nómada es sensaciones y creamos cervezas basadas en emociones. Cada elaboración es una historia, un paisaje, es la proyección artística de nuestros sentimientos. Si una cerveza nuestra no te cambia la cara, es que no lo hemos hecho bien.

**AULA P** CERVESES DE FERMENTACIÓ ESPONTÀNIA, AMB OUD BEERSSEL

Diu/Dom/Sun 18 13:00-14:30

Activitat monogràfica centrada en les cerveses de fermentació espontània: què són, què les fa tan especials, quines característiques tècniques i organolèptiques presenten, o quins productes finals es poden trobar fets a partir d'aquest tipus de cervesa són algunes de les preguntes a les que donaran resposta els companys d'Oud Beersel, mescladors de Lambic belgues, que també ens parlaran de la seva trajectòria, tot acabant amb un petit tast.

Actividad monográfica centrada en las cervezas de fermentación espontánea: qué son, qué las hace tan especiales, qué características técnicas y organolépticas presentan, o qué productos finales se pueden encontrar hechos a partir de esta tipo de cerveza son algunas de las preguntas a las que darán respuesta los compañeros de Oud Beersel, mezcladores de Lambic belgas, que también nos hablarán de su trayectoria, terminando con una pequeña cata.

**AULA A** PINK BOOTS SOCIETY, PRESENTACIÓN

Diu/Dom/Sun 18 13:00-14:00

La Pink Boots Society passa pel Barcelona Beer Festival per presentar el col·lectiu, explicar qui són o quins objectius tenen. Diverses membres del grup parlaran sobre la seva experiència, es presentarà el concepte PBS Collaboration Brew Day i també les 2 cerveses que s'han fet fins avui, que podran trobar-se a l'espai Meet the Brewer en acabar la sessió.

La Pink Boots Society pasa por el Barcelona Beer Festival para presentar el colectivo, contar quiénes son o qué objetivos tienen. Varias miembros del grupo hablarán sobre su experiencia, se presentará el concepto PBS Collaboration Brew Day y también las 2 cervezas que se han hecho hasta la fecha, que podrán encontrarse en el espacio Meet the Brewer al terminar la sesión.

**AULA C**

## MARIDATGE DE CUINA I CERVEZA AMB EN MANEL GUIRADO



Diu/Dom/Sun 18 13:30-15:00

Sessió de showcooking amb el gastrònom, cuiner i periodista Manel Guirado, que ens prepararà en directe una sèrie de plats espectaculars a maridar amb cervesa, tot acompanyat de les pertinents explicacions per no perdre detall ni de les receptes ni dels aspectes que fan que casin, o no, magistralment amb diferents tipus de cervesa.

Sesión de showcooking con el gastrónomo, cocinero y periodista Manel Guirado, que nos preparará en directo una serie de platos espectaculares a maridar con cerveza, todo acompañado de las pertinentes explicaciones para no perder detalle ni de las recetas ni de los aspectos que hacen que casen, o no, magistralmente con distintos tipos de cerveza.

Showcooking session with gastronomist, chef and journalist Manel Guirado, who will prepare a series of spectacular dishes to be paired with beer, all accompanied by the proper explanations so as to learn about each of the recipes, or the aspects that cause them to marry , or not, masterfully different types of beer.

**AULA T**

## BEER COCKTAILS, AMB EDGE BREWING I BALIUS BAR



Diu/Dom/Sun 18 15:30-18:30

Prepara't per aquesta sessió en què els responsables del Balias Bar, la gastrocockeleria del Poblenou, juntan sus fuerzas a las de Edge Brewing para darnos con todo lujo de detalle explicaciones sobre la preparació de certs cocktails, en els quals s'introduirà l'element cerveser, com no podia ser d'altra manera. Un petit tast de cocteleria cervesera al final farà les delícies dels assistents.

Prepárate para esta sesión en que los responsables del Balias Bar, la gastrocockeleria del Poblenou, juntan sus fuerzas a las de Edge Brewing para darnos con todo lujo de detalle explicaciones sobre la preparación de ciertos cócteles, en los cuales se introducirá el elemento cervecer, como no podía ser de otra forma. Una pequeña cata de coctelería cervesera al final hará las delicias de los asistentes.

Prepare for this session in which the people leading Balias Bar, the Poblenou gastro-cocktail bar, join forces with Edge Brewing to give us great details about the preparation of certain cocktails, in which the beer element will of course be introduced. A small beer cocktail tasting at the end will delight the attendees.

**SALA GRAN** ENTREGA DE PREMIS DEL BARCELONA BEER CHALLENGE 2018

Diu/Dom/Sun 18 16:00-19:00

Cerimònia d'entrega dels premis de la tercera edició del Barcelona Beer Challenge. No us perdeu la fi de festa amb els guanyadors!

Ceremonia de entrega de premios de la tercera edición del Barcelona Beer Challenge. ¡No os perdáis el fin de fiesta con los ganadores!

MEET THE BREWER  
DIVENDRES / VIERNES / FRIDAY

GAMMA BREWING COPENHAGEN, DENMARK

12:30



BREWDog ESCOCIA

14:00

SÚRIA, BARCELONA LA PIRATA



PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO LIVORNO, ITALIA

15:30



OEDIPUS BREWING AMSTERDAM NOORD HOLLAND, THE NETHERLANDS

17:00



TWO CHEFS AMSTERDAM NOORD HOLLAND, THE NETHERLANDS

18:30



FULLER'S LONDON, INGLATERRA

20:00





## ASOCIACIÓN CONQUISTANDO ESCALONES VILA-REAL, CASTELLÓN

11:30



## AZIMUT BRASSERIE BORDEAUX - FRANCE

13:00



## MAD SCIENTIST BUDAPEST, HUNGARY

14:30



## REBEL'S ITALIA

16:00



## BROWAR STU MOSTÓW WROCŁAW, POLAND

17:30



## MONYO BREWING CO. BUDAPEST, HUNGARY

19:00



## PRAVDA LVIV, UKRAINE

20:30



## OUD BEERSEL BEERSEL, BELGIUM

11:30



## WICKED WEED NORTH CAROLINA, USA

13:00



## PINK BOOTS SOCIETY ENGLAND

14:30



## DE DOCHTER VAN DE KORENAAR LEUVEN, BELGIUM

16:00

Entenem la cervesa artesana com un producte gastronòmic de qualitat. La cervesa està guanyant poc a poc presència en les millors taules demostrant les seves aptituds com a acompanyant en tot tipus de plats. Als stands de menjar del festival trobareu una àmplia varietat d'acompanyaments per les cerveses seleccionats amb el màxim criteri de qualitat i que proposen maridatges sorprenents.

Enguany apostem pel producte local, fixant-nos en la proximitat del Parc Agrari del Baix Llobregat i mostrant també la bona feina que es fa a L'Hospitalet en restauració amb varis exponents de primer nivell de la ma de l'AGT (Associació de Gastronomia i Turisme).

Bon profit!

Entendemos la cerveza artesana como un producto gastronómico de calidad. La cerveza está ganando poco a poco presencia en las mejores mesas demostrando sus aptitudes como acompañante en todo tipo de platos. En los stands de comida del festival encontraréis una amplia variedad de acompañamientos para las cervezas seleccionados con el máximo criterio de calidad y que proponen maridajes sorprendentes.

Este año apostamos por el producto local, fijándonos en la proximidad del Parc Agrari del Baix Llobregat y mostrando también el buen trabajo que se hace en L'Hospitalet en restauración con varios exponentes de primer nivel de la mano de la AGT.

Buen provecho!

We understand craft beer as a quality gastronomic product. Beer is gaining presence at the best tables little by little, demonstrating its abilities to go with all kinds of dishes. In the Festival food stands you'll be able to find all kinds of dishes to go with beer, selected with the maximum quality criteria and proposing the most amazing pairings.

This year we also want to make shine the local produce, looking at the proximity of the Parc Agrari del Baix Llobregat. We are also showing the good work that restaurants are doing in L'Hospitalet with several exponents of first level thanks to AGT.

Bon Appetite!





LLAMBER

## ASTURIAS PAÍS DE QUESOS - LLAMBER

C/FUSINA, 5, BARCELONA

- Plato de quesos de autor: cuajada láctica, pasta blanda, pasta prensada y azul
- Ñoquis de patata y queso Varé con emulsión de trufa negra
- Tupi de cerveza: elaborado por El Racó d'en Cesc, con cerveza de guarda de Art Cervesers



Fusió de dos asturianins: Rte Llamber, cuina de mercat Asturiana i mediterrània en ple Born de Barcelona: "platets" per a compartir, tapes creatives elaborades per Fran Heras. Asturias País de Quesos, selecció, distribució i cates de formatges d'autor, de petits elaboradors, d'àmbit nacional; formatges autèntics, projectes autèntics.

Fusió de dos asturianinos: Rte Llamber, cocina de mercado Asturiana y mediterránea en pleno Born de Barcelona; "platets" para compartir, tapas creativas elaboradas por Fran Heras. Asturias País de Quesos, selección, distribución y catas de quesos de autor, de pequeños elaboradores, de ámbito nacional; quesos auténticos, proyectos auténticos!

Fusion of two Asturians: Rte Llamber, market cuisine from Asturias and mediterranean in the middle of the Born in Barcelona: "little dishes" to share, creative tapas made by Fran Heras. Asturias País de Quesos, selection, distribution and signature cuisine cheese tastings, from small makers, nation wide; authentic cheese, authentic projects.



## MOSQUITO TAPAS EXÓTICAS

CARDERS, 46 BARCELONA

- Nikuman of meat and vegetables
- Yakisoba noodles
- Red curry sausage



WWW.MOSQUITOTAPAS.COM

ENRIQUE@ASTURIASPAISDEQUESOS.COM

Restaurant de tapes asiàtiques i cerveses artesanes.

Restaurante de tapas asiáticas y cervezas artesanas.

Restaurant of asian tapas and craft beers.



CHIVUOS

TORRENT DE L'OLLA 175

- Entrepà de Pulled Pork
- Garlic cheese fries
- Tequeños



Més enllà d'un concepte som un tribut. Un homenatge al dia a dia, al Working Class Hero, a la cervesa artesana i al menjar de carrer.

Más allá de un concepto somos un tributo. Un homenaje al día a día, al Working Class Hero, a la cerveza artesana y a la comida de calle.

Beyond a concept, we are a tribute. An homage to the day to day, to the Working Class Hero, to craft beer and street food.



GASTROBURGER

MESTRE CRANDI, 1, L'HOSPITALET

- Ibérica (Burger)
- GastroNachos



GASTRO BURGER neix al 2015 i des d'aleshores no ha parat. Tenint cura de tot el procés de creació, oferim diferents tipus de burgers i pastrami sandwiches així com deliciosos plats per a compartir, buscant oferir un concepte diferent a L'Hospitalet de Llobregat

GASTRO BURGER nace en 2015 y desde entonces no ha parado. Cuidando todo el proceso de creación, ofrecemos diferentes tipos de burgers y pastrami sandwiches así como deliciosos platos para compartir, buscando ofrecer un concepto diferente en L'Hospitalet de Llobregat

GASTRO BURGER was born in 2015 and hasn't stop since. Taking care of the whole creative process, we offer different kinds of burgers and pastrami sandwiches as well as delicious dishes to share, looking to offer a different concept in Hospitalet de Llobregat.



THE CRAFT SALMON

AV. STA COLOMA 3-5 ANDORRA LA VELLA

- Dices of smoked salmon
- Wrap of smoked salmon



La revolució dels fumats. Salmó fumat artesanal d'origen, seguint la recepta original escandinava. Descobreix l'autèntic fumat nòrdic, un producte 100% natural i de sabor únic.

La revolución de los ahumados. Salmón ahumado artesanal de origen, siguiendo la receta original escandinava. Descubre el auténtico ahumado nórdico, un producto 100% natural y de sabor único.

The smoked revolution. Crafted smoked salmon, following the original scandinavian recipe. Discover the authentic northern salmon, 100% natural product and of unique flavour.





NOMAD COFFEE SL

CARRER PUJADES, 95, BARCELONA

- Espresso
- Tallat
- Cafè amb llet
- Flat White
- Americano
- Nitro Coffee



Torradors de cafè, serveis de catering, venta engròs i detall.

Tostadores de café, servicios de catering, venta al por mayor y al detalle.

Coffee toasters, catering services, whole and retail sale.



EL BROT - AGT

PASSATGE PAU 3 DE L'HOSPITALET



ELBROTDELHOSPITALET.CAT

HOLA@ELBROTDELHOSPITALET.CAT

- Burrito del Parc Agrari, amb pollastre groc català i verdures de temporada
- Patates del Parc Agrari amb allioli casolà i chipotle



De dilluns a divendres fem fórmules migdia, divendres nit, dissabte migdia i nit platinos del món amb producte de proximitat

De lunes a viernes hacemos fórmulas mediodía, viernes noche, sábado mediodía y noche platinos del mundo con producto de proximidad.

Monday thru friday we have daily menu. Friday night, saturday noon and night dishes of the world with proximity products



KETTERER - PANES ALEMANES

AV. CIUDAD DE MÁLAGA, 24, CASTELLDEFELS



WWW.DONHAMU.COM

ADELONSO@DONHAMU.COM

- Ración de panes de Quesos
- Bocadillo de pan de queso
- Brezel Alemán



Entregats per l'interès comú de l'alimentació sana i natural, ens esforçem per conservar la tècnica de llarga fermentació amb massa mare, apostem al mateix temps per l'originalitat i la innovació.

Entregados por el interés común de la alimentación sana y natural, nos esforzamos por conservar la técnica de larga fermentación con masa madre, apostando al mismo tiempo por la originalidad y la innovación.

Driven by the common interest of organic and healthy food, we make an effort to preserve the technique of long fermentation with sourdough, we bet on originality and innovation at the same time.

## CERVESES PARTICIPANTS / CERVEZAS PARTICIPANTES / PARTICIPATING BEERS

Dins aquesta secció trobareu més de 450 cerveses, que inclouen a més del llistat general i l'edició especial BBF 2018, col.laboracions amb altres festivals internacionals, col.laboracions amb associacions i algunes cerveses exclusives que només es podran tastar al BBF!

En esta sección encontraréis más de 450 cervezas que incluyen además del listado general y la edición especial BBF 2018, colaboraciones con otros festivales internacionales, colaboraciones con asociaciones y algunas cervezas exclusivas que sólo se podrán degustar en el BBF!

Here you will find a list of more than 450 beers which include not just general list but also BBF especial edition, collabs with other international festivals, collabs with some associations and some limited edition beers that you just can taste at BBF!



KVESART DE LA P.R.- F Y B	59	30	PNOVARSKY DUM-BANANA BEER	240	44
CHRY. DEL MONTSENY-LUPULUS	110	31	MOOR-HOPPINNESS	227	45
NEU (ARENYS)-MDB BARLEY	150	32	DOMUS-AUREA	129	46
FRU SPIGHA-SPIGHANA VADA	21	33	BIERNAFESTI-TMAGOTELA	34	47
S-IMPERIAL PILSNER	60	34	BBF-LLÓPOL	48	
HELIOS	56	35		49	
HELIOS-YUL GUE	10	36	ANCHOR BREWING-STEAM BEER	18	50
- 919	12	38	MONARCHY OF MUSSETLAND-GRATZER	222	52
INRE	25	39	STAVISE-ROSSE	270	
- BIRND BUD-GHENTEN FREE	26	40	IC DAHLER-FERMENTED OAK ALE DRY	113	
OPES-BBF 2013	115	41	HILL TRAILORS	167	
INS-EST-JOAN	6	42	SAIN-ST-MONON-AMBRE	250	



## BBF18 SPECIAL EDITION – THE ALCHEMIST, VERMONT (USA)

Dels creadors de HEADY TOPPER i FOCAL BANGER, arriba ara SKADOOSH BBF18 Special Edition, una Imperial IPA elaborada per The Alchemist, qui per molts amants de la cervesa (entre els que ens incluem) elabora les millors IPA del món.

Skadoosh BBF18 Special Edition ha sigut enllaunada a Burlington (Vermont) dia 6 de Març i enviada directement al Barcelona Beer Festival en avió i sense trencar la cadena de fred desde la fàbrica fins el got del BBF.

Però això no és tot, el 100% dels beneficis es donaran al Casal de Infants del Raval a Barcelona.

De los creadores de HEADY TOPPER y FOCAL BANGER, ahora llega SKADOOSH BBF18 Special Edition, una Imperial IPA elaborada por The Alchemist, quien para muchos amantes de la cerveza (entre los que nos incluimos) elabora las mejores IPA del mundo.

Skadoosh BBF18 Special Edition ha sido enlatada en Burlington (Vermont) el día 6 de Marzo y enviada directamente al Barcelona Beer Festival en avión y sin romper la cadena de frío desde la fábrica hasta el vaso del BBF.

Pero eso no es todo, el 100% de los beneficios se donarán al Casal de Infants del Raval en Barcelona.

From the creators of HEADY TOPPER and FOCAL BANGER, now arrives SKADOOSH BBF18 Especial Edition, an Imperial IPA brewed by The Alchemist; for most of beer-lovers (including ourselves) the best IPA brews from all over the world.

Skadoosh BBF18 Special Edition has been canned in Burlington (Vermont) on 6th March and directly shipped by refrigerated airfreight to Barcelona Beer Festival 2018 edition. Fresh and cold from the brewery to the BBF glass.

But that's not all, 100% of benefits will be donated to Casal de Infants del Raval in Barcelona.



## MANCHESTER BEER & CIDER FESTIVAL

Barcelona Beer Festival welcomes our friends from Manchester Beer & Cider Festival to Barcelona for a second time.

Visitors to BBF can get a small taste of the amazing craft beer scene in Manchester with five of MCBF's favourite brewers from Manchester region.

In return, visitors to MCBF were able to enjoy beers from our own Dougall's, Bidassoa Basque Brewery, Garage, BlackLab and Lo Vilot at MCBF just 2 months ago.

**Don't forget to assist next year's edition of MCBF (January'19),** this festival offers a massive choice of over 650 beers from around the world (plus 103 ciders and perrys) plus a range of modern keg beers from both the UK and overseas. However, as you would expect from an event organised by the nine Greater Manchester branches of the Campaign For Real Ale (CAMRA), the focus is on cask-conditioned beers with almost 400 to choose from



BLACKJACK BEERS



MARBLE BREWERY



RUNAWAY BREWERY



RED WILLOW



TRACK BREWING CO



## BIG CRAFT DAY (RUSSIA)

Big Craft Day was founded in 2015 by the owners of 3 breweries: Velka Morava, One Tone and Stamm Beer in purpose to unite all the independent breweries on one location. Since that time, festival became the top craft beer event on a Russian craft beer scene and unites not only Russian breweries but also breweries from all over the world.



Breweries invited:



BLACK CAT BREWERY



GREEN STREET BREWERY



PLAN B BREWERY



ON THE BONES



XP BREW



ONE TON BREWERY



## BIÈRES ET SAVEURS DE CHAMBLY

To our catalan beer brothers and sisters,

It's been such an honor to get to meet some of you in 2016 at the Barcelona Beer festival. It became obvious to us how similar the Quebec and Catalunya beer drinkers are; nice people, relax, curious and open. Having been in contact with the BBF crew since 2012, we're able to witness the rapid evolution of your craft beer market.

Here in Quebec, we officially have over 160 craft breweries operating and a few dozens more waiting for the permit to do so as well. The movement started very shy in the mid-80's with pioneers like McAuslan, Cheval Blanc and other few. Back then, less than ten licenses we're operating. The « beer boom » started around 2006-2007 when craft beer suddenly became more trendy and visible on different platforms. Around the same time, came our « awakening » about other beer scenes also. Before that it was very marginal. We could also see other neighbouring markets booming and the proliferation of real quality beers quickly became an unstoppable force.

Our festival started in 2002, with about 15 breweries onsite. Through the years, we irresistibly became the flagshit festival for craft beers in Quebec. It wasn't due to chance, but to the getting together of young 20+ year old beer freaks who really wanted to give craft beer its proper and deserved place amongst the beer festival scene.

When I first met Mikel, Juan and Salva in 2013 at the BBF (I was there to volunteer and give them a hand) I had the unescapable impression that I was back at the beginning of our own festival with all the passion, the vision and the energy coming from the dream of becoming a major real.

Claude Demers

Director

Bières et Saveurs de Chambly



FARNHAM ALE & LAGER



BRASSERIE DU TEMPS



BENELUX



BROADWAY



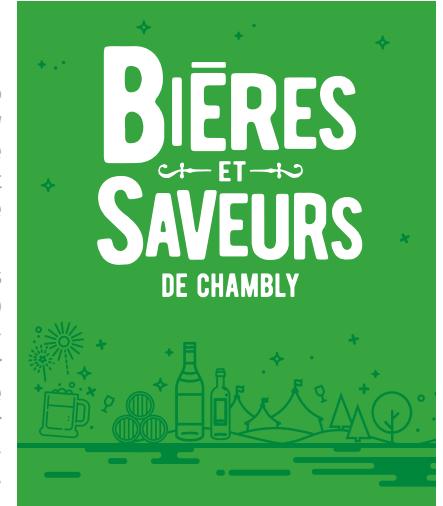
LAGABIERE



LES TROIS MOSQUETAIRES



VOX POPULI



## FINLAND - CRAFT BEER PERKELE!

Group of independent brewers who represent modern Finnish brewing culture. Their beers showcase exotic and fresh flavours from the northern wilderness. All of them and many more will be present at HOP! Craft Beer Weekend which combines music, urban culture and food and will take place at the atmospheric Konepajan Burno in Helsinki, Vallila, Finland, from 29th to 31st December 2018



### UNITED GYPSIES Brewery

Beer makers society. Anyone can come and brew with us!

We provide brewery capacity and professional assistance for growing number of domestic and foreign beer brands and breweries.



### 8-BIT Brewing

8-Bit Brewing started in a garage in Portland Oregon USA and migrated to Helsinki Finland to begin commercial operations in 2015. They specialize making flavorful but easy to drink craft ales and getting high scores in video games.



### HUMALOVE

Humalove Brewing is a Helsinki-based gypsy brewery founded in 2015. Having brewed over 40 beers in six different countries. Humalove has a strong focus on trying new things and creating new flavours all the time.



### KALLIO

Creates limited edition craft with a wicked passion. We are well aware of the great aromas that wild nature, especially the forest, can produce.

Every country has its own unique character, a palette of tastes that cannot be created anywhere else. We want to discover these ingredients and create wicked flavours that have never been tasted before!



## BREWERS ASSOCIATION

The BA is an organization of brewers, for brewers and by brewers. More than 4,300 US brewery members and 46,000 members of the American Homebrewers Association are joined by members of the allied trade, beer distributors, individuals, other associate members and the Brewers Association staff to make up the Brewers Association.

The Brewers Association works to promote and protect small and independent American brewers, their craft beers and the community of brewing enthusiasts.

BA American Craft Beer Educator in Europe, Sylvia Kopp will be leading master beer classes and tastings at the festival.

For 5th consecutive year the BA will have a booth at the festival, showcasing at this BBF 7th edition the following American craft beers:



[BrewersAssociation.org](http://BrewersAssociation.org)



### RIO BRAVO BREWING COMPANY



### WORMTOWN BREWERY



### OSKAR BLUES BREWERY



### EMPIRE BREWING COMPANY



### JOLLY PUMPKIN ARTISAN ALES



### SIERRA NEVADA BREWING CO.



## PER UNA BIRRA LLIURE!

GRÀCIES A TOTS EL PRODUCTORS I CONSUMIDORS, A 2016 **L'1 %** DEL CONSUM DE CERVEZA A CATALUNYA VA SER D'ORIGEN ARTESA.

Cada cop més persones som conscients que tenim el dret a gaudir i elaborar birres de tots els colors i orígens. Si tu també creus que el llúpol ens farà més lliures, vine al BBF'18 i participa en la nova campanya del GECAN, #birralluire.

AJUDA'NS A QUE LA REVOLUCIÓ ARTESANA ARRIBI AL 99%!



GREMI D'ELABORADORS DE CERVEZA ARTESANA I NATURAL

[www.gecan.info](http://www.gecan.info)

## LLISTAT GENERAL BBF 2018 / LISTA GENERAL BBF 2018 / BEER LIST BBF 2018



4 RLQUERIES  
MANCOR DE LA VALL, MALLORCA  
2015

10 hl  
Gipsy brewer  
2015

WITBIER **4,8%** IBU: 24 (3)

Certified organic wheat beer. Aromatized with orange peel and carob tree from Mallorca.

### 1 24q Bio

Cervesa de blat ecològica certificada. Aromatitzada amb pell de taronja i garrofa de Mallorca.



7 FJELL  
NORWAY

Own brewery  
2013

INDIAN PALE ALE **6,0%** IBU: 32 (2)

A late clean IPA with severe late-hop additions. This increase the fruitiness and aroma without overpowering bitterness.

### 2 Gateway Addictive Ipa

Una IPA neta amb grans addicions de llúpol de darrera hora. Això incrementa la presència de fruita i l'aroma sense aclarar l'amargor.

### 3 Kong Oscar Victorian Porter

Inspirada per la era Victoriana utilitzant únicament els malts que estaven disponibles durant aquell període.

Inspirada por la era Victoriana utilizando únicamente las maltas disponibles durante aquel período.

PORTER **5,6%** IBU: 41 (2)

Inspired by the Victorian era by only using the malts that were available during that time period.



8-BIT BREWING  
HELSINKI, FINLAND

480 hl  
Own brewery  
2016

FRUIT BEER **5,5%** IBU: 38 (3)

Razident Evil is an approachable and refreshing raspberry Pils. Made with 60 kilos of hand pressed fresh raspberries.

### 4 Razident Evil Raspberry Pils

La Razident Evil és una Pils de gerds refrescant i amistosa. Feta amb 60 quilos de gerds frescos premsats a mà.

La Razident Evil es una Pils de frambuesas refrescante y amistosa. Hecha con 60 kilos de frambuesas frescas prensadas a mano.

HERB BEER **5,3%** IBU: 30 (3)

PWND chamomile is a soft Pale Ale with pleasant honey notes from the tea added to the beer at flameout.

### 5 Pwnd Chamomile Pale Ale

La PWND Chamomile és una Pale Ale suau amb agradables notes a mel degut al té afegit durant el flameout.

La PWND Chamomile es una Pale Ale suave con agradables notas a miel debido al té añadido durante el flameout.





**AKTien**  
KRÜWEUREN, ALEMANIA

## 6 Buronator

Elaborada amb les velles receptes d'Aktien de temps remots, aquesta Double Bock és fosca en color amb un sabor a malta delicat.

## 7 Edel

Color palla pàlid amb matisos daurats i una escuma blanca avellunada i escumosa.

**DOPPELBOCK 7,5%** IBU: - 3

Elaborada con las viejas recetas de Aktien de tiempos remotos, esta Double Bock es oscura en color con un sabor a malta delicado.

**MARZEN 5,8%** IBU: - 2

Color paja pálido con matices dorados y una espuma blanca aterciopelada y espumosa.

Own brewery  
1308

## ALWAYS ON TAP 68



**ALMOGAVER**  
BARCELONA

1000 hl  
Own brewery  
2009

## 12 Akelarre

Cervesa d'inspiració alemana, suau i maltosa. Aromes a pa torrat, fusta de faig fumat i subtilment especiada.

## 13 Mokumba

D'estil belga amb llevat Trapista. Aromes a vainilla i cafè, amb retrogust a cacau i fruits vermellos.

## 14 Doble Ipa (Imperial)

Prominentment amarga, amb intens aroma a llúpol ric en notes tropicals, resinoses i de pi.

**CLASSIC STYLE SMOKED BEER 5,2%** IBU: 21 2

Cerveza de inspiración alemana, suave y maltosa. Aromas a pan tostado, madera de haya ahumada y sutilmente especiada.

**SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER 5,7%** IBU: 22 2

Belgian style with Trappist yeast. Coffee and vanilla aromas, aftertaste of cocoa and red fruits.

**DOUBLE IPA 8,4%** IBU: 88 3

Prominentemente amarga, con intenso aroma a lúpulo rico en notas tropicales, resinosas y de pino.

## ALWAYS ON TAP 97



**ALCHEMIST**  
VERMONT, USA

## 8 Skadoosh - Bbf18 Special Edition

Edició especial BBF18, American IPA enllaunada el 5 de març, refrigerada durant el vol, directa al BBF des de Vermont. Una part dels beneficis seran donats al Casal de Infants (Raval, Barcelona). Skadoosh!

**AMERICAN IPA 7,0%** IBU: - 3

Edición especial BBF18, American IPA enlatada el 5 de marzo, refrigerada en tránsito aéreo directa al BBF desde Vermont. Una parte de los beneficios serán donados al Casal de Infants (Raval, Barcelona). Skadoosh!

Own brewery  
2003



**ALES AGULLONS**  
MEDIONA, BARCELONA

## 9 Setembre Maduixots

2a fermentació bota roure durant 12 mesos al final de la fermentació afegim maduixots durant 3 mesos.

**MIXED-STYLE BEER 5,5%** IBU: - 4

Fermentación bota de roble durante 12 meses al final de la fermentación añadimos fresones durante 3 meses.

210 hl  
Own brewery  
2008

**AMERICAN PALE ALE 5,0%** IBU: - 2

Pale Ale de una sola malta Maris Otter y monovarietal de lúpulo Cascade de Lupulina.

**MIXED-STYLE BEER 5,0%** IBU: - 4

Special beer brewed to celebrate 10 years of Moeder Lambic in Brussels, an exclusive for the BBF18!!!

## 10 St.Joan

Pale Ale d'una sola malta Maris Otter i monovarietal de llúpulo Cascade de Lupulina.

## 11 10 Anys Moeder Lambic Original

Cervesa especial elaborada pels 10 anys del Moeder Lambic a Bruselas, en exclusiva pel BBF18!!!



**ALTHAIRA ARTESANA**  
ALTER, ALICANTE

600 hl  
Own brewery  
2014

## 15 Mistral

Imperial IPA robusta, aromàtica i amarga, cítrica i tropical. Medalla d'or del BBC 2017 Double IPA.

## 16 Barlovento

Smoke Imperial Stout amb notes fumades i el toc especial de la fava Tonka. Medalla de plata BBC17.

**DOUBLE IPA 8,7%** IBU: 70 3

Imperial IPA robusta, aromática y amarga, cítrica y tropical. Medalla de oro en BBC2017 Double IPA.

**SPECIALLY SMOKED BEER 10,4%** IBU: 52 3

Smoke Imperial Stout with smoky notes and the special touch from Tonka beans. Silver medal BBC17.



**ANCHOR BREWING COMPANY**  
SAN FRANCISCO CALIFORNIA, U.S.A.

Own brewery  
1987

**CALIFORNIA COMMON 4,9%** IBU: 35 2

Elaborada por primera vez en 1896. Fermentada con levadura de Lager a temperaturas de Ales más calientes.

**AMERICAN IPA 6,7%** IBU: 75 2

Clear golden color, tropical and citrus fruit aromas, balanced by a spiky freshness of pine needles.





**ANDERSON VALLEY BREWING COMPANY**  
BOONVILLE, CALIFORNIA, U.S.A.

Own brewery  
1987

### 19 The Kimmie, The Yink, & The Holy Gose

Color daurat brillant, aroma mineral lleuger amb notes a pell de llimona i fruits tropicals.

Color dorado brillante, aroma mineral ligero con notas a piel de limón y frutas tropicales.

**GOSSE** 4,2% IBU: - 2

Bright golden color, light mineral aroma with a hint of lemon zest and tropical fruit.

### 20 Blood Orange Gose

Àcida, refrescant Wheat Ale acidificada amb Lactobacillus i elaborada amb sal de mar i coriandre.

Ácida, refrescante Wheat Ale acidificada con Lactobacillus y elaborada con sal de mar y cilantro.

**GOSSE** 4,2% IBU: - 2

Tart, refreshing Wheat Ale kettle soured with Lactobacillus and brewed with sea salt and coriander.



**ANOTHER PLANET BREWING**  
TORRE PACHECO, MURCIA

### 21 Time Machine Best Bitter

Sabors de malts i pa fresc, amarga i lleugerament dolça.

Sabores de malta y pan fresco, amargo y ligeramente dulce.

**BEST BITTER** 4,2% IBU: 28 2

Malty notes and fresh bread, bitter and slightly sweet.

600 hl  
Own brewery  
2017

## ALWAYS ON TAP 75



**ARRIACA**  
YUNQUERA DE HENARES, CASTILLA-LA MANCHA

### 22 Saison Frutos Rojos

Vermellosa, seca i refrescant de cos mig, lleugera acidesa i notes cítriques, fruitades, especiades i de llevat.

Rojiza, seca y refrescante de cuerpo medio, ligera acidez y notas cítricas, frutales, especiadas y de levadura.

**SASON** 5,5% IBU: 25 2

Reddish, dry and refreshing, medium body, slight acidity and citrusy, fruity, spicy and yeasty notes.

### 23 Imperial Red Ipa

Cervesa de color vermell coure, de potent caràcter maltós que es complementa amb l'aroma i sabor a llúpol.

Cerveza de color rojo cobrizo, de potente carácter maltoso que se complementa con el aroma y sabor a lúpulo.

**RED IPA** 8,5% IBU: 99 3

Red copper colour beer, strong malty character, complemented with the flavour and aroma from the hops.

### 24 Imperial Russian Stout

Cervesa negra d'alta graduació, amb matisos torrats de cafè i xocolata, vainilla, fusta i fruits negres.

Cerveza negra de alta graduación, con matices tostados de café y chocolate, vainilla, madera y frutos negros.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT** 10,1% IBU: 60 3

Black beer with high degree of alcohol, with toasted hints of coffee and chocolate, vanilla, wood and black fruits.



**ART CERVESERS**  
CANOVELLES, CATALUNYA

### 25 9 Hores

Especiada, notes de préssec de vinya i cítrics. Lleugera i refrescant, pa d'espelta i balsàmica.

Especiada, notas de melocotón de viña y cítricos. Ligera y refrescante, pan de espelta y balsámico.



**500 hl**  
Own brewery  
2010

**SAISON** 5,5% IBU: 22 2

Spicy, notes of vineyard peaches and cítricos. Light and refreshing, spelt bread and balsamic.



**AS CERVEZA**  
MONTORNÈS DEL VALLÈS, BARCELONA



**600 hl**  
Own brewery  
2012

### 26 Lager Ritual Pilsner

Estil Pilsner, suau, amargor moderat-baix, notes maltose i a cereals.

Estilo Pilsner, suave, amargor moderado-bajo, notas maltose y a cereales.

**GERMAN PILS** 5,0% IBU: 18 2

Pilsner style, smooth, moderate-low bitterness, malty and cereal notes.

### 27 Spectre Bourbon Barrel Aged

Spectre surt de les tenebres després de 10 mesos en barrica de Bourbon. Maltosa, sedosa i glop calent.

Spectre sale de las tinieblas tras 10 meses en barrica de Bourbon. Maltosa, sedosa y trago caliente.

**SPECIALTY WOOD-AGED BEER** 10,5% IBU: 50 3

Spectre spawns from darkness after 10 months in Bourbon barrels. Malty, silky and warm gulp.

**ASOCIACIÓN CONQUISTANDO ESCALONES**  
VILA-REAL, CASTELLÓN

**70 hl**  
Gipsy brewer  
2015

### 28 A.C.E. Beer

Equilibri rodó entre l'amargor del llúpol i la dolçor de la mel de flor de taronger.

Equilibrio redondo entre el amargor del lúpulo y el dulzor de la miel de flor de naranjo.

**SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER** 5,8% IBU: 35 3

Well rounded balance between the bitterness of the hop and the sweetness of the honey from the flower of the orange tree.



**AYINGER**  
BAVIERA, ALEMANIA

Own brewery

### 29 Celebrator

Doppelbock exemplar, nº1 en Ratebeer en el seu estil.

Doppelbock exemplar, nº1 en Ratebeer en su estilo.

**DOPPELBOCK** 6,7% IBU: - 2

Exemplary Doppelbock, nº1 in Ratebeer in its style.

**30 Blanche Lime / Basilic**

Lleugera i refrescant...Bona llar-gària al paladar transportada per la pell de llima i les fulles fresques d'alfàbrega.

**31 Nipa**

Cervesa estranya pel Festival.

1000 hl  
Own brewery  
2016

**WEISSBIER** 4,5% IBU: 18



Light and refreshing...Good length on the palate carried by the lime zest and the fresh basil leaves.

**NEIPA** 6,0% IBU: 50



Strange beer for festival.



BAIAS

ORIADO, ARABA

**32 Baias Chavela**

Floral, cítrica i especiada. "Les amargures no són amargues quan les canta Chavela...Baias".

500 hl  
Own brewery  
2008

**AMERICAN IPA** 6,5% IBU: 70



Floral, cítrica y especiada. "Las amarguras no son amargas cuando las canta Chavela... Baias".

Floral, citrusy and spicy. "Sorrows aren't bitter when they're sung by Chavela...Baias".



BAKUNIN BREWING COMPANY

Russia

**33 Blackwork**

Imperial Black IPA amb ginebre.

6500 hl  
Gipsy brewer  
2013

**BLACK IPA** 10,0% IBU: 90



Imperial Black IPA con enebro.

Imperial Black IPA with juniper.

**34 Vegetalism: Beetroot**

Beetroot berliner.

**BERLINER WEISSE** 6,0% IBU: 0



Beetroot Berliner.

Beetroot Berliner.



BAOBEER

ELGETA, GIPUZKOA

**35 Tubabu**

Una Imperial India Wheat Ale amb extracte de baobab. Final sec i amargor alt amb sabor intens.

70 hl  
Gipsy brewer  
2017

**DOUBLE IPA** 9,5% IBU: 120



Una Imperial India Wheat Ale con extracto de baobab. Final seco y amargor alto con sabor intenso.

Imperial India Wheat Ale with baobab extract. Dry ending and high bitterness with intense flavour.

# ALWAYS ON TAP 72



BARCELONA BEER COMPANY  
BARCELONA

2500 hl  
Own brewery  
2013

**36 Miss Hops**

IPA d'estil Americà amb kilos i kilos de Simcoe i Amarillo.

IPA de estilo americano con kilos y kilos de Simcoe y Amarillo.

**IPA** 6,0% IBU: 66



American style IPA with kilos and kilos of Simcoe and Amarillo.



BARCELONA BEER FESTIVAL 2018

BARCELONA, CATALUNYA

Gipsy brewer  
2011

**37 Hops & Hopes 2018**

Monovarietal de Centennial ecològic de Lupulina. Elaborada en Ales Agullons, amb ofici i passió.

**PALE ENGLISH BEER** 5,0% IBU: 30



Single hop of organic Centennial from Lupulina. Brewed in Ales Agullons, with expertise and passion.



BARNA BREW  
BARCELONA, CATALUNYA

22 hl  
Own brewery  
2014

**38 La Fumée**

La Fumée una Rauchbier- cervesa ambre on els malts i el caràcter fumat en són els protagonistes.

**RAUCHBIER** 6,0% IBU: 22



La Fumée is a rauchbier, amber coloured where the malts and the smokiness are the main characters.



BASQUE OAK BREWERY  
GUERNICA, BIZKIRIA

15000 hl  
Gipsy brewer  
2016

**39 Akua**

Sencilla i fàcil de beure, perfecta en qualsevol moment.

**BLONDE ALE** 6,0% IBU: -



Simple and easy drinking, perfect for any moment.





BEER HERE  
TEJN, DENMARK

#### 40 Kama Citra

Brown Ale llupol·lada amb Citra. Sabors a caramel, pa de sègol, xocolata contrarestatos amb aromes cítrics a aranya, meló i albercoc.



BELECKER  
EL BIERZO, LEÓN

#### 41 Himonussija Baltic Porter

Baltic Porter elaborada amb malta Peat i fred, acondicionada durant 6 mesos. En boca sabors dominats per la regalèssia i els malts torrats. Final llarg amarg.



BELECKER  
EL BIERZO, LEÓN

#### 42 Belecker Amber Ale

Color daurat ambre brillant, sabor a cereal i toffee, compensat amb matisos terrosos i resinosos.



BERTUS  
BARCELONA, CATALUNYA

#### 43 Gretel

Cervesa de blat amb 6 malts. Sabors a xocolata, caramel i pa torrat, en equilibri amb notes a clau.



BIDASSOA BASQUE BREWERY  
IRÚN, GUIPÚZCOA

#### 44 Rainy Day

Stout amb remolatxa i llet fumada.



BIRIBIL BREWING  
PAMPLONA/IRUÑEA, NAVARRA

#### 45 Miel Otxin

Aromes i sabors tropicals i cítrics. Mosaic, Mosaic i Mosaic.

**AMERICAN BROWN ALE** 7,0% IBU: - 3

Brown Ale llupol·lada con Citra. Sabores a caramel, pan de centeno, chocolate contrarestatos con aromas cítricos a pomelo, melón y albaricoque.

Own brewery  
2004



**BALTIC PORTER** 8,0% IBU: - 3

Baltic Porter elaborada con malta Peat y frío, acondicionada durante 6 meses. En boca sabores dominados por el regaliz y las maltas tostadas. Final largo amargo.

**AMERICAN AMBER ALE** 5,5% IBU: 34 2

Baltic Porter brewed with a bit of peat malt and cold conditioned for 6 months. Slick mouthfeel with flavors dominated by licorice and roasted malts. Long bitter finish.

20 hl  
Own brewery  
2016



**DUNKELS WEISSBIER** 5,0% IBU: 16 2

Color dorado ámbar brillante, sabor a cereal y toffee, compensado con matices terrosos y resinosos.

60 hl  
Own brewery  
2016



**SOUR / WILD ALE** 5,0% IBU: - 2

Golden sparkling ambery colour, toffee and cereal flavours, balanced with earthy and resinous hints.

2000 hl  
Own brewery  
2014



**EXPERIMENTAL BEER** 5,3% IBU: 39 3

Stout con remolacha y leche ahumada.

Stout with beetroot and smoked milk.

15000 hl  
Gipsy brewer  
2007



**AMERICAN IPA** 6,5% IBU: 65 2

Aromas y sabores tropicales y cítricos. Mosaic, Mosaic y Mosaic.



BIRRA08  
CATALUNYA

#### 46 No Name Beer

No tenim nom, així doncs ajudeu-nos a posar un. Votad i entrareu en un sorteig.



BIRRIFICIO DEL DOGE  
VENECIA, ITALIA

#### 47 Vienna Lager

Cervesa calenta i afectuosa, ens reconforta amb caramel, malts torrats, fruits secs i mel de castanya que també apareix en boca.

#### 48 Weizen Bock

Reconeixeràs notes calentes, mel i fruits amb la pell groga; el contingut en alcohol és dolç i equilibrat per una lleugera amargor.

#### 49 Oatmeal Stout

Nova Oatmeal Stout.



BIRRIFICIO DEL DUCATO  
SORRAGNA PR, ITALIA

#### 50 Frambozschella

Ale envejada en barrils de roure de vi, amb addició de gerds.

#### 51 New Morning

Dedicada a la bellesa d'un nou matí de primavera amb els primers raigs de sol calentant les flors en flor.



BIRRIFICIO LAMBRATE  
LAMBRATE, MILAN

#### 52 Aces High

Col·laboració Lambrate, Guineu, Moor, Kompaan i Mahr's Brau... quina fiesta!



600 hl  
Own brewery  
2010

**EXPERIMENTAL BEER** 6,3% IBU: 23 2

We don't have a name, so help us find one. Vote and you'll enter a raffle.



BIRRIFICIO DEL DOGE  
VENECIA, ITALIA

**AMBER / VIENNA LAGER** 5,4% IBU: - 2

Hot and affectionate beer, it comforts us with caramel, toasted malts, dried fruit and chestnut honey that also appear in the mouth.

**WEIZENBOCK** 8,0% IBU: - 3

You will recognize warm notes, honey and fruits with yellow flesh; the alcohol content is sweet and balanced by a light bitterness.

**STOUT** 7,0% IBU: - 3

New Oatmeal Stout.



BIRRIFICIO DEL DUCATO  
SORRAGNA PR, ITALIA

Own brewery  
2007

**SAISON** 5,8% IBU: - 2

Ale aged in oak wine barrels with raspberries added.

**SOUR / WILD ALE** 5,0% IBU: - 2

Dedicated to the beauty of a new spring morning with the first sun rays warming the blossoming flowers.

Own brewery

**RYE IPA** 4,4% IBU: - 3

Collaboration between Guineu, Moor, Kompaan and Mahr's Brau... what a party!





**BLACK CAT BREWERY**  
RUSSIA

### 53 Last Drink

Imperial Stout amb grans de cacau banyats en rom.

**IMPERIAL STOUT 10,7% IBU: 28**

1000 hl  
Gipsy brewer  
2015



(3)

Imperial Stout con granos de cacao bañados en rom.

**WHEATWINE 10,2% IBU: 30**

Wheat Wine.



(3)

### 54 Traveler

Wheat Wine.

### 55 Wild & Young

Ale de fermentació espontània.

**WILD SPECIALITY BEER 5,0% IBU: 15**

Spontaneous fermented Ale.



(3)

Ale de fermentación espontánea.



**BLACKJACK BEERS**  
MANCHESTER, UK

### 56 Dragons Tears

Una Saison de té de Jasmine, amb llúpol Ella.

**SAISON 5,2% IBU: 42**

3000 hl  
Own brewery  
2012



(3)

Una Saison de té de Jasmine, con lúpulos Ella.

**FARMHOUSE ALE 9,0% IBU: 59**

American 'C' Hops, D.I.P.A with Farmhouse Yeast.



(3)

### 57 Full House Farmhouse

American 'C' Hops, D.I.P.A amb llevat Farmhouse.

## ALWAYS ON TAP 75



**BLACKLAB**  
BARCELONA

### 58 Claudia Ipa

La millor cervesa de BlackLab, IPA estil Americà, color ataronjat i aromàtic de fruits tropicals.

**AMERICAN IPA 7,0% IBU: 60**

600 hl  
Own brewery  
2014



(2)

La mejor cerveza de BlackLab, IPA estilo americano, color anaranjado y aromático de frutas tropicales.

Best BlackLab beer, American style IPA, orangy colour and aromas of tropical fruits.



**BOGA GARAGARDOA**  
PAÍS BASC

### 59 Boga Amber

Aromes a caramel, mel i nous. Amargor mitja, terros. Perfecta combinació de malta i llúpol.

**ENGLISH BROWN ALE 5,0% IBU: 25**

1000 hl  
Own brewery  
2014



(2)

Aromas a caramel, miel y nueces. Amargor medio, terroso. Perfecta combinación de malta y lúpulo.

Caramel, honey and walnuts aromas. Medium bitterness, earthy. Perfect combination of malt and hop.



**BOON**  
HALLE, BELGIUM

### 60 Lambic

Magnífica mescla d'un 90% d'una Làmbica suau de 18 mesos, un 5% d'una cervesa forta de 3 anys i un 5% d'una Làmbica molt jove.

Magnífica mezcla de un 90% de una Lámbica suave de 18 meses, un 5% de una cerveza fuerte de 3 años y un 5% de una Lámbica muy joven.

**LAMBIC 6,0% IBU: -**

Magnificent blend of 90% mild 18 month-old Lambic, 5% strong 3 year-old beer and 5% very young Lambic.

## ALWAYS ON TAP 80



**BRASSERIE D'ACHOUFFE**  
ACHOUFFE, BÉLGICA

Own brewery  
1906

### 61 La Chouffe

Color daurat, lleugerament tèrbol. Escuma blanca. Aromes afrutats, amb notes cítriques i especiades (coriandre).

Color dorado, ligeramente turbio. Espuma blanca. Aromas afrutados, con notas cítricas y especiadas (cilantro).

**BELGIAN ALE 8,0% IBU: 19**

Golden coloured, slightly murky. White foam. Fruity aromas, with citrusy and spicy notes (coriander).

### 62 Houblon Chouffe

Color daurat intens, aromes a flors, herba i llúpol. Notes cítriques, fresques (llimona i taronja).

Color dorado intenso, aromas a flores, hierba y lúpulo. Notas cítricas, frescas (limón y naranja).

**BELGIAN ALE 9,0% IBU: 52**

Golden intense colour, aromas of flowers, grass and hops. Citrusy notes, fresh (lemon and orange).

### 63 N'ice Chouffe

Cervesa de color torrat fosc y tèr-bola. Notes especiades i afrutades. En boca és agradablement càlida.

Cerveza de color tostado oscuro y turbia. Notas especiadas y afrutadas. En boca es agradablemente cálida.

**WINTER SEASONAL BEER 10,0% IBU: 25**

Dark toasted coloured beer and cloudy. Spicy and fruity notes. In mouth, pleasantly warm.



**BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU**  
VAL-DIEU, BÉLGICA

Own brewery  
1997

### 64 Cuvée 800

Aquesta cervesa, presentada al 2016 pel 800 aniversari de la Abadia, és fresca, lleugera i de color clar.

Esta cerveza, presentada en 2016 para el 800 aniversario de la Abadía, es fresca, ligera y de color claro.

**BELGIAN ALE 5,5% IBU: -**

This beer, launched in 2016 for the 800th anniversary of the Abbey is fresh, light and light-coloured.

### 65 Grand Cru

Amb el seu color negre fosc i la seva escuma marró i cremosa, la Grand Cru és una cervesa rica, plena i poderosa amb un retrogust llarg i deliciós.

Con su color negro oscuro y su espuma marrón y cremosa, la Grand Cru es una cerveza rica, llena y poderosa con un retrogusto largo y delicioso.

**BELGIAN STRONG ALE 10,5% IBU: -**

With its dark black colour and its brownish and creamy foam, the Grand Cru is a rich beer, full and powerful with a delicious long aftertaste.





**BRASSERIE DE SULAIZE**  
FRANCE

### 66 Pan Pan Cul Cul

IPA de sègol.

IPA de centeno.

**RYE IPA** 7,0% IBU: 45 2  
Rye Ipa.

### 67 Sournoise - Black Sour

Black Sour Session.

**MIXED-FERMENTATION SOUR BEER** 4,0% IBU: 25 2

Black Sour Session.

Black Sour Session.



**BRASSERIE DU QUERCORB**  
FRANCE

### 68 Montsegur - Armagnac Cask

Envejelida durant 9 mesos en un barril d'Armagnac de 400L. Mostra aromes complexes de cafè, melassa i Armagnac.

Envejelida durante 9 meses en un barril de Armagnac de 400L. Muestra aromas complejos de café, melaza y Armagnac.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT** 9,0% IBU: 53 3

Aged for 9 months in a 400L Armagnac cask. Displays complex aromas of coffee, molasses & Armagnac.

### 69 Montsegur - Whisky Cask

Envejelida durant 9 mesos en un barril de whisky de 400L. Mostra aromes complexes de cafè, melasa i whisky.

Envejelida durante 9 meses en un barril de whisky de 400L. Muestra aromas complejos de café, melaza y Whisky.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT** 9,0% IBU: 53 3

Aged for 9 months in a 400L whisky cask. Displays complex aromas of coffee, molasses & whisky.



**BRASSERIE DU TEMPS**  
GATINEAU, QUEBEC

### 70 Dumduminator

Ale de blat àcida elaborada amb cítrics.

**DOPPELWEIZENBOCK** 8,0% IBU: 20 3

Ale de trigo àcida elaborada con cítricos.

Sour Wheat Ale brewed with citrus.

### 71 Diable Au Corps

Imperial IPA llupol-lada. Rossa tirant a coure.

**DOUBLE IPA** 10,0% IBU: 70 3

Imperial IPA lupulada. Rubia tirant a cobre.

Imperial IPA, hoppy. Blonde leaning towards copper.

### 72 Carpe Diem

Efluvis de bombons i amargors exciten les fosses nasals.

**BELGIAN IPA** 6,5% IBU: 45 3

Efluvis de bombones y amargores excitan las fosas nasales.

Outpour of chocolate and bitterness excite the nostrils.



**BRASSERIE POPIHN**  
FRANCE

### 73 IPA Double Dry Hop

Double Dry Hop de Rakau i Simcoe, 20g/litre de llúpol.

Double Dry Hop de Rakau y Simcoe, 20g/litre de lúpulo.

**IPA** 7,0% IBU: - 3

Double Dry Hop Rakau-Simcoe. 20g/litre.



**BRASSERIE DU QUERCORB**  
FRANCE

500 hl  
Own brewery  
2010

### 74 Baltic Porter with Coffee and Vanilla

13 malts, 5 llevats. Una xocolata cremosa. Col.laboració amb Hoppy Road (FR) i Voodoo (US).

13 maltas, 5 levaduras. Un chocolate cremoso. Colaboración con Hoppy Road (FR) y Voodoo (US).

**BALTIC PORTER** 8,7% IBU: - 3

13 malts, 5 yeasts. A Creamy Chocolate. Collaboration with Hoppy Road (FR) and Voodoo (US).



**BREKERIET**  
LANDSKRONA, SWEDEN

### 75 Bridgeman Camper

Lleugerament afrutada i agre, amb un aroma fumat suau gràcies a la malta de blat fumada amb roure Alemany que s'utilitza durant el mash.

Ligeramente afrutada y agria, con un aroma fumado suave gracias a la malta de trigo ahumada con roble Alemán que se utiliza durante el mash.

**LICHENHAINER** 4,4% IBU: - 4

It's a tart and slightly fruity Lichtenhainer with a mellow smoky aroma thanks to the German oak-smoked wheat malt being used in the mash.

### 76 Picnic Sour Ale Eco

Sabor agradable i afrutat a ruibarbo. La fermentació amb la bactèria Lactobacillus afegeix un gust fresc i refrescant.

Sabor agradable y afrutado a ruibarbo. La fermentación con la bacteria Lactobacillus añade un gusto fresco y refrescante.

**FRUIT BEER** 2,7% IBU: - 4

Nice and fruity rhubarb flavour. The fermentation with Lactobacillus bacteria adds a crisp and refreshing taste.



**BREW AND ROLL**  
BARÄNAIN, NAVARRALANDSKRONA, SWEDEN

### 77 Irati

Cervesa d'estil Belga de llibre, evident caràcter del llevat conforme a l'estil.

Cerveza Belga de libro, evidente carácter de la levadura conforme al estilo.

**BELGIAN DARK STRONG ALE** 8,1% IBU: 27 3

Evident character from the yeast in agreement with the style.

### 78 Apolo

La Apolo és la primera recepta de Brew & Roll, cervesera premiada com la millor cervesera jove en el Barcelona Beer Challenge 2017.

La Apolo es la primera receta de Brew & Roll, cervecería premiada como la mejor cervecería joven en el Barcelona Beer Challenge 2017.

**IRISH RED ALE** 6,4% IBU: 27 2

Apolo is the first recipe from Brew & Roll, brewery rewarded as the best young brewery in the Barcelona Beer Challenge 2017.





BREW DIVISION  
SAINT PETERSBURG, RUSSIA

### 79 The Diptych

RIS col·laboració amb Ollenaut envejellida amb estelles de roure.

### 80 The Hostage of Faith

Exquisida elaboració ideal per beure lentament.

### 81 God Particle

RIS elaborada amb Ollenaut Brewery Estonia. Bourbon de vainilla i coco.

### 82 The Painkiller

Premium Pils elaborada amb el nostre propi estil, fresca i neta com el sol de primavera.

### RUSSIAN IMPERIAL STOUT 11,0% IBU: 60



RIS col·laboració con Ollenaut envejellida con astillas de roble.

RIS collaboration with Ollenaut aged with oak chips.

### ENGLISH BARLEY WINE 10,0% IBU: 60



Exquisita elaboració ideal para beber lentamente.

Luscious brew suitable for slow sipping.

### RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,8% IBU: 67



RIS elaborada con Ollenaut Brewery Estonia. Bourbon de vainilla y coco.

RIS brewed with Ollenaut Brewery Estonia. Coconut and vanilla Bourbon.

### CZECH PREMIUM PALE LAGER 6,5% IBU: 35



Premium Pils elaborada con nuestro propio estilo, fresca y limpia como el sol de primavera.

Premium Pils in our own way of a style/fresh and clean like the spring sun.

Own brewery  
1906

1200 hl  
Own brewery  
2015



BREWHANDS  
PORTO, PORTUGAL

### 86 Solera Baby

Cervesa àcida de fermentació mixta envejellida durant 6 mesos en barrils de ví Alentejo amb varietat de llevats.

### MIXED-FERMENTATION SOUR BEER 4,0% IBU: 2

500 hl  
Own brewery  
2015

Cerveza ácida de fermentación mixta envejecida durante 6 meses en barriles de vino Alentejo con variedad de levaduras.

### MIXED-FERMENTATION SOUR BEER 4,5% IBU: 5

160 hl  
Own brewery  
2014

Mixed fermentation sour beer matured 6 months in Alentejo wine casks with a variety of yeasts.

### 87 Toasty Funk

Dark Ale, un toc de café, notes a pa torrat i pel funk en aroma, com una Orval

### 87 Toasty Funk

Dark Ale, un toque de café, notas a pan tostado i un pelín funk en aroma, como una Orval.

### IRISH STOUT 4,7% IBU: 38

160 hl  
Own brewery  
2014

Classic Irish Stout interpretation, dry and creamy with lots of coffee in the mouth.

### 88 Game Of Trulla

Interpretació clàssica de la Irish Stout, seca i cremosa amb molt de cafè en boca.

### 88 Game Of Trulla

Interpretación clásica de la Irish Stout, seca y cremosa con mucho café en boca.

### 89 United Kingdom Of Sardinia

ESB de cos sencer amb notes complexes de malta i un final amarg persistent.

### 89 United Kingdom Of Sardinia

ESB de cuerpo entero con notas complejas de malta y un final amargo persistente.



BROADWAY  
SHAWINIGAN, QUEBEC

870 hl  
2006

### 90 Wescott West Coast

Aromes a fruits exòtiques, color ambre, amargor fresca provenint dels llúpols Citra, Centennial i Cascade.

### 90 Wescott West Coast

Aromas a frutas exóticas, color ambar, amargor fresco proveniente de los lúpulos Citra, Centennial y Cascade.

### 91 Saison Broadway

Lleugerament fumada, notes a pebre, coriandre i Curuçao. Amber Ale intensa.

### 91 Saison Broadway

Ligeramente ahumada, notas a pimienta, cilantro y Curuçao. Amber Ale intensa.

### 92 Sauge D'une Nuit D'été

D'una col·laboració anterior amb Almogàver, és una Golden Ale elaborada amb salvia.

### 92 Sauge D'une Nuit D'été

De una colaboración anterior con Almogáver, es una Golden Ale elaborada con salvia.

### 93 Golden Ale 4,4% IBU: 30

160 hl  
2014

From a previous collaboration with Almogáver, Golden Ale brewed with sage.

## ALWAYS ON TAP 82



BREWDOG  
ESCOCIA/SAINST PETERSBURG, RUSSIA

### 83 Punk Ipa

Natural fresca i plena de sabor amb llúpols afrutats que produeixen una explosió de fruits tropicals.

### IPA 5,6% IBU: 35



Natural fresca y llena de sabor con lúpulos afrutados que producen una explosión de frutas tropicales.

Natural fresh and full of flavour, with fruity hops providing a tropical fruit explosion.

### 84 Indie Pale Ale

Aromes de xicot i fruits tropicals amb una nota de llúpol fresc. Lleu amargor, base lleugera i dolça de la malta.

### PALE AMERICAN ALE 4,2% IBU: 30



Aromas de chicle y frutas tropicales con una nota de lúpulo fresco. Leve amargor, base ligera y dulce de malta.

Chicle and tropical fruit aromas with a note of fresh hop. Slight bitterness, light and sweet malty base.

### 85 Al abordaje! (Brewdog vs La Pirata)

Col·laboració entre Brewdog i La Pirata presentada en exclusiva en el BBF18.

### ENGLISH BARLEY WINE 9,0% IBU: 65



Colaboración entre Brewdog y La Pirata presentada en exclusiva en el BBF18.

Collaboration between Brewdog and La Pirata, an exclusive for the BBF18.

Own brewery  
1906

1200 hl  
Own brewery  
2015





## BROUERIJ HET NEST

OUD-TURNHOUT, BELGIUM

### 93 Poker Face Lychee

Nou membre de la família de Het Nest. Cervesa Belga de blat tradicionalment elaborada, amb litsixis.

Nuevo miembro de la familia de Het Nest. Cerveza Belga de trigo tradicionalmente elaborada, con lichi.

Own brewery  
2007

**WITBIER 5,5%** IBU: - 3

New member of the playing card family of Het Nest. Traditionally brewed Belgian wheat beer with lychee.



## BROUWERIJ KLEIN DUIMPJE

ZH, NETHERLANDS

### 94 Hillegoms Hangkous

Elaborada amb 6 tipus diferents de malts i extras com regalèssia, clau, pels de taronja i sucre candy.



**SCOTTISH HEAVY 8,5%** IBU: 22 4

Brewed with 6 different types of malt and extras as liquorice, clove, orange peel and candy sugar.

**BELGIAN TRIPLE 8,0%** IBU: 20 3

Nice Tripel brewed with Pilsnermalt and Wheatmalt and a bit of coriander, Challenger and Saaz hops.

### 95 Blauwe Tram

Tripel agradable elaborada amb Pilsnermalt i malta de blat i una mica de coriandre, i llúpols Challenger i Saaz.



## BROUWERIJ NATTELORE

LEUVEN, BELGIUM

Leuven  
—city of beer

Gipsy brewer  
2013

### 96 Ferme Saison

Saison forta amb tocs herbàcis i florals dels llúpols. Feta en col·laboració amb Hof Ten Dormaal.

Saison fuerte con toques herbáceos y florales de los lúpulos. Hecha en colaboración con Hof Ten Dormaal.

**SAISON 7,9%** IBU: 40 3

Strong Saison with floral and herbal hints from hops. Brewed together with Hof Ten Dormaal.

## BROWAR KINGPIN

POZNAN, POLAND

### 97 Imperial Geezer

Alta en extracte i força. Conté cafè envejellit en barrils de whisky i vainilla. Envejellida en estelles de roure de whisky.

Alta en extracto y fuerza. Contiene café envejecido en barriles de Whisky y vainilla. Envejecida en astillas de roble de Whisky.

2500 hl  
Gipsy brewer  
2014

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,1%** IBU: - 3

High on extract and strength. Contains whisky barrel-aged coffee, vanilla. Aged on whisky oak chips.

### 98 Angel Of Temptation

Imperial Baltic Porter forta i rica amb aromes a caramel, xocolata i cafè, rica en gust.

Imperial Baltic Porter fuerte y rica con aromas a caramel, chocolate y café, rica en gusto.

**BALTIC PORTER 9,6%** IBU: - 3

Strong and rich Imperial Baltic Porter with aromas of caramel, chocolate and coffee, rich in taste.

### 99 Turbo Geezer

FES amb espresso, vainilla i lactosa. Aromes a malts torrats de xocolata, amb whisky de les estelles de roure.

FES con espresso, vainilla y lactosa. Aromas a malts tostadas de chocolate, con Whisky de las astillas de roble.

**FOREIGN EXTRA STOUT 8,3%** IBU: 35 3

FES with espresso, vanilla & lactose. Chocolate & roasted malts aroma with whisky from oak chips.



## BROWAR SPÓŁDZIELCZY

PUCK, POLAND

600 hl  
Own brewery  
2014

### 100 Ósemkowe

Imperial IPA amb gran cos, gran amargor i un aroma molt afrutat o cítrico.

**DOUBLE IPA 8,5%** IBU: 120 3

Imperial IPA with huge body, huge bitterness and very fruity or citrusy aroma.

### 101 Gerda

Imperial Stout destil·lada amb gel amb enormes quantitats afegides de vainilla.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 16,0%** IBU: 60 5

Ice distilled Imperial Stout with huge amounts of vanilla added.



## BROWAR STU MOSTÓW

WROCŁAW, POLAND

4000 hl  
Own brewery  
2014

### 102 Salamander Ddh Dipa

Lleugerament dolça, tèrbola, amb un intens enfocament en l'aroma del llúpol.

**DOUBLE IPA 6,7%** IBU: 60 2

Slightly sweeter, cloudy, with an intense focus on hop aroma.

### 103 Salamander Oatmeal Chocolate Milk Stout Nitro

Oatmeal Chocolate Milk Stout versió NITRO!

**FOREIGN EXTRA STOUT 5,7%** IBU: 40 2

Oatmeal Chocolate Milk Stout NITRO version!



## BRUNEHAUT

RONCY, BÈLGICA

4280 hl  
Own brewery  
2013

### 104 Brunehaut Bio Blonde

Intens color a coure o or lluminós. És refrescant amb notes a cereal, cítrics i poma verda.

**BELGIAN BLOND ALE 6,5%** IBU: 19 3

Intense copper or sparkling gold colour. It's refreshing with notes of cereal, citrins and green apple.

### 105 Brunehaut Bio Triple

Coure fosc amb or vell brillant. Fresca en boca, no és dolça. Perfecte balanç final de malta i llúpol.

**BELGIAN TRIPLE 8,0%** IBU: 25 3

Dark copper with old sparkling gold. Fresh in mouth, it's not sweet. Perfect final balance of malt and hop.





**BÝRA**  
VITORIA, ÁLVORA

### 106 Býra Teufel

Cervesa intensa predominant els sabors a malta torrada i escorça de pa. Final sec en boca.

1000 hl  
Own brewery  
2014

MÄRZEN 6,5% IBU: 20



3

Intense beer where the flavours of toasted malt and bread crust predominate. Dry finish in mouth.



**CAD BREWING**  
TORTOSA, TARRAGONA

### 107 Piva

Llevat predominant, amb tocs àcids i cítrics deguts al yuzu.

**CANTIK**  
CHANTILLY, FRANCE

### 108 Paradise

Remolatxa i ginebre – Motueka, NZ - la cervesa és rosa.

### 109 Vitamin'ipa

Grapefruit IPA – civada, blat, lactosa, sucre – Mosaic – Grapefruits – Mosaic USA.

**CANTILLON**  
BRUSSELS, BELGIUM

### 110 Lambic

El xampany de Bèlgica, cervesa àcida de fermentació espontània. Estil denominació d'origen Belga.

### 111 Gueuze

La Gueuze més clàssica del món. Una mescla de Lèmbiques d'un, dos i tres anys d'edat.

### 112 Kriek

Cervesa àcida amb una quantitat ingente de cireres. Una delícia.



140 hl  
Own brewery  
2017

Saison 5,6% IBU: 22



2

Prominence of yeast, with acid and citrusy touches due to the yuzu.

**CANTIK**  
CHANTILLY, FRANCE

### 108 Paradise

Remolacha y jengibre – Motueka, NZ – la cerveza es rosa.

### 109 Vitamin'ipa

Grapefruit IPA – avena, trigo, lactosa, azúcar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic USA.

**CANTILLON**  
BRUSSELS, BELGIUM

### 110 Lambic

Grapefruit IPA – oats, wheat, lactose, sugar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic US.

**CANTILLON**  
BRUSSELS, BELGIUM

### 111 Gueuze

Grapefruit IPA – oats, wheat, lactose, sugar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic US.

### 112 Kriek

Grapefruit IPA – oats, wheat, lactose, sugar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic US.

300 hl  
Own brewery  
2016

SPECIALTY FRUIT BEER 5,6% IBU: 35



2

Beetroot & Ginger - Motueka, NZ - beer is pink.

**CANTIK**  
CHANTILLY, FRANCE

### 110 Lambic

Grapefruit IPA – oats, wheat, lactose, sugar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic US.

**CANTILLON**  
BRUSSELS, BELGIUM

### 111 Gueuze

Grapefruit IPA – oats, wheat, lactose, sugar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic US.

### 112 Kriek

Grapefruit IPA – oats, wheat, lactose, sugar – Mosaic – Grapefruits – Mosaic US.

Own brewery

LAMBIC 5,0% IBU: -



4

Belgium champagne, spontaneous fermentation sour beer. Belgian style protected designation of origin (PDO).

GUEUZE 5,0% IBU: -



4

The world's classic Gueuze. A blend of one, two, and three year-old Lambics.

FRUIT LAMBIC 5,0% IBU: -



5

Sour beer with huge amounts of cherries. A delight.



**CAPFOGUE**  
SANTA COLOMA DE GRAMENET, CATALUNYA

### 113 Flipa!

Explosió de fruits al nas i en boca, apte per amants del llúpol. Des dels barris populars.

Explosión de frutas en nariz y en boca, apta para amantes del lúpulo. Desde los barrios populares.

150 hl  
Own brewery  
2015

IPA 7,0% IBU: 73



2

Explosion of fruits in nose and mouth, suitable for hop lovers. From the popular neighborhoods.

## ALWAYS ON TAP 81



**CARLOW BREWING COMPANY**  
IRLANDA

Own brewery  
1906

### 114 O'Hara's Irish Stout

Una cervesa negra amb intensos sabors torrats i un cos potent i sedós.

IRISH STOUT 4,3% IBU: 40



3

A black beer with intense toasted flavours and a strong and silky body.

### 115 O'Hara's Irish Red

Marró vermellencs, amb reflexos rubí. En boca s'aprecia un cos lleuger. Notes maltoes i a caramel.

IRISH RED ALE 4,3% IBU: 25



2

Reddish brown, with ruby hues. Light body noticeable in mouth. Malty and caramel notes.

### 116 O'Hara's Irish Pale Ale

IPA que combina l'equilibri de les IPA's europees amb l'intens dry-hopping de les American Pale Ale's.

ENGLISH IPA 5,2% IBU: 50



2

IPA that combines the balance of european IPA's with the intense dry-hopping of the American Pale Ale's.

**CASA BRUJA**  
PANAMÁ

Own brewery  
2013

### 117 Gose

Amb aroma a espècies i llimona Kaffir Tailandès, amb un sabor suau, salat, herbal, agre, àcid i amb la base de la llimona Kaffir que es manté al paladar.

GOSE 4,5% IBU: 12



2

Thai Kaffir lemon and spicy aromas, with a smooth, salty, herbal, tart and sour flavours and lemon Kaffir base maintained in the palate.

### 118 Tres Tristes Tigres

Cervesa de blat, refrescant, enriquida amb llavors de coriandre i closques de taronja, amb aroma perfumat i complexe, amb notes d'herbes, espècies, pebre i taronja.

WITBIER 4,6% IBU: 12



2

Wheat refreshing beer, enriched with coriander seeds and orange rind, with perfumed and complex aroma, with notes of herbs, species, pepper and orange.





## CASA DALMASES

CERVERA, LLEIDA



200 hl  
Own brewery  
2012

### 119 Aquelarre

Cervesa llupolada, aromàtica, amb cos i gust persistent.

Cerveza lupulada, aromática, con cuerpo y gusto persistente.

**AMERICAN IPA 6,0%** IBU: 60 3

Hoppy, aromatic, with persistent body and flavour.



## CASTELLÓ BEER FACTORY

CASTELLÓ DE LA PLANA, PAÍS VALENCIÀ

400 hl  
Own brewery  
2015

### 120 Engendro

Macarra i transgresora, irreverent i insolent. Festival d'aromes i sabors en la teva boca.

Macarra y transgresora, irreverente e insolente. Festival de aromas y sabores en tu boca.

**AMERICAN PALE ALE 6,4%** IBU: 43 2

Vulgar and transgressor, irreverent and insolent. Festival of aromas and flavours in your mouth.



## CATALAN BREWERY

BADALONA, BARCELONA

120 hl  
Own brewery  
2011

### 121 My Name Is Peligro

Colaboració amb Brew Division (San Petersburg). Doble IPA.

Colaboración con Brew Division (San Petersburgo). Doble IPA.

**DOUBLE IPA 9,0%** IBU: 90 3

Collaboration with Brew Division (San Petersburg). Double IPA.

### 122 Stereococktail

Cervesa àcida i refrescant.

Cerveza ácida y refrescante.

**BERLINER WEISSE 3,7%** IBU: 4 2

Sour and refreshing beer.



## CERBERUS

ARTÉS, BARCELONA



200 hl  
Own brewery  
2008

### 123 Picapoll

Cervesa d'estil Saison amb most de raïm Picapoll (raïm autòcton del Bages).

Cerveza de estilo Saison con mosto de uva Picapoll (uva autóctona del Bages).

**SAISON 5,7%** IBU: 23 2

Saison style beer with grape must Picapoll (grape indigenous of Bages).



## CERVEJEIROS MOUROS

ALGARVE, PORTUGAL

50 hl  
Own brewery

### 124 Moura

Cervesa especial per l'ús de garrofes com a ingredient principal, molt consistent i afrutada.

Cerveza especial por el uso de algarroba como ingrediente principal, muy encorada y afrutada.

**ALTERNATIVE GRAIN BEER 5,0%** IBU: 25 3

Special beer because of the use of carob tree as the main ingredient, very consistent and fruity.

### 125 Floripes

Cervesa elaborada amb malts clars i aromatitzada amb llimona i menta poleo, molt aromàtica.

Cerveza elaborada con maltes claros y aromatizada con limón y menta poleo, muy aromática.

**MIXED-STYLE BEER 5,0%** IBU: 20 3

Brewed with light malts and aromatized with lemon and mint tea, very aromatic.



250 hl  
Own brewery  
2014

**ENGLISH PORTER 5,3%** IBU: 38 2

Light body Coffee Porter with toasted notes obtained from Comerç Just (fair trade) coffee.

**AMERICAN PALE ALE 5,0%** IBU: 40 2

Light and refreshing, bitter and a touch of acidity due to the cold infusion of hibiscus flower.



## CERVEZA BARRA

CATALUNYA

### 126 Barra Exprés

Coffee Porter lleugera de cos amb notes torrefactes aconseguides amb cafè de Comerç Just.

### 127 Barra Robí

Lleugera i refrescant, amarga i amb un punt àcid gràcies a la infusió en fred de flor d'hibisc.

Coffee Porter ligera de cuerpo con notas torrefactas conseguidas con café de Comercio Justo.

Ligera y refrescante, amarga y con un punto ácido gracias a la infusión en frío de flor de hibisco.

## CERVEZA CINGLES

CALLDÈTENES, BARCELONA

60 hl  
Own brewery  
2012

### 128 5 Aniversari

Cervesa fresca i amb caràcter, d'entrada cítrica i final sec i contundent. Predominio de l'aroma.

Cerveza fresca y con carácter, de entrada cítrica y final seco y contundente. Predominio del aroma.



## CERVEZA CORNÈLIA

CORNELLÀ DE LLLOBREGAT, CATALUNYA



26 hl  
Own brewery  
2013

**SPECIALTY IPA 6,2%** IBU: 60 2

Fresh and with a personality, citrusy in the beginning and dry and strong finish. Predominance of the aroma.

### 129 Djembé

Cervesa negra amb tons vermellosos. Gustos torrefactats amb xocolata, acompañats d'aroma especiat.

Cerveza negra con tonos rojizos. Gustos torrefactos con chocolate, acompañados de aroma especiado.

**MIXED-STYLE BEER 5,5%** IBU: 32 2

Black beer with reddish hue. Toasted flavours with chocolate, along with spicy aromas.

## ALWAYS ON TAP 70



## CERVEZA DEL MONSENY

SANT MIQUEL DE BALenyÀ (SEVA), BARCELONA

3000 hl  
Own brewery  
2007

### 130 Aniversari

La IPA del Montseny, molt aromàtica i refrescant. Repetiràs!

La IPA del Montseny, muy aromática y refrescante. ¡Repetirás!

**AMERICAN IPA 6,4%** IBU: 48 3

Montseny IPA, very aromatic and refreshing. You'll repeat!

### 131 Florale

Cervesa lleugera i seca amb aromes cítrics de llúpol i un toc floral de rosa i hibisc.

Cerveza ligera y seca con aromas cítricos de lúpulo y un toque floral de rosa e hibisco.

**SAISON 6,2%** IBU: 24 2

Light and dry beer with citrusy hop aromas and a floral touch of rose and hibiscus.

### 132 Mala Vida Bourbon

Imperial Stout envejellida en bóta de Bourbon. Robusta, densa i complexa.

Imperial Stout envejecida en bota de Bourbon. Robusta, densa y compleja.

**SPECIALTY WOOD-AGED BEER 11,0%** IBU: 75 4

Imperial Stout aged in Bourbon casks. Robust, dense and complex.



CERVEZA ELS MINAIRONS  
ÓDENA, ANOIA

### 133 Sacs De Rocs

Cervesa de glop llarg, maltosa amb llúpols Summit i Citra, potent escuma.

AMERICAN AMBER ALE 7,0% IBU: 70

100 hl  
Gipsy brewer  
2011



Cerveza de trago largo, maltosa con lúpulos Summit y Citra, potente espuma.

Long gulp beer, malty with Summit and Citra hops. Powerful head.

## ALWAYS ON TAP 69



CERVEZA GUINEU  
VALLS DE TORROELLA, BARCELONA

### 134 No Barley No Wine

Imperial Grape Ale, amb tota la potència d'una Barley Wine, però amb la finura del most de raïm Macabeu.

EXPERIMENTAL BEER 12,0% IBU: 130

2300 hl  
Own brewery  
2008



Imperial Grape Ale, con toda la potencia de una Barley Wine, pero con la finura del mosto de uva Macabeu.

Imperial Grape Ale, with all the power of a Barley Wine, but with the finesse of the must from Macabeu grapes.

### 135 Lúpulo A Muerte

Un IBU per cada dia de l'any i un grau d'alcohol per cada mes.

DOUBLE IPA 12,0% IBU: 365



Un IBU por cada dia del año y un grado de alcohol por cada mes.

An IBU for each day of the year and a degree of alcohol for every month.

### 136 Fast Fruit

Cervesa lleugera, amb un toc àcid, gran quantitat d'albercoc, pruna i mora.

BERLINER WEISSE 4,0% IBU: 10



Cerveza ligera, con un toque ácido, gran cantidad de albaricoque, ciruela y mora.

Light beer, with a sour touch, huge amount of apricot, plum and blackberry.

### HOPE

CERVEZA HOPE  
SANT SADURNÍ D'ANOIA, BARCELONA



400 hl  
Own brewery  
2012

### 137 Tolstoi

Sedosa. Sabor intens a malts torrefactes, cacau, vainilla, cafè i regalèssia.

RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,5% IBU: 65



Sedosa. Sabor intenso a maltes torrefactos, cacao, vainilla, café y licorice.

Silky. Intense flavours of toasted malts, cocoa, vanilla, coffee and liquorice.

### CERVEZA MARINA



720 hl  
Own brewery  
2010

### 138 Kremat

Imperial Stout amb pebre vermell de Kampot, en boca toc especial i refrescant.

RUSSIAN IMPERIAL STOUT 10,0% IBU: 59,7



Imperial Stout con pimienta roja de Kampot, en boca toque especiado y refrescante.

Imperial Stout with red pepper from Kampot, spicy touch and refreshing in mouth.



CERVEZA NEL  
SANTA BÀRBARA- MONTSIÀ

### 139 Guaix

Elaborada amb un percentatge d'aròs del Delta de l'Ebre. Sabor i aroma de cítrics de la zona.

EXPERIMENTAL BEER 5,2%

190 hl  
Own brewery  
2012



Elaborada con un porcentaje de arroz del Delta del Ebro. Sabor y aroma de cítricos de la zona.

Brewed with a percentage of rice from Delta de l'Ebre. Citrusy flavours and aromas from around.



CERVEZA R115  
BARCELONA, CATALUNYA

60 hl  
Own brewery  
2013

### 140 Road To Ruin

APA lleugera de cos, balancejada en amargor i aroma. Elaborada amb 5 varietats de llúpol i 3 malts.

PALE AMERICAN ALE 5,4% IBU: 37



APA ligera de cuerpo, balanceada en amargor y aroma. Elaborada con 5 variedades de lúpulo y 3 maltas.



CERVEZA SANT JORDI  
CARDEDEU, VALLÈS ORIENTAL



300 hl  
Own brewery  
2014

### 141 La Cuca

Molt aromàtica, d'amargor i grau alcohòlic elevat, destaca el llúpol de caràcter cítric i refrescant.

AMERICAN IPA 6,8% IBU: 59



Muy aromática, de amargor y grado alcohólico elevados, destaca el lúpulo de carácter cítrico y refrescante.



CERVEZA SELVA  
VIDRERES, GIRONA



15 hl  
Own brewery  
2014

### 142 Brutale

Fruita en nas (préssec), en boca domini dels llúpols amb amargor moderada.

AMERICAN IPA 7,0% IBU: 45



Fruta en nariz (melocotón), en boca dominio de los lúpulos con amargor moderado.



CERVESERIA MATOLL  
BELLARÉS, LLEIDA

300 hl  
Own brewery  
2013

### 143 Fart The Cops

Color negre. aromes de malta torrefacta i caramel, amb notes herbàcies del llúpol.

BLACK IPA 8,2% IBU: 120



Color negro. Aromas de malta torrefacta y caramel, con notas herbáceas del lúpulo.





## CERVESES & CRAFT BEER & OTHER PLEASURES. ANDORRA

### 144 Cervesa Rossa &

És una cervesa d'aromes herbàcis i florals amb retrogust suau i refrescant.



**CERVESES BRÍPAU**  
SANT PERE DE RIUDEBITLLES

### 145 Redrum

Cervesa de color vermell fosc, afruitada, cítrica, amargor equilibrada i toc torrat molt interessant.

Es una cervesa de aromas herbáceos y florales con retrogusto suave y refrescante.



**150 hl**  
Own brewery  
2014

### IPA 7,0% IBU: 75

Dark red coloured beer, fruity, citrusy, balanced bitterness and a very interesting toasted touch.

## ALWAYS ON TAP 66



**CERVESES ESPIGA**  
ST LLORENÇ D'HORTONS, BARCELONA



**13000 hl**  
Own brewery  
2014

### 146 Johnny Crash

NEIPA molt aromàtica i sedosa amb explosió de fruites tropicals i cítrics.

NEIPA muy aromática y sedosa con explosión de frutas tropicales y cítricos.

### AMERICAN IPA 5,5% IBU: 60

NEIPA very aromatic and silky with an explosion of tropical fruits and citriscs.

### 147 Blonde Ale

De color daurada i amb escuma blanca persistent. En aroma i sabor destaquem tocs cítrics i fruita tropical.

De color dorado y con espuma blanca persistente. En aroma y sabor destacamos toques cítricos y fruta tropical.

### BLONDE ALE 4,5% IBU: 25

Golden coloured with white persistent foam. In aroma and flavour we feature citric touches and tropical fruit.



**CERVESES GRENYUT**  
SANTPEDOR, CATALUNYA

### 148 Sa Tatiana

En boca hi podem trobar plàtan, clau i un punt de cítric. Cervesa molt refrescant i fàcil de beure.

En boca podemos encontrar plátano, clavo y un punto de cítrico. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.



**120 hl**  
Gipsy brewer  
2014

### WEISSBIER 5,2% IBU: 5

In mouth we can find banana, nail and a hint of citrus. Very refreshing and easy drinking beer.

## ALWAYS ON TAP 77



**CERVESES LA PIRATA**  
SÚRIA, BARCELONA

**2000 hl**  
Own brewery  
2012

### 149 Hard Decision

De cremositat extrema i densitat absoluta és el postre perfecte. Cafè, copa i puro fet cervesa.

### 150 Súria

La Pale Ale de La Pirata, per cada dia, aromàtica i lleugera... i sense gluten!

### RUSSIAN IMPERIAL STOUT 8,0% IBU: 30

Of extreme creaminess and absolute density, it's the perfect dessert. Coffee, cognac and cigar made beer.

### AMERICAN PALE ALE 5,0% IBU: 30

La Pirata's Pale Ale, for every day, aromatic and light...and gluten free!

### AMERICAN IPA 6,0% IBU: 62

A good dose of hops for an "all-day IPA". Good body, balanced and a dry and distinctly bitter ending.

### 151 Viakrucis

Una bona dosi de llúpol per a una "all-day IPA". Bon cos, equilibri i final marcadament amarg i sec.

Una buena dosis de lúpulo para una "all-day IPA". Buen cuerpo, equilibrio y final marcadamente amargo y seco.



**CERVESES L'ESCUUMATENT**  
SABADELL, CATALUNYA

**50 hl**  
Gipsy brewer  
2015

### 152 Vella Matussera

Cervesa amb notes a caramel i galeta, que conviven amb el caràcter torrefacte de la malta xocolata.



**CERVESES LLUNA**  
ALCOI, PAÍS VALENCIÀ

**500 hl**  
Own brewery  
2007

### ENGLISH BROWN ALE 6,7% IBU: 27

Notes of caramel and cookie that coexists with the roasted character of the chocolate malt.

### 153 Mal'duc

Cervesa fosca amb aroma complex. Monovarietal de Chinook.

Cerveza oscura con aroma complejo. Monovarietal de Chinook.

### AMERICAN BROWN ALE 5,6% IBU: 28

Dark beer with complex aroma. Single hop from Chinook.



**CERVESES PONENT**  
SERÓ, LLEIDA

**250 hl**  
Own brewery  
2012

### 154 Beerday

Cervesa rossa i equilibrada, amb notes de malta i aroma fresc de llúpol.

Cerveza rubia y equilibrada, con notas de malta y aroma fresco de lúpulo.

### BLONDE ALE 5,0% IBU: 28

Blonde balanced beer, malty notes and fresh hoppy aromas.



CERVEZA ARTESÁ ALOUMIÑA  
LUGO, GALICIA

### 155 Aloumiña Loura

Aroma lleuger cítric, fresc i herbaci. Gust lleuger equilibrat entre llúpol i malts. Cos mig.

**BELGIAN BLOND ALE 5,5%** IBU: 21 (3)

Aroma lleuger cítric, fresc i herbaci. Gust lleuger equilibrat entre llúpol i malts. Cuerpo medio.

12 hl  
Own brewery  
2013



CERVEZA BIZARRA  
SALAMANCA LUGO, GALICIA

### 161 Red Demon

Intens aroma llupolat. Amargor intens perdura en retrogust, compensat per la dolçor dels malts.

**RED IPA 7,0%** IBU: 76 (3)

Intense hoppy aroma. Intense bitterness lingers in aftertaste, balanced by the sweetness of the malts.



CERVEZA NÓS  
VIGO, GALICIA

### 156 Orixinal

Els malts utilitzats són Munich, Pilsner, i Special B que li donen un toc maltós i color rogenç.

**BIÈRE DE GARDE 5,7%** IBU: 20 (3)

Las malts utilitzades són Munich, Pilsner y Special B que le dan un toque maltoso y color cobrizo.

80 hl  
Own brewery  
2013

### 157 Viuva-Negra

Pilsner, Pale Ale i Carafa II amb llúpols Americans, un gran aroma a llúpol i toc torrefacte.

**BLACK IPA 7,0%** IBU: 50 (3)

Pilsner, Pale Ale y Carafa II con lúpulos Americanos, un gran aroma a lúpulo y toque torrefacto.

Pilsner, Pale Ale and Carafall with American hops, a strong hoppy aroma and high roast touches.

### 162 Goma 2

IPA estil West Coast, on predominen llúpols amb sabor i aroma tropicales.

**AMERICAN IPA 6,3%** IBU: 42 (2)

West Coast style IPA, with predominance of hops, with tropical flavours and aromas.



CERVEZA 90 VARAS  
CEREZO DE ABajo, SEGOVIA

### 158 Almanegra

Cayena London Porter de picor moderada i suau retrogust.

**ENGLISH PORTER 5,5%** IBU: 38 (2)

Cayena London Porter de picor moderado y suave retrogusto.

250 hl  
Own brewery  
2017

### 163 Castreña Hidromiel

Color caramel amb reflexos daurats. Intens i apetitos olor i sabor a mel, sense extrema dolçor.

**Mead 14,0%** IBU: 12 (2)

Caramel colour with golden hues. Intense and tasty odour and flavours of honey, without extreme sweetness.



CERVEZA ARTESANAL DOSMARES  
ALGECIRAS, CÁDIZ

### 159 Dosmares Ipa

Cervesa llupol-lada equilibrada i aromàtica. Aroma intens i agradable a cítrics, prèsssec i mango.

**AMERICAN IPA 6,0%** IBU: 55 (2)

Cerveza lupulada equilibrada i aromàtica... Aroma intenso y agradable a cítricos, melocotón y mango.

15 hl  
Gipsy brewer  
2016



CERVEZA ASGAYA  
GRAU, ASTURIAS

### 160 Rubia Kölsch

Cervesa estil Kölsch no filtrada, fortament presència de blat en cos.

**KÖLSCH 5,5%** IBU: 40 (3)

Cerveza estilo Kölsch no filtrada, fuerte presencia del trigo en cuerpo

250 hl  
Own brewery  
2016

### 164 Cinco Campanadas Albahaca

Elaborada amb alfàbrega fresca i tres cereals, molt fàcil de beure.

**KÖLSCH 4,8%** IBU: 25 (2)

Brewed with fresh basil and three cereals, very easy to drink.



CERVEZA FORT  
BARCELONA

### 165 Fort New England Ipa

Ale d'aspecte tèrbol i glop sedós. Molt aromàtica degut a la massiva addició de llúpol Amerícan.

**IPA 6,0%** IBU: 70 (3)

Turbid Ale with silky gulp. Very aromatic due to the massive addition of American hops.



CERVEZA BIZARRA  
SALAMANCA LUGO, GALICIA

### 166 Cigaló de Bourbon

Adició de cafè en infusió freda i madurada 2 mesos en barriques de roure francès empapat en bourbon de Kentucky. Pels amants del carajillo.

**IMPERIAL MILK STOUT 8,7%** IBU: 110 (3)

Cold coffee infusion and 2 months Kentucky bourbon barrel aged. For "carajillo" lovers.





**CERVEZA LA MALDITA**  
HERENCIA, CIUDAD REAL

**167 Pizpireta**

Madurada amb pels de llimona, taronja i menta. Lleugera, aromàtica, fresca.

**SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER 4,8%** IBU: 25 (2)

30 hl  
Own brewery  
2014



**CERVEZA MICA**  
ARANDA DE DUERO, CASTILLA Y LEÓN

**168 Cerveza Mica Oro**

Conté ordi cru cultivat en el nostre poble que es descobreix en l'olor i el sabor.

Contiene cebada cruda cultivada en nuestro pueblo que se descubre en el olor y sabor.



**CERVEZA RONDADORA**  
HUESCA

**169 Rondadora Blanca**

Color or pàlid. Cítrica i dolça en nas. Una acidesa baixa i amarg lleugera. Sabors afrutats.

**AMERICAN WHEAT BEER 4,5%** IBU: 8,5 (2)

44 hl  
Own brewery  
2014

Color oro pálido. Cítrica y dulce en nariz... Una acidez baja y amarg ligero. Sabores afrutados.

Pale Golden colour. Citrusy and sweet in nose. A low acidity and mild bitterness. Fruity flavours.

**CERVEZA SANFRUTOS**  
SEGOVIA, CASTILLA

**170 Sanfrutos Oro Negro**

Imperial Stout amb cafè de Colombia i fusta de roure Americana macerats en Whisky.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,1%** IBU: 68 (2)

1500 hl  
Own brewery  
2013

Imperial Stout con café de Colombia y madera de roble Americano macerados en Whisky.

Imperial Stout with Colombian coffee and American oak wood marinated in whisky.

**171 Vikingathor**

Indian Dunkel. Cervesa fosca de fermentació mixta Ale i Lager, amb llúpol de diverses procedències.

**EXPERIMENTAL BEER 8,2%** IBU: 70 (2)

500 hl  
Own brewery  
2014

Indian Dunkel. Cerveza oscura de fermentación mixta Ale y Lager, con lúpulo de diversas procedencias.

Indian Dunkel. Dark beer, mix fermentation between Ale and Lager, with different hops from different places.



**CERVEZAS ALEGRIA**  
MASSANASSA, VALENCIA

**172 Ipannosaurus Rex**

Cervesa rossa i seca, amb aroma cítric i fruita dolça, d'amargor continguda i alcohol ben integrat.

**DOUBLE IPA 8,2%** IBU: 58 (2)

Cerveza rubia y seca, con aroma cítrico y fruta dulce, de amargor contenido y alcohol bien integrado.

Blonde and dry, with citrusy aroma and sweet fruit, contained bitterness with alcohol well integrated.



**CERVEZAS DEL PUEBLO**  
CASAIBÁÑEZ, ALBACETE

**173 Sra. Duncan**

Maltosa, notes de caramel, més dolça que amarga, gens empalagosa, escuma cremosa i compacta.

**WEI HEAVY 7,4%** IBU: 19 (2)

Malty, notes of caramel, more sweet than sour, not overly sweet, creamy and compact head.

**CERVEZAS LA BICHA**  
CABEZA DEL BUEY, BRDJAZ

**174 Parda**

De color rogenc, suau amargor i sabor a malts torrats, escuma blanca i persistent.

**AMERICAN AMBER ALE 5,3%** IBU: 23 (2)

De color cobrizo, suave amargor y sabor a maltes tostadas, espuma blanca y persistente.

**300 hl**  
Own brewery  
2014

**8000 hl**  
Own brewery  
2011

## ALWAYS ON TAP 76



**CERVEZAS LA VIRGEN**  
LAS ROZAS, MADRID

**175 720**

Imperial IPA, doble malta i el doble de llúpol, per a aconseguir una cervesa forta amb un sabor rodó.

**DOUBLE IPA 9,0%** IBU: 62 (3)

Imperial IPA, double malted and double hopped, to obtain a strong beer with a round flavour.

**176 Gorila Imperial Stout Con Plátano De Canarias RUSSIAN IMPERIAL STOUT 10,7%** IBU: 35 (3)

Amb plàtan de Canàries i en col·laboració amb Laugar. Sabor cremós i tropicalment illenc.

Brewed with bananas from the Canary Islands and in collaboration with Laugar. Creamy and tropically islander flavour.

**177 Bomber Farmhouse**

Farmhouse amb gerds de la Vall del Jerte i fulla de llima llimona. Col·laboracions amb Birra del Borgo.

**Saison 6,5%** IBU: 30 (2)

Farmhouse with raspberries from the Valley of Jerte and lemon lime leaves. Collaborations with Birra del Borgo.



**CERVEZAS MÓRGUAL**  
SEVILLA, ESPAÑA

**45 hl**  
Gipsy brewer  
2016

**178 Aestate**

Color daurat. Amargor mitjà, equilibrada en el llúpol. Aromes cítrics, florals i tropicals.

**AMERICAN PALE ALE 5,6%** IBU: 36 (2)

Golden color. Average bitterness, balanced in the hops. Citrusy, floral and tropical aromas.





CERVEZAS MORITZ  
BARCELONA

## 179 Moritz La Bèstia

Cervesa de color daurat ambarí. La cervesa base és seca i afrutada a causa del treball del llevat d'alta fermentació. El seu pas per barrica nova de roure Americà-Francès li confereix unes notes especiades i la fusta guanya molt de protagonisme.

BELGIAN STRONG GOLDEN ALE 8,0% IBU: 30

150000 hl  
Own brewery  
1856



Cerveza de color dorado ambarino. La cerveza base es seca y afrutada debido al trabajo de la levadura de alta fermentación. Su paso por barrica nueva de roble Americano-Francés le proporciona unas notas especiadas y la madera adquiere un gran protagonismo.

A beer with a golden-amber colour. The base beer is dry and fruity thanks to high fermentation in the brewing process. After aging in an American/French new oak barrel the beer has some spiced notes with a strong wood flavour that comes to the fore.



CERVEZAS RÍO AZUL  
SEVILLA, ANDALUCÍA

600 hl  
Own brewery  
2016

## 180 Pai Pai

Pai Pai és una NE IPA, que busca facilitat en el glop i predomini dels aromes tropicals.



CERVEZAS SPERANTO  
TOLEDO, CASTILLA LA MANCHA

250 hl  
Gipsy brewer  
2013

## 181 Blanka Tigro

Sedosa i lleugera en boca, amb aromes afrutats, destacant les notes a platan, prunes i clau.



CERVEZAS YAKKA  
JUMILLA, MURCIA

1500 hl  
Own brewery  
2009

## 182 Lunatica. Bière De Valerie

Cervesa de verema 50% most de vi 50 % most de cervesa fermentació conjunta.

## 183 Two Options

Cervesa rossa amb civada i 7 mesos en barrica. Col.laboració amb Nøgne Ø.



CERVEZAS 69  
CHINCHILLA DE MONTEARRAGÓN, ALBACETE

560 hl  
Own brewery  
2012

## 184 Black Garlic

Cervesa amb all negre. Intens sabor torrefacto i matisos de regalèssia i prunes i pances.



COOLHEAD BREW  
UUSIMAA, FINLAND

100 hl  
Own brewery  
2015

## 185 Sea Betrayed Us

Gose elaborada amb tinta de calamar i sal negra rusa. Col.laboració amb Hop Head Brewery (Rússia).

## 186 Maple Bourbon Barley Wine

BA Barley Wine envejellida durant 12 mesos en barrils de bourbon amb sirop d'auró.



AMERICAN BARLEYWINE 11,0% IBU: 70

GOSE 4,0% IBU:-

3

Gose elaborada con tinta de calamar i sal negra rusa. Colaboración con Hop Head Brewery (Rusia).

BA Barley Wine envejecida durante 12 meses en barriles de Bourbon con sirope de arce.

BA Barley Wine brewed aged 12 months in Bourbon barrels with maple syrup.

NEIPA 6,8% IBU: 12

3

Pai Pai is a NEIPA, that looks for ease in the gulp and predominance of tropical aromas.

WEISSBIER 5,4% IBU: 15

2

Silky and light in mouth, with fruity aromas, featuring notes of banana, plums and nail.

FRUIT BEER 9,6% IBU:-

3

Harvest beer, 50% wine must and 50% beer must, combined fermentation.

WOOD-AGED BEER 8,1% IBU: 13

3

Blonde beer with oats and 7 months in casks. Collaboration with Nøgne Ø.

SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER 5,8% IBU: 30

2

Beer with black garlic. High roasted intense flavour and hints of liquorice, raisins and plums.

GOSE 4,0% IBU:-

3

Gose style sour ale brewed with Squid ink and black Russian salt. Collaboration with Hop Head brewery Russia.

BA Barley Wine brewed aged 12 months in Bourbon barrels with maple syrup.



**CTRETZE PIRINEUS**  
CATALUNYA



500 hl  
Own brewery  
2013

### 187 Impala

Cervesa aromàtica amb tocs cítrics, florals i fresca amb un final sec.

Cerveza aromática con toques cítricos, florales y fresca con un final seco.

**IPA 6,0%** IBU: 60 3

Aromatic beer with citrusy and floral touches, fresh and with a dry ending.



**CYCLIC BEER FARM**  
LA SAGRERA, BARCELONA

### 188 The One

Especies del sègol i fruita funky del Brett, aquesta cervesa complexa et dona ganes d'aixecar-te i ballar!

Especies del centeno y fruta funky del Brett, esta cerveza compleja te dará ganas de levantarte y bailar!

**FARMHOUSE ALE 6,1%** IBU: 20 2

Spice from the rye and funky fruit from the Brett, this complex beer makes you wanna get up and dance!



Own brewery  
2007

### 189 La Renaissance Gold

IPA estil Anglès feta amb Maris Otter i East Kent Goldings, seguidament envejellida durant 1,5 anys en barrils de Puligny Montrachet.

IPA estilo inglés con Maris Otter y East Kent Goldings, seguidamente envejecida durante 1,5 años en barriles de Puligny Montrachet.

**WOOD-AGED BEER 7,0%** IBU: 50 3

English style IPA made with Maris Otter and East Kent Goldings, then aged for 1,5 years in Puligny Montrachet barrels.

### 190 Sans Pardon Pure Oak Series

RIS amb una mica de rooibos (té), seguidament envejellida durant 6 mesos en barrils verges de roure.

RIS con un poco de rooibos (té), seguidamente envejecida durante 6 meses en barriles vírgenes de roble.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 11,0%** IBU: 40 4

R.I.S with a bit of rooibos (tea), then aged for 6 months on virgin oak barrels.

**DECK BEER**  
LISBORA, PORTUGAL

### 191 Boca Do Inferno

Una Stout sòlida amb tocs d'espècies picants.

Una Stout sólida con toques de especias picantes.

**SPICED BEER 6,5%** IBU: 29 2

A solid Stout with a hint of hot spice.

### 192 Tamariz

Una cervesa molt fàcil de beber, tocs a fruita i una amargor equilibrada.

Una cerveza muy fácil de beber, toques a fruta y un amargor equilibrado.

**AMERICAN PALE ALE 5,0%** IBU: 30 2

A very easy to drink beer, hints of fruit and a balanced bitterness.

200 hl  
Own brewery  
2014



**DEN TRIEST**  
LEUVEN, BELGIUM



Own brewery  
2009

### 193 The Green Hop 2017

Monovarietal de Cascade.

**AMERICAN IPA 6,5%** IBU: - 3

Cascade single green hop.

### 194 Cuvee Chapelle Au Bois

Belgian Tripel amb 2 llúpols Belges.

**BELGIAN TRIPEL 7,5%** IBU: - 3

Belgian Tripel with 2 Belgian hops.



**DESTRAPEROLO CERVEZA ARTESANA**  
CÁDIZ, ANDALUCÍA

360 hl  
Own brewery  
2014

### 195 Colorá- Andalusí Red Ale

4 malts, tres tipus de llúpols, remolatxa i sucre de canya. Presència de llúpols terrosos i romaní.

**SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER 6,5%** IBU: 22,1 2

4 malts, three kinds of hops, beetroot and sugar cane. Presence of earthy hops and rosemary.

## ALWAYS ON TAP 79



**DOUGALL'S**  
LIÉRGANES, CANTABRIA

3300 hl  
Own brewery  
2006

### 196 Happy Otter

Aromàtica, sabors afrutats amb cos, generosa aportació de llúpols que li proporcionen un final sec.

**AMERICAN PALE ALE 5,0%** IBU: 40 2

Aromatic, fruity flavours with body, generous contribution of hops that gives it a dry ending.

### 197 Ipa4

Molt aromàtica, poc cos, glop llarg i refrescant. Adictiva.

**AMERICAN IPA 6,0%** IBU: 35 2

Very aromatic, little body, long and refreshing gulp. Addictive.

### 198 Imperial Stout

Madurada un any. Aromes torrefactes, cafè, regalèssia, toffee. Molt agradable en boca, l'alcohol amagat.

**AMERICAN STOUT 10,0%** IBU: 30 3

Aged for a year. Toasted aromas, coffee, liquorice, toffee. Very pleasant in mouth, hidden alcohol.





DUPONT  
TOURPES, BÉLGICA

### 199 Triomf

Cervesa orgànica de color ambre, seca i amarga amb notes fumades (o més específicament a turba) en gust i sabor.

**SMOKED** 6,0%

IBU: -



(2)

Amber-coloured organic\* beer, dry and bitter with a smoky (or more specifically peaty) note in taste and flavour.

### 200 Hirond'ale

Nova Saison de Dupont, color ambre.

**SAISON** 5,7%

IBU: -



(2)

Nueva Saison de Dupont, color ambre.

New Saison of Dupont, amber color.

Own brewery  
1779

EDER & HEYLANDS BRAUEREI  
GROSSOSTHEIM, ALEMANIA

### 201 Schlappeseppele Pilsen

Cervesa Golden lleugera de gust sec ja que no es busca un gust a malta de cos sencer ampli, sinó en l'enfasi particular en el llúpol aromàtic i gust amarg.

**GERMAN PILS** 5,1%

IBU: -



(2)

Cerveza Golden ligera de gusto seco ya que no se busca un gusto a malta de cuerpo entero amplio, sino en el énfasis particular en el lúpulo aromático y gusto amargo.

Golden light beer of dry taste as it is not focused on a wide full-bodied malt taste but on the particular emphasis on the aromatic hop and bitter taste.

### 202 Schlappeseppele Kellerbier

Schlappeseppele Kellerbier (cervesa de celler) encara conserva tots els ingredients fent-la tèrbola.

**PALE KELLERBIER** 5,5%

IBU: -



(2)

Schlappeseppele Kellerbier (cerveza de bodega) todavía conserva todos los ingredientes haciéndola turbia.

Schlappeseppele Kellerbier (cellar beer) still contains all ingredients making it cloudy.

### 203 Schlappeseppele Hefe Weizen

Cervesa molt suau, ja que la malta de blat només té una pell molt fina. Afruitada i/o inclús aroma floral.

**WEISSBIER** 5,5%

IBU: -



(2)

Cerveza muy suave, ya que la malta de trigo solo tiene una piel muy fina. Afrutada y/o incluso aroma floral.

Very soft beer, because wheat malt "has only a very fine peel. Fruity and/or even flowery aroma.

Own brewery  
1779

EDER & HEYLANDS BRAUEREI  
GROSSOSTHEIM, ALEMANIA

# ALWAYS ON TAP 78



EDGE BREWING  
BARCELONA, CATALUNYA

2500 hl  
Own brewery  
2013

### 204 Panacea

Una American Pale Ale llupol·lada, amb perfil clar de malts, i llúpols amb aromes herbacis i a fruita tropical.

**AMERICAN PALE ALE** 5,5% IBU: 20



(2)

American Pale Ale, hoppy, with a clear malty profile, and hops with aromas of herbs and tropical fruit.

### 205 Dude

Una American Pale Ale llupol·lada, amb perfil clar de malts, aroma prominent a fruita tropical.

**AMERICAN PALE ALE** 5,5% IBU: 12



(2)

American Pale Ale, hoppy, with a clear malty profile, prominent aromas of tropical fruits.

### 206 Apassionada

Fermentació mixta amb acidesa controlada i aromes i sabors de hibisc i maracujà.

**MIXED-FERMENTATION SOUR BEER** 4,1% IBU: 3



(3)

Mixed fermentation with controlled acidity and aromas and flavours of hibiscus and passion fruit.



ESPINA DE FERRO  
VILANOVA DEL CAMÍ, BARCELONA

20 hl  
Own brewery  
2011

### 207 Demonic Torture

Llupolitzada, amb amargor seca i un lleuger aroma a fruita madura.

**AMERICAN IPA** 7,0% IBU: 75



(3)

Hopped, with dry bitterness and a slight aroma of ripe fruit.



FARNHAM ALE & LAGER  
FARNHAM, QUÉBEC

7500 hl  
Own brewery  
2013

### 208 Belgian White

Belgian Ale de blat amb notes a taronja i coriandre.

**BELGIAN WHEAT** 5,0% IBU: 12



(3)

Belgian Wheat Ale with notes of orange and coriander.

### 209 71 - Neipa

Bomba de llúpol aromàtica, amb un generós dry-hopping amb una sensació en boca cremosa.

**NEIPA** 6,6% IBU: 71



(3)

Bomba de lúpulo aromática, con un generoso dry-hopping con una sensación en boca cremosa.



FAXILDA  
PONTEVEDRA, GALICIA

### 210 Albariño Saison



Estil Saison, combinada en una cuarta part amb suc de raïm Albariño. Bronze BBC2017.

### SOURED FRUIT BEER 7,5%

25 hl  
Own brewery  
2015



Estilo Saison, combinada en una cuarta parte con zumo de uva Albariño. Bronce BBC2017.

Saison style, combined with a 25% of grapejuice Albariño. Bronze medal BBC2017.



FIERCE BEER  
ABERDEEN, ESCOCIA

### 211 Day Shift

Pale Ale estil Americà lleugera i fàcil de beure, que ha tingut la seva bona quantitat d' llúpols afegida al llarg del procés. Sabor a llúpol amb notes a cítrics i pi.

### AMERICAN PALE ALE 5,0%

IBU: 20



Pale Ale estilo Americano ligera y fácil de beber, que ha tenido su buena cantidad de lúpulos añadidos a lo largo del proceso. Sabor a lúpulo con notas a cítricos y pino.

Light and easy drinking American style Pale Ale that has had its fair share of hops added along the way.

Hoppy flavor with notes of citrus and pine.

### AMERICAN IPA 5,5%

IBU: -



Llena de un trío de lúpulos Americanos, esta IPA no decepciona en cuanto a sabor. Amarga, llupulosa i de cos lleuger.

Packed with a trio of American hops, this IPA really delivers on flavour.

Bitter, hoppy & light bodied.

### 212 Split Shift

Plena d'un trio de llúpols Americans, aquesta IPA no decepciona en quant a sabor. Amarga, llupulosa i de cos lleuger.



FLORESTINA  
LA FLORESTA, BARCELONA

### 213 Florestina

Cervesa fresca en boca amb caràcter subtil a malta i sabor a cítrics amb final sec i poc amarg.

### PALE ENGLISH BEER 4,9%

IBU: 24



Cerveza fresca en boca con carácter sutil a malta y sabor a cítricos con final seco y poco amargo.

Fresh in mouth with a subtle malty character and citrusy flavours, with dry ending and little bitterness.

70 hl  
Gipsy brewer  
2014



FONDI  
FONTETA, GIRONA

### 214 Rossa Dh

Color groc palla, és una Ale de malts Pils amb dry-hopping.

### AMERICAN IPA 6,0%

IBU: 50



Color amarillo paja, es una Ale de maltas Pils con dry-hopping.

Yellow hay coloured, it's an Ale made of Pils malts and dry-hopping.

300 hl  
Own brewery  
2015

# ALWAYS ON TAP 98-99



FOUNDERS BREWING CO.  
MICHIGAN, USA

600000 hl  
Own brewery  
1997

### SPECIALITY IPA 4,7%

IBU: 42



American Session IPA.

### AMERICAN IPA 7,0%

IBU: 70



Azacca Hop IPA.

### AMERICAN PALE ALE 5,5%

IBU: 50



Single hop Ale.

### GOSSE 4,6%

IBU: 10



Gose style Ale.

### IMPERIAL STOUT 8,3%

IBU: 50



Double Chocolate Coffee Oatmeal Stout.

### MIXED STYLE BEER 11,2%

IBU: 45



Bourbon Barrel-aged Scotch Ale.

### SPECIALITY FRUIT BEER 8,0%

IBU: 15



Barrel-aged cherry Ale.

### IMPERIAL STOUT 10,5%

IBU: 75



Imperial Stout.

### WEE HEAVY 8,5%

IBU: 45



Scotch style Ale.



FOUR LIONS BREWERY  
LEÓN, LEÓN

60 hl  
Own brewery  
2014

### CZECH DARK LAGER 5,4%

IBU: 40



Dark, malty, with a dry and bitter

ending, made with hops from the valley of Órbigo.

### Black Palermo

Fosca, maltosa, amb un final sec i amarg, elaborada amb llúpol de la vall de l'Órbigo.





FREAKS BREWING  
MADRID

### 225 Uvas De La Ipa Aged

Doble IPA envejellida en barrica de vino de Jumilla.

MIXED-STYLE BEER 9,0% IBU: 150 3

Doble IPA envejellida en barrica de vino de Jumilla.

260 hl  
Gipsy brewer  
2015



Double IPA aged in wine barrels of Jumilla wine.



FULLER'S  
LONDON, INGLATERRA

### 226 London Pride

La London Pride és una cervesa suau i sorprendentment complexa, que conté una base de malta particular complementada per un ric equilibri de sabors ben desenvolupats provinents dels llúpols Target, Challenger i Northdown.

PREMIUM BITTER 4,7% IBU: - 2

La London Pride es una cerveza suave y sorprendentemente compleja, que contiene una base de malta particular complementada por un rico equilibrio de sabores bien desarrollados provenientes de los lúpulos Target, Challenger y North-

down. London Pride is a smooth and astonishingly complex beer, which has a distinctive malty base complemented by a rich balance of well developed hop flavours from the Target, Challenger and Northdown varieties in the brew.

PREMIUM BITTER 5,9% IBU: - 2

Elaborada por primera vez en 1971. Ingredientes: Malta Pale Ale i Crystal, blat de moro, llúpols Target, Challenger, Northdown i Goldings.

First brewed in 1971. Ingredients: Pale Ale malt, Crystal malt and maize; Target, Challenger, Northdown and Goldings hops.



Own brewery  
1828

### 227 ESB Bitter

Elaborada per primer cop al 1971. Ingredients: Malta Pale Ale i Crystal, blat de moro, llúpols Target, Challenger, Northdown i Goldings.

GALWAY BAY BREWERY  
GALWAY, IRELAND

### 228 Althea

Althea és una American Pale Ale moderna. A diferència de moltes Pales, Althea és baixa en amargor, encara que massivament llupolosa en aroma.

AMERICAN PALE ALE 4,2% IBU: 48 2

Althea es una American Pale Ale moderna. A diferencia de muchas Pales, Althea es baja en amargor, aunque masivamente lupulada en aroma.

Althea is a modern American Pale Ale. Unlike many Pales, Althea is low on bitterness, yet massively hoppy on the aroma.



Own brewery  
2009

### 229 Heathen

Una Sour ennegrida basada en una recepta de Berliner Weisse. Llimona i poma àcida amb un final lleugerament torrat. De fàcil beure.

SOUR 3,5% IBU: 7 3

Una Sour ennegreda basada en una receta de Berliner Weisse. Limón y manzana ácida con un final ligeramente tostado. De fácil beber.

A blackened sour based on a Berliner Weisse recipe. Lemons and apple tart with a slight roast finish. Easy drinking.

### 230 Harmonic Convergence

American Barleywine envejellida en barrica de Bourbon 12 mesos. Col·laboració amb Boundary Brewing.

AMERICAN BARLEYWINE 12,0% IBU: - 4

American Barleywine envejellida en barrica de Bourbon 12 meses. Colaboración con Boundary Brewing.

American Barley Wine aged in Bourbon casks for 12 months. Collaboration with Boundary Brewing.



GAMMA BREWING COMPANY  
COPENHAGEN, DENMARK

Own brewery  
1997

### 231 Epicycloid

New England IPA elaborada amb llúpols Mosaic, Simcoe, Chinook, Cascade & Centennial.

AMERICAN PALE ALE 5,5% IBU: 40 3

New England IPA brewed with Mosaic, Simcoe, Chinook, Cascade & Centennial hops.

### 232 Double Barrale

Double Dry Hopped Imperial IPA en col·laboració amb el restaurant Barr en Copenhagen.

DOUBLE IPA 8,0% IBU: 40 3

Double Dry Hopped Imperial IPA en colaboración con el restaurante Barr en Copenhagen.



GAR&GAR DONOSTIA  
DONOSTIA, EUSKADI

200 hl  
Own brewery  
2012

### 233 Gar&Gar Donostia-Surfing Donostia

Cervesa rossa suau amb matisos cítrics. Molt refrescant i fàcil de beure.

ENGLISH GOLDEN ALE 5,0% IBU: 21 2

Blonde beer, smooth with citrus hints. Very refreshing and easy to drink.



GARAGART  
VITORIA-GASTEIZ, EUSKAL HERRIADONOSTIA, EUSKADI

300 hl  
Gipsy brewer  
2014

### 234 Gautxori

Cervesa on es conjueguen els sabors dels malts torrats amb els aromes tropicals dels llúpols.

BLACK IPA 7,1% IBU: 68 2

Beer where smoked malt flavours combine with the tropical aromas from the hops.



GARAGE BEER CO  
BARCELONA, CATALUNYA

350 hl  
Own brewery  
2015

### 235 Silver Peel

Barcelona Weisse amb fruits vermellos.

BERLINER WEISSE 5,2% IBU: - 2

Barcelona Weisse con frutos rojos.



GATGRAZ  
VIC, OSONA

Own brewery  
2013

### 236 Shavala Maripau

Session IPA d'amargor molt matizada i afrutada, per a poder beure tranquil·lament sense haver d'evitar rotundes.

SESSION IPA 4,5% IBU: 40 2

Session IPA with very nuanced bitterness as well as fruity, to be able to drink calmly without having to avoid roundabouts.



## GOLDEN PROMISE BREWING

ZARAGOZA, ARAGÓN

### 237 Ipa Edición Limitada

Col·laboració amb Boris de Mesones. Gran cos maltós amb notes de maracujà, vainilla i tropicals.



## GRAHAME PEARCE

SANT CLIMENT, MENORCA

### 238 Grahame Pearce Stout

Cervesa delicada, seca amb lleugers tocs de xocolata i cafè, i un retrogust a regalèssia.



## GREEN STREET BREWERY

MOSCOW, RÚSSIA

### 239 Roy Ipa

Tribut a Roy Larner, aficionat anglès al futbol. Elaborada amb llúpol Idaho-7.

### 240 Drunken Pig Bourbon Ed

Col·laboració amb cerveseres Catalanes La Pirata i Guineu. Enveïlla durant 6 mesos en barrils de Bourbon Heaven Hill. Presentació especial pel BBF.

### 241 Party Bourbon Ed

Col·laboració amb cerveseres Catalanes La Pirata i Guineu. Enveïlla durant 6 mesos en barrils de Bourbon Jack Daniels. Presentació especial pel BBF.

### 242 Popping The Cherry

Belgian Tripel clàssica amb grans quantitats de círeres fresques afegides.

**150 hl**  
Gipsy brewer  
2017

### AMERICAN IPA 7,2% IBU: 60



Colaboración con Boris de Mesones. Gran cuerpo maltoso con notas de maracuyá, vainilla y tropicales.

Collaboration between Boris from Mesones. Big malty body with notes of passion fruit, vanilla and tropical.

**800 hl**  
Own brewery  
2011

### IRISH STOUT 5,2% IBU: 28



Cerveza delicada, seca con ligeros toques de chocolate y café, y un retrogusto a regaliz.

Delicate beer, dry with subtle touches of chocolate and coffee, and a liquorice aftertaste.

Gipsy brewer  
2015

### AMERICAN IPA 6,5% IBU: 43



Tributo a Roy Larner, aficionado inglés al fútbol. Elaborada con lúpulo Idaho-7.

Tribute to Roy Larner, british football fan. Made with Idaho-7 hop.

### IMPERIAL STOUT 13,3% IBU: 45



Colaboración con cerveceras Catalanas La Pirata y Guineu. Envejecida durante 6 meses en barriles de Bourbon Heaven Hill. Presentación especial para el BBF.

Collaboration brew with Catalonian breweries La Pirata and Guineu. Aged 6 month in Heaven Hill Bourbon barrels. Special BBF release.

### BALTIC PORTER 9,2% IBU: 28



Colaboración con cerveceras Catalanas La Pirata y Guineu. Envejecida durante 6 meses en barriles de Bourbon Jack Daniels. Presentación especial para el BBF.

Collaboration brew with Catalonian breweries La Pirata and Guineu. Aged 6 month in Jack Daniels Bourbon barrels. Special BBF release.

### BELGIAN TRIPEL 8,0% IBU: 24



Belgian Tripel clásica con grandes cantidades de cerezas frescas añadidas.

Classic Belgian Tripel with loads of fresh cherries added.



## GREYHOUND BREWERS

LA RODA, ALBACETE, CASTILLA - LA MANCHA

### 243 Cowhops From Hell

Red IPA monovarietal de Columbus, dry-hopping, resina, closca de taronja.

Red IPA monovarietal de Columbus, dry-hopping, resin, orange peel.

### RED IPA 6,2% IBU: 50



Red IPA with a single hop of Columbus, dry-hopping, resin, orange peel.

### AMERICAN IPA 6,5% IBU: 40



American IPA with Chinook, Citra and Mosaic hops, double dry-hopping, citrusy, tropical.

### 244 In Hop We Trust

American IPA amb llúpols Chinook, Citra i Mosaic, doble dry-hopping, cítrica, tropical.

American IPA con lúpulos Chinook, Citra y Mosaic, doble dry-hopping, cítrica, tropical.



## GUERRILLA IMPORTS

GIJÓN, ASTURIAS

### 245 Thatchers Gold

Sidra d'estil Anglès, refrescant, lleugera amargor i semidolça.

Sidra de estilo Inglés, refrescante, ligero amargor y semidulce.

### CIDER 4,8% IBU: 0



English style cider, refreshing, light bitterness and semi-sweet.

### CIDER 6,0% IBU: 0



Cider brewed from natural cider from Asturias, with noticeable volatile acidity and semi-sweet.

### 246 Ultramar

Sidra elaborada a partir de sidra natural Asturiana, amb marcada acidesa volàtil i semidolça.

Sidra elaborada a partir de sidra natural Asturiana, con marcada acidez volátil y semidulce.



## HARVEST SARDINIAN CRAFT BEER

ITALY

**130 hl**

Gipsy brewer  
2015

### 247 Prenda Dorada

Interpretació moderna de l'estil. Molt llullolada, especiada i afrutada i baixa dolçor del sucre candy.

Interpretación moderna del estilo. Muy lupulada, especiada y afrutada y baja dulzor del azúcar candy.

### BELGIAN GOLDEN STRONG ALE 7,2% IBU: 30



Modern interpretation of style. Very hopped, spicy and fruity and low sweetness of candy sugar.

### 248 Rena Bianca

Witbier modern; llullolada, cítrica, fruits tropicals, floral i lleugerament picant.

Witbier moderna, lupulada, cítrica, frutas tropicales, floral y ligeramente picante.

### WITBIER 5,0% IBU: 22



Modern Witbier; hopped, citrusy, tropical fruit, floreal and lightly peppery.



## HITACHINO NEST

IBARAKI, JAPÓN

**10000 hl**

Own brewery  
2013

### 249 Xh Barrel Edition

Sour Ale envejellida en barriques de vi.

Sour Ale envejecida en barricas de vino.

### MIXED-FERMENTATION SOUR BEER 8,0% IBU: 44



Sour Ale aged in wine barrels.





**HOBAC**  
SANTA MARIA DE MARTORELLES, BARCELONA

### 250 Sinistra

Carbonatació suau, complexa en aromes, tèrbola i amb cos, aromes torrefactes, final licorós.

**ENGLISH STRONG ALE 7,0%** IBU: 55

120 hl  
Own brewery  
2016

**2**

**HOF TEN DORMAAL**  
BELGIUM

### 251 Kriek

Una Farmhouse Sour Kriek típica amb cireres amargues fresques.

**FRUIT LAMBIC 6,5%** IBU: 5

1250 hl  
Own brewery  
2009

**2**

Una Farmhouse Sour Kriek típica con cerezas amargues frescas.

**SPECIALTY IPA 5,5%** IBU: 15

### 252 Troebel In Paradise

Nova IPA Tildonk. Només llúpols Alemanys durant el dry-hopping.

New Tildonk IPA. Only German hops during dry-hopping.



**HOLZ**  
L'HOSPITALET DEL LLLOBREGAT, CATALUNYA

### 253 Filla De Putin

Negra, bastarda i saborosa.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,1%** IBU: 120

33 hl  
Gipsy brewer  
2008

**3**

Negra bastarda y sabrosa.

Black, bastard and tasty.



**HOPPY ROAD**  
GRAND-EST, FRANCE

### 254 Velvet

Berliner Shake amb gerds i vainilla orgànics, amb lactosa afegida per a millor suavitat.

**SOURED FRUIT BEER 3,3%** IBU: 5

1000 hl  
Own brewery  
2016

**3**

Berliner Shake con frambuesas y vainilla orgánicas, con lactosa añadida para mejor suavidad.

Berliner Shake with organic raspberry and organic vanilla, with added lactose for more smoothness.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 11,5%** IBU: 35

### 255 Mazout

Espessa, torrada i llaminera, Imperial Russian Stout amb 6 cereals diferents.

Thick, roasted and gourmand Imperial Russian Stout with 6 different cereals.

**3**

### 262 The Mayan

Chocolate Chipotle Stout, començà suau i dolça, però amb una escalfor remanent dels txilis fumats.



**HOPSTERS**  
BESLÚ, GIRONA

### 256 Lagarita

Es la única cervesa que fem de baixa fermentació. Aroma a malta amb poca presència de llúpol.

**PALE MALTY EUROPEAN LAGER 5,2%** IBU: 18

200 hl  
Own brewery  
2016

**2**

Es la única cerveza que hacemos de baja fermentación. Aroma a malta con poca presencia de lúpulo.

It's our only low fermentation beer. Malty aroma with low presence of hops.



**HUMALOVE**  
HELSINKI, FINLAND

### 257 Crema Catalana

Estàvem tant excitats de participar al BBF que hem fet una col·laboració amb Humalove i Kallio.

**IMPERIAL BROWN 8,0%** IBU: 20

250 hl  
Gipsy brewer  
2015

**2**

Estábamos tan excitados por participar en el BBF que hemos hecho una colaboración con Humalove y Kallio.

We were so excited to participate in the Barcelona Beer Festival that we made a collaboration with Humalove and Kallio.

### 258 Tank Omy Series I

Barleywine Anglesa gran, fermentada durant 6 mesos. La primera cervesa de la sèrie Tank 'Oh My Yeast' de Humalove.

**BARLEYWINE 10,5%** IBU: 85

Big English Barleywine fermented for six months. First beer from Humalove's Tank 'Oh My Yeast' serie.

**3**

### 259 Tank Bff Series II: You're So Wild Honey

Quasi negra, amb Braggot salvatge agre. Col·laboració entre Humalove de Finlàndia i Atom de UK.

**BRAGGOT 10,5%** IBU: 31

10 hl  
Gipsy brewer  
2014



**H2TIL-HAZTEILITRO**  
BARCELONA

### 260 Maracuyeah!!!

Col·laboració amb Quer. Llúpol Citra i el maracujà es combinen per a transportar-te al tròpic.

**FRUIT BEER 7,5%** IBU: 120

10 hl  
Gipsy brewer  
2014

**2**

Colaboración con Quer. Lúpulo Citra y el maracuyá se combinan para transportarte al trópico.

Collaboration with Quer. Citra hop and passion fruit combine to transport you to the tropic.



**ILKLEY BREWERY**  
YORKSHIRE, UK

Own brewery  
2009

### 261 Bonaparte

Berlinerweisse amb dry-hopping, un vas de bombolles, lleugera, àcida i llupulada. El Xampany del nord.

**BERLINER WEISSE 3,2%** IBU: 2

Dry-hopped Berlinerweisse - a light, sour, hoppy glass of fizz. The Champagne of the North.

**2**

Chocolate Chipotle Stout, començà suau i dolça, però amb una escalfor remanent dels txilis fumats.

**SPECIALTY BEER 6,5%** IBU: 41

Chocolate Chipotle Stout - starts soft and sweet, but with a lingering heat from the smoked chillies.



# ALWAYS ON TAP 67



JAIRA  
LAS PALMAS, CANARIAS

## 263 American Tuno

Tonalitat vermellosa violeta que procedeix de l'addició de tuno indio, amb suavitat molt sedosa en boca.

**FRUIT BEER 5,5%** IBU: 30

500 hl  
Own brewery  
2016



Tonalidad rojiza violeta que procede de la adición de tuno indio, con una suavidad muy sedosa en boca.

Crimson reddish hue coming from the addition of Tuno Indio, smooth and silky in mouth.

## 264 Agaete Imperial Stout

Cremsosa i amb una sensació alcohòlica molt equilibrada.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,5%** IBU: 50



Cremsosa y con una sensación alcohólica muy balanceada.

Creamy and with an alcoholic sensation very well balanced.

## 265 Platano Dunkel

Torrada en nas molt suau en boca i tons a plàtan.

**FRUIT BEER 4,7%** IBU: 17



Tostado en nariz, muy suave en boca y tonos a plátano.

Toasted in nose, very smooth in mouth and tones of banana.

**JAKOBSLAND BREWERS**  
SANTIAGO, GALICIA

## 266 Range Lush Ddh New England Dipa

New England DIPA amb taronja, llúpols tropicals i NE llevat per a un profund sabor i aroma afrutat.

**DOUBLE IPA 8,0%** IBU: 50

400 hl  
Gipsy brewer  
2016



New England DIPA con naranja, llúpols tropicales y NE levadura para los profundos sabores y aromas de fruta.

New England DIPA with orange, tropical hops and NE yeast for a deep flavour and fruity aroma.

**KADABRA**  
VILLADANGOS DEL PÁRAMO, LEÓN

## 267 Kadabra Belgian White

Feta amb malts d'ordi, blat i civada, flocs de blat i civada, cítrics i mescla de llúpols.

**WITBIER 5,0%** IBU: 21

950 hl  
Own brewery  
2013



Hecha con maltas de cebada, trigo y avena, copos de trigo y avena; cítricos y mezcla de lúpulos.

Made with barley wheat and oatmeal malts, wheat and oatmeal flakes, citrus and a blend of hops.

**KALLIO**  
FINLAND AND ITALY

## 268 Oolong Johnson

Amarga i dolça. Gust permanent i sedós. Préssecos cremosos en nas i aroma. Amb infusió de llet orgànica de té Oolong de la muntanya de Fujian, Xina.

**AMERICAN WHEAT 5,2%** IBU: 35

100 hl  
Gipsy brewer  
2015



Amarga y dulce. Gusto permanente y sedoso. Melocotones cremosos en nariz y aroma. Con infusión de leche orgánica de té Oolong de la montaña de Fujian, China.

Bitter and sweet. Silky and lingering taste. Creamy peaches in nose and aroma. Infused with organic milk Oolong tea from Fujian mountain China.

## 269 Night Hag

Aranyons! Els boscos de Finlàndia estan plens d'aquest màgic ingredient blau que està acabat de recollir i amb el qual s'ha fet la infusió d'aquesta cervesa per tal de crear un color blau profund i un gust de música de Blues.

Arándanos! Los bosques de Finlandia están llenos de este mágico ingrediente azul que está acabado de recoger y con el cual se ha hecho la infusión de esta cerveza para crear un color azul profundo y un gusto de música de Blues.

**FRUIT ALE 4,5%** IBU: 20



Blueberries! Finnish forest is full of this blue magic that has been freshly picked up and infused to create a deep blue in color and Blues music in taste.

## 270 Tank BBF series IV: Crema Catalana

Cervesa de postre. Notes a caramel i epècies de Indonèsia: Coriandre de Toraja, Kemangi- lime basil de Selayar i Vainilla de Bali.

Cerveza de postre. Notas a caramel y especias de Indonesia: Cilantro de Toraja, Kemangi- lime basil de Selayar y vainilla de Bali.

**IMPERIAL BROWN 8,0%** IBU: 20



Dessert beer. Awesome malty caramel notes and Indonesian spices: Cinnamon from Toraja region, Kemangi- lime basil from Selayar and Vanilia from Bali.



LA CALAVERA

SANT JOAN DE LES ABADesses, CATALUNYA

780 hl  
Own brewery  
2011

## 271 Sedition

Lleugera, amb sabors de malta i matisos acètics acompañats d'aromes a fusta.

**MIXED-FERMENTATION SOUR BEER 6,2%** IBU: 23



Ligera, con sabores de malta y matices acéticos acompañados de aromas a madera.

## 272 Blue Blood, Fuck You!

Envellida 5 mesos en bota de Cognac. Amb forts aromes de Cognac, i sabors torrefactes intensos.

**WOOD-AGED BEER 11,8%** IBU: 65



Envejecida 5 meses en bota de Cognac. Con fuertes aromas de Cognac, y sabores torrefactos intensos.

**LA CARTOIXANA**  
ESCALA DEI -PRIORAT- TARRAGONA

120 hl  
Own brewery  
2012

## 273 La Cartoixana

Brillant a la vista, color groc pàlid, afrutada al nas amb tacte en boca suau i final fresc.

**ENGLISH GOLDEN ALE 6,7%** IBU: 30



Brillante a la vista, color amarillo pálido, afrutada en nariz con tacto en boca suave y final seco.

**LA CASTELLERA**  
VILAFRanca DEL PENEDÈS, PENEDÈS

240 hl  
Own brewery  
2016

## 274 Cinc De Vuit

Cervesa lleugerament fumada i enveillida amb fusta de roure Americà.

**SMOKED BEER 6,2%** IBU: 32



Ligeramente ahumada y envejecida con madera de roble Americano.

Slightly smoked beer, aged with American oak wood.



**LA CATARINA**  
MARBELLA, MÁLAGA

### 275 De Pedro

Llúpols Chinook, Summit, Magnum i Simcoe. Doble dry-hopping.

1000 hl  
Own brewery  
2014

**DOUBLE IPA 7,5%** IBU: 90 (2)

Lúpulos Chinook, Summit, Magnum y Simcoe. Doble dry-hopping.

Chinook, Summit, Magnum and Simcoe hops. Double dry-hopping.



**LA CERVESERA DEL POBLENOU**  
BARCELONA

### 276 Cesc-Júlia

Cervesa ecològica torrada, amb un lleuger sabor a cafè, elaborada amb malts i llúpols continentals.

150 hl  
Own brewery  
2014

**SCOTTISH ALE 5,5%** IBU: 22 (3)

Cerveza ecológica tostada, con un ligero sabor a café, elaborada con malta y lúpulos continentales.

Organic toasted beer, with a slight coffee flavour, brewed with continental malts and hops.



**LA LENTA**  
IGUALADA, BARCELONA

### 277 Golden Koeman

Sabors afrutats tropicals, sensacions cítriques i reminiscències a gespa acabada de tallar.

100 hl  
Gipsy brewer  
2016

**BLONDE ALE 5,0%** IBU: 20 (3)

Sabores afrutados tropicales, sensaciones cítricas y reminiscencias a césped acabado de cortar.

Tropical fruity flavours, citric sensations and reminiscences of fresh cut grass.



**LA MICROCERVESERIA - OR I PLATA CERVESERS**  
SABADELL, CATALUNYA



140 hl  
Own brewery  
2010

**STRONG BITTER 5,9%** IBU: 45 (2)

Reinterpretación del estilo Inglés con lúpulos Americanos.

Reinterpretation of the English style with American hops.

### 278 Extra Special Bitter

Reinterpretació de l'estil Anglès amb llúpols Americans.



**LA MONTNEGRE**  
CALELLA-CANET DE MAR, ALT MARESME

30 hl  
Gipsy brewer  
2016

**DOPPELBOCK 8,1%** IBU: 23 (2)

Pan, caramel, dulzor y alcohol, netamente integrados gracias a la lagerización característica del estilo.

Bread, caramel, sweetness and alcohol, neatly integrated thanks to the process of lagerization, characteristic of the style.

### 279 Atorrentada

Pa, caramel, dolçor i alcohol, netament integrats gràcies a la lagerització característica de l'estil.



**LA NÉBULEUSE**  
VAUD, SWITZERLAND

4 hl  
Own brewery  
2014

**CALIFORNIA COMMON 5,3%** IBU: 38 (2)

Columna vertebral a base de malta Caramel, bien redondeada. Final fresco. Dry hopped amb Simcoe.

Nice slightly round, caramel malt backbone. Crisp finish. Simcoe dry hop.

### 280 Stirling

Columna vertebral a base de malta Caramel, ben arrodonida. Final fresc. Dry hopped amb Simcoe.

### 281 Malt Capone

Porter robusta, mesclada amb Bourbon amb infusió de vainilla.



**LA QUINCE**  
MADRID

1000 hl  
Gipsy brewer  
2013

**AMERICAN PORTER 7,0%** IBU: 30 (2)

Robust Porter, blended with vanilla-infused Bourbon.

**SPECIALTY SMOKED BEER 7,0%** IBU: 30 (2)

Porter with Chipotle chili collaboration with Kaapse. Smooth spicy smoked with hints of coffee and cocoa.

### 282 Hot Smokey Sanchez

Porter amb chile chipotle col·laboració amb Kaapse. Suau picant fumada amb matisos a càfe i cacau.

**AMERICAN PALE ALE 5,9%** IBU: 40 (2)

APA sense gluten amb grans addicions de llúpols Simcoe i Mosaic. Amb matisos herbacis i afrutats.

**283 God Save The Hoppy (Gluten Free)** **AMERICAN PALE ALE 5,9%** IBU: 40 (2)

APA sin gluten con grandes adiciones de lúpulos Simcoe y Mosaic. Con matices herbales y afrutados.



**LA RÚA BREWERY**  
LOGROÑO, LA RIOJA

200 hl  
Own brewery  
2017

### 284 La Rúa Revellín

Aquest estil de cervesa està fermentada com una Ale a temperatures altes, però emmagatzemada a temperatures baixes durant un temps.

**CREAM ALE 5,0%** IBU: 15 (2)

This style of beer is fermented like an Ale at warm temperatures, but then stored at cold temperatures for a period of time.

**LA SITGETANA CRAFTBEER**  
SITGES, BARCELONA

900 hl  
Own brewery  
2014

### 285 Baluard London Brown

Cervesa fosca dolça, amb protagonisme de la malta. Sabors a caramel i toffee.

**HISTORICAL BEER 4,0%** IBU: 20 (2)

Cerveza oscura dulce, con protagonismo de la malta. Sabores a caramel y toffee.



**LA TITA RIVERA**  
CHANTADA, LUGO

1250 hl  
Own brewery  
1998

### 286 Sidreza

Fermentació híbrida de most de sidra i most cerveser. Bona drinkability i acidesa moderada.

**EXPERIMENTAL BEER 6,0%** IBU: 14,5 (2)

Fermentación híbrida de mosto de sidra y mosto cervecero. Buena drinkability y acidez moderada.





**LA VELLA CARAVANA**  
MENÀRGUENS



**70000 hl**  
Own brewery  
2010

### 287 Amor A Primera Neipa

Rossa amb sabors resinosos, cítrica i d'aspecte molt tèrbola. Aromàtica i sensació en boca sedosa.

**AMERICAN IPA 6,0%** IBU: 50 3

Rubia con sabores resinosos, cítrica y de aspecto muy turbia. Aromática y sensación en boca sedosa.

Blonde with resinous flavours, citrusy and very cloudy. Aromatic and silky sensation in mouth.



**LA VIKINGA BREWERY**  
CASTELLÓN, COMUNIDAD VALENCIANA

### 288 Hidromiel Ilerca

Hidromel espumós semisec amb sabor afrutat elaborat mitjançant el mètode ancestral.

Hidromiel espumoso semiseco con sabor afrutado elaborado mediante el método ancestral.

**MEAD 6,0%** IBU: 0 2

Semi-dry, foamy Hydromel with fruity flavour made following the ancient method.



**LAGABIERE**  
ST-JEAN SUR RICHELIEU, QUEBEC

### 289 Ta Meilleure

Bomba de llúpol aromàtica amb Citra i Mosaic.

Bomba de lúpulo aromática con Citra y Mosaic.

**NEIPA 7,0%** IBU: 64 3

Aromatic hop bomb with Citra and Mosaic.

## ALWAYS ON TAP 83



**LAGUNITAS BREWING COMPANY**  
CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS

### 290 12 Of Never

Blend dels llúpols de nova i vella escola, en el que es reproduïxen en sabor, cítrics, coco i papaya.

**AMERICAN PALE ALE 5,5%** IBU: 45 2

Blend de los lúpulos de nueva y vieja escuela, en el que se reproducen en sabor cítricos, coco y de papaya.

Blend of old and new school hops, where citric, coconut and papaya flavours are present.

### 291 Dog Town Pale

Una Pale Ale maltosa amb sabor a llúpol que calma la set. Amb un acabat molt net.

**AMERICAN PALE ALE 6,2%** IBU: 62 2

Una Pale Ale maltosa con sabor a lúpulo que calma la sed. Con un acabado muy limpio.

A malty Pale Ale with hoppy flavour that quenches your thirst. Very neat finish.

### 292 Ipa

Cervesa arrodonida, molt beibile i amb un toc maltós de Caramel.

Cerveza redondeada, muy berible y con un toque malteado de Caramel.

**IPA 6,2%** IBU: 51.5 2

Well rounded beer, very drinkable and with a malty Caramel touch.



**L'ANJUB CERVEZA**  
VINEBRE, RIBERA D'EBRE

### 293 Cucafera

Negra, escuma color canyella, aroma i sabors a fusta, plàtan, cafè, caramel i vi. Barrica 12 mesos.

**SPECIALTY WOOD-AGED BEER 7,9%** IBU: 34 3

Black, cinnamon coloured foam, aromas and flavours of wood, banana, coffee, caramel and wine. 12 months barrels.

### 294 Cucafera Vi'ntage

Negra, escuma color canyella, aroma i sabors a fusta, plàtan, cafè, caramel i vi. Barrica 12 meses.

**SPECIALTY WOOD-AGED BEER 7,9%** IBU: 34 3

Black, cinnamon coloured foam, aromas and flavours of wood, banana, coffee, caramel and wine. 12 months barrels.

## ALWAYS ON TAP 74



**LAUGAR**  
GORDEKOLA, EUSKADI

**1200 hl**  
Own brewery  
2013

### 295 Punkarra

Pura distorsió de llúpol en tot el seu esplendor. Contundent i subversiva en tot el seu sabor i aroma.

**PALE AMERICAN ALE 4,0%** IBU: - 2

Pura distorsión de lúpulo en todo su esplendor. Convincing and subversive in all its flavour and aroma.

### 296 Amarauna

Elaborada amb nous llúpols, baixa amargor però contundent en sabor i aroma, t'atraparà en la seva teranyina.

Pure overdrive of hops in all its splendor. Convincing and subversive in all its flavour and aroma.

### 297 Black Tundra

La fusta de cedre s'integra de manera equilibrada junt amb els aromes i sabors torrefactes dels malts.

**IPA 6,0%** IBU: - 2

Brewed with new hops, low bitterness but convincing in flavour and aroma, it'll trap you in its spider's web.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT 12,0%** IBU: 40 3

Cedar wood integrates evenly with the aromas and toasted flavours of the malts.



**LE COCHON VOLANT**  
OCCITANIE, FRANCE

**400 hl**  
Own brewery  
2017

### 298 "Summertime" Saison

Una Saison clàssica, molt fresca, refrescant amb notes fortes a taronja i anís Star.

**Saison 5,7%** IBU: 31 2

A classic Saison, very fresh, crisp with strong notes of orange and Star anise.

### 299 Flying Pig Pale Ale

Una Amber Ale de cos sencer amb notes fortes a caramel.

**AMERICAN PALE ALE 5,6%** IBU: 33 2

A brilliant Pale Ale. Very crisp. Very refreshing. Wonderful aroma.



**LES CLANDESTINES DE MONTFERRI**  
MONTFERRI, TARRAGONA



**400 hl**  
Own brewery  
2007

### 300 Gaianada 2015

Session IPA, llúpolis Lemond Drop i Calypso.

Session IPA, lúpolos Lemond Drop y Calypso.

**IPA 4,5%** IBU: 30 2

Session IPA, Lemon Drop and Calypso hops.



**LES TROIS MOSQUETAIRES**  
BROSSARD, QUEBEC

Own brewery  
2006

### 301 Sticke Alt

Sabors a pa torrat, caramel, pances i lleugerament floral.

**STICKE ALT 6,0%** IBU: 74 3

Flavors of toasted bread, caramel, raisin and a slight floral.

### 302 Saison Brett

Seca, lleugerament àcida, amb una mescla de Saison i llevat Brett. Sabors a palla fresca, tocs de llimona i un sabor lleugerament a cuir.

**SAISON WILD 7,0%** IBU: 35 4

Seca, lleugerament àcida, con una mezcla de Saison y levadura Brett. Sabores a paja fresca, toques de limón y un sabor lleugeramente a cuir.

### 303 Gose

Àcida, amb un mash a base de llavors de coriandre i d'aigua salada. Sabors a llimonada amarga, coriandre amb un final salat.

**GOSE 3,8%** IBU: 9 3

Àcida, con un mash a base de semillas de cilantro y de agua salada. Sabores a limonada amarga, cilantro con un final salado.

### 304 Baltic Porter

Dark Lager amb sabors a cafè, xocolata, cireres negres i un toc a fum.

**BALTIC PORTER 10,0%** IBU: 27 3

Dark Lager con sabores a café, chocolate, cerezas negras y un toque a humo.

### 305 Baltic Porter Édition Spéciale

Baltic Porter bàsica envejecida durant 5 mesos en barrils de 12 anys de Bourbon i Brandy. Sabors a cireres negres, Bourbon, xocolata negra i nous.

**BALTIC PORTER 10,5%** IBU: 27 4

Baltic Porter básica envejecida durante 5 meses en barriles de 12 años de Bourbon y Brandy. Sabores a cerezas negras, Bourbon, chocolate negro y nueces.

### 306 Bavarian Dipa

Llupol-lada amb llúpolis Alemanys que ofereixen aromes a llimona, mandarina i Sauvignon blanc. Sabors a fruites exòtiques, meló i lleugerament herbàcia.

**DOUBLE IPA 7,9%** IBU: 55 3

Lupulada con lúpolos Alemanes que ofrecen aromas a limón, mandarina y Sauvignon blanco. Sabores a frutas exóticas, melón y ligeramente herbácea.

**L'ESTUPENDA I EL BRÈTOL**  
SANT CUGAT DEL VALLÈS, CATALUNYA



**23 hl**  
Own brewery  
2014

### 307 Wip Wip Wipa! El Brètol

Brètolada amb aroma a fruita tropical, plàtan i espècies amb llevats Bruxellensis Trois.

**SPECIALTY IPA 7,0%** IBU: 43,6 2

Brètolada con aroma a fruta tropical, plátano y especias con levaduras Bruxellensis Trois yeasts.



**LETRA**  
BRAGA, PORTUGAL

### 308 Letra F - American IPA

Dry hopped amb Cascade, Citra i Mosaic.

### 309 Letra Barbudo Pilsner Port Wine Barrel Aged 2 Years

Una Bohemian Pilsner envejecida durant 2 anys en un barril de Porto.

**AMERICAN IPA 6,5%** IBU: 50 3

Dry Hopped with Cascade, Citra and Mosaic.

### WOOD-AGED BEER 5,0%

IBU: - 4

A Bohemian Pilsner aged for 2 years in a Port wine barrel.



**LO PEROT**  
PENELLES, LLEIDA

### 310 Lo Perot

En nas, herbàcia i fresca. En boca gustos cítrics i florals deguts a l'alta llupolització.



**LO VILOT**  
ALMACHELLES, LLEIDA

### 311 Tropical Funky

Albercocs, molt llúpol en dry-hopping, Lactobacillus i Bruxellensis Trois. Dry hopped amb fruta àcida.



**LOVERBEER**  
MARENTINO, ITALY

**300 hl**  
Own brewery  
2015

**SOURDED FRUIT BEER 4,5%** IBU: 20 3

Apricots, lots of hops during dry-hopping, Lactobacillus and Bruxellensis Trois. Dry hopped fruit sour.

### 312 Madamin 2017

Amber Ale profunda, gust a vi en nas, amb sabors afrutats de grosella vermella, notes làctiques dels llevats salvatges (Brettanomyces) i del fet d'utilitzar barrils de fusta.

Own brewery

### BARREL AGED 7,7%

IBU: - 4

Amber Ale profunda, gusto a vino en nariz, con sabores afrutados de grosella roja, notas lácticas de las levaduras salvajes (Brettanomyces) y del hecho de utilizar barriles de madera.



**LUPULUS**  
GOUVY, BELGICA

**Own brewery**

### 313 Blanche

Cervesa de blat amb sabors refrescants i una amargor agradable en el retrogust.

2007

### 314 Hopera

Belgian Pale Ale llupol-lada, color vermell, lleugerament tèrbola.

WITBIER 4,5% IBU: 25 2

Cervesa de trigo con sabores refrescantes y un amargor agradable en el retrogusto.

PALER ALE 6,0% IBU: 30 2

Belgian Pale Ale lupulada, color rojo, ligeramente turbia.



LUZIA  
AVEIRO, PORTUGAL

### 315 Dry Hopped Sour Ale

Berliner Weisse amb maracujà, és afrutada, àcida, amarga i amb un perfil aromàtic tropical.

30 hl  
Own brewery  
2014

### EUROPEAN SOUR ALE 4,0% IBU: 3

**2**

Berliner Weisse con maracuyá, es afrutada, ácida, amarga y con un perfil aromático tropical.

### FRUIT BEER 9,0% IBU: 7

**3**

Fruit Beer con zumo de uva, muy gasificada, ácida, dulce y un poco amarga. Envejecida en barril de roble durante 6 meses.

Berliner Weisse with passion fruit, is fruity, acid, sour and with a tropical aromatic profile.

Fruit Beer with grape juice, very gasified, acidic, sweet and little sour. Oak barrel aged by 6 month.

### 316 Italian Grape Ale

Fruit Beer amb suc de raïm, molt gasificada, àcida, dolça i una mica amarga. Envejellida en barril de roure durant 6 mesos.



MAD BREWING  
MADRID

### 317 Double Trouble

Groc molt intens. Aromes a fenc i herbàcis. En boca sabors afrutats i maltosos.

Own brewery  
2015

### IMPERIAL IPA 8,0% IBU: -

**3**

Amarillo intenso. Aromas a heno y herbáceos. En boca sabores afrutados y maltosos.

Intense yellow. Hay and herbal aromas. Fruity and malty flavours in mouth.



MAD SCIENTIST  
BUDAPEST, HUNGARY

### 318 Liquid Cocaine

La nostra DIPA insignia classificada en el segon lloc entre totes les cerveses d'Hungria segons untappd. Cervesa del l'any 2017 a Hungria.

2000 hl  
Own brewery  
2015

### DOUBLE IPA 9,0% IBU: 120

**2**

Nuestra DIPA insignia clasificada en el segundo lugar entre todas las cervezas de Hungría según untappd. Cerveza del año 2017 en Hungría.

Our flagship DIPA ranked nr.2 of all beers in Hungary on untappd. Beer of the year 2017 in Hungary.

### 319 Mango Bay

Mango Milkshake Pale Ale, una bomba de mango. De veritat que s'ha de provar.

### AMERICAN PALE ALE 5,2% IBU: 40

**2**

Mango Milkshake Pale Ale, una bomba de mango. De verdad que se ha de probar.

Mango Milkshake Pale Ale, mango bomb. A must try really.

### MAESTRÓ BARCELONA

### 320 Maestró NoAle

Fermentació lager i llarga guarda que permet expressar tot el potencial de la malta en aquesta WinterBock.

600 hl  
Own brewery  
2015

### WINTER SEASONAL BEER 7,1% IBU: 33

**2**

Fermentación lager y larga guarda permiten expresar todo el potencial de la malta en esta WinterBock.

Lager fermentation and long lagering which allows malt to express his potential in this WinterBock.



MALA GISSONA  
DIARTZUN, GIPOZKOA

### 321 Red Bay

Maltosa amb final sec. Afegim sègol per a donar-li un toc personal, sedós i especiat.

Maltosa con final seco. Añadimos centeno para darle un toque personal, sedoso y especiado.

780 hl  
Own brewery  
2014

### IRISH RED ALE 5,2% IBU: 27

**2**

Malty with dry ending. We add rye for personal touch, silky and spicy.



MARBLE BREWERY  
GREEN QUARTER, MANCHESTER

4500 hl  
Own brewery  
1997

### 322 Three Threads Porter (Young)

La meitat 'sense enveillir' d'un projecte de blended Porter en col·laboració amb Hawkshead & Burning Sky.

La mitad 'sin envejecer' de un proyecto de blended Porter en colaboración con Hawkshead & Burning Sky.

### FOREIGN EXTRA STOUT 6,5% IBU: 20

**3**

The 'unaged' half of a blended Porter project brewed in collaboration with Hawkshead & Burning Sky.

### 323 Dry-Hopped Sour

Una Saison fermentada de cultura mixta i àcida, amb dry-hopping per a obtenir un aroma floral i citric.

Una Saison fermentada de cultura mixta y ácida, con dry-hopping para obtener un aroma floral y cítrico.



MARYENSTADT BREWERY  
ZWOLEN, POLAND

24000 hl  
Own brewery  
2015

### 324 Raisa Espresso

Una RIS clàssica i forta amb espresso de veritat que elaborem nosaltres mateixos.

Una RIS clásica y fuerte con espresso de verdad que elaboramos nosotros mismos.

### RUSSIAN IMPERIAL STOUT 9,4% IBU: 30

**2**

A classic strong RIS with real espresso, which we do ourselves.

### 325 Sourtime Black Currant

Cervesa àcida, amb l'addició de grosella negra. Àcida, refrescant, afrutada.

Cerveza ácida, con la adición de grosella negra. Ácida, refrescante, afrutada.

### EUROPEAN SOUR ALE 4,5% IBU: 30

**2**

Sour beer, with the addition of black currant. Sour, refreshing, fruity.



MASMALTA.COM  
SANTA PERPÈTUÀ DE MOGÒDA

200 hl  
Own brewery  
2003

### 326 Edbeer Maracuyà

Amb el maracujà es converteix en "sour"/àcida més refrescant (no per ferment, sino de fruita).

Con la fruta de la pasión se convierte en "sour"/Ácida más refrescante (no por fermento, sí de fruta).

### FRUIT BEER 5,6% IBU: 26

**2**

With the passion fruit it becomes a sour beer, more refreshing (not because of the fermentation, but for the fruit).

### 327 A.W.A. Mango

Blanche amb mango verd que impregna la cervesa amb el seu aroma i sabor (dolç i una mica àcid).

Blanche con mango verde que impregna la cerveza con su aroma y sabor (dulce y algo ácido).

### FRUIT BEER 5,1% IBU: 20

**2**

Blanche with green mango that impregnates the beer with its aroma and flavour (sweet and a bit sour).





**MATUSKA**  
CZECH, REPÚBLICA CHECA

### 328 Desitka

Cervesa Lager Txeca clàssica, de 4% d'alcohol i amb un marcat sabor a cereal.



**MENDUIÑA**  
CANGAS DO MORRAZO, GALICIA

### 329 Sour & Brett

Multifermentació, llevats líquids àcids i Brettanomices, mirambell ecològic i 3 anys de guarda.

### MIXED-FERMENTATION SOUR BEER 7,5%

Multifermentation, levaduras líquidas àcidas y Brettanomices, mirabel ecológico y 3 años de guarda.



**MENOS LOBOS BREW CO.**  
GRANADA

### 330 A Mamá Ni pio

Bohemian IPA. Híbrid entre American IPA i Bohemian Pilsner. 4 llúpols Americans i un Alemany.

### SPECIALTY IPA 5,5%

IBU: 41



Bohemian IPA. Híbrido entre American IPA y Bohemian Pilsner. 4 lúpulos Americanos y 1 Alemán.



**MONKEY BEER**  
TOLEDO, ESPAÑA

### 331 Bill

Sauu i cremosa de cos mig, tocs cítrics amb el final refrescant i maltós del blat.

### AMERICAN WHEAT BEER 4,7%

IBU: 27



Suave y cremosa de cuerpo medio, toques cítricos con el final refrescante y maltoso del trigo.



**MONYO BREWING CO.**  
BUDAPEST, HUNGARY

### 332 Beard Doesn't Make You A Brewer

Extra Milk Stout amb cacahuèt, vainilla i malvavisc.

### OATMEAL STOUT 7,2%

IBU: 8



Extra Milk Stout con cacahuete, vainilla y malvavisco.

### DOUBLE IPA 9,5%

IBU: 100



Double West Coast Style IPA con llúpols Amarillo, Citra y Centennial.

Double West Coast Style IPA with Amarillo, Citra & Centennial hops.

2000 hl  
Own brewery  
2014

2000 hl  
Own brewery  
2014

2000 hl  
Own brewery  
2014

### 333 Dead Rabbit

Double West Coast Style IPA amb llúpols Amarillo, Citra i Centennial.

2000 hl  
Own brewery  
2014

2000 hl  
Own brewery  
2014



Own brewery



**MORLACO**  
PAMPLONA, NAVARRA

### 334 Izar Gorri

Lager molt especiada i rodona a la vegada. Olor botànic, sabor balsàmic, destacant el fumat del faig.

### SPECIALTY SMOKED BEER 9,1%

IBU: 70



Very spicy but round Lager. Botanic odour, balsamic flavour, featuring smoky beech.



**MOSKA DE GIRONA**  
SARRIÀ DE TER, GIRONA

### 335 Moska De Girona Rossa - Lager



### INTERNATIONAL PALE LAGER 4,8%

IBU: 21



Fresca i balsàmica, una Lager en tota regla.



410 hl  
Own brewery  
2007

Fresh and balsamic, a proper Lager.



**MUNICH BREW MAFIA**  
MUNICH, GERMANY

### 336 Don Limone

Pilsner d'estil Alemany amb dry-hopping, i monovarietal de Citra.

### GERMAN PILS 5,3%

IBU: 40



Dryhopped German Style Pilsner, Citra-Singlehopped.

### 337 Moulin Brewge

Dryhopped Lager amb flors d'hibiscus elaborada amb Pelican (Slovenia) i Varionica (Croàcia)

Dryhopped Lager con flores de hibiscus elaborada con Pelican (Eslovenia) y Varionica (Croacia)

### LAGER 6,0%

IBU: 0



Dryhopped Lager with hibiscus blossoms brewed in collaboration with Pelicon from Slovenia and Varionica (Croatia)

4000 hl  
Own brewery  
2009

**NAPARBIER**  
NAVARRA

### 338 Mad Clown

De color daurat amb escuma de color blanc en aroma, fruita tropical, cítrics i resina, i maltosa.

### AMERICAN PALE ALE 5,7%

IBU: 45



De color dorado con espuma de color blanco en aroma, fruta tropical, cítricos y resina, y maltosa.

### AMERICAN AMBER ALE 5,5%

IBU: 42



Color cobrizo ambarino, aroma a fruta, albaricoque, préssec, caramel i pa torrat.

Copper and amber coloured, aromas of fruit, apricot, peach, caramel and toasted bread.





**NOGNE**  
GRIMSTAD, NORWAY

### 340 Imperial Brown Ale

Ingredients: Maris Otter, blat, malts Caramel, Munich, Ambre, Brown; Llúpol Columbus, Chinook i E K Golding; Llevat anglès Ale, i la nostra aigua local de Grimstad.

### 341 Drabla Neipa

La Drabla IPA és una IPA afrutada de cos sencer, sabor tropical i aroma ric. L'amargor es troba ben integrada en el gust, cosa que li dona una bona complexitat a la cervesa.

## ALWAYS ON TAP 100 - 101



**NÓMADA**  
SABADELL

### 342 Naturepils

Světlé výčepní Pivo Pils tradicional amb triple decocció. SMAsh (single malt single hop). Sense filtrar.

### 343 Petrolaco

Imperial Brunch Milk Stout amb cafè i cívada.

### 344 Bokashi Smoked

Smoked Sour Rice Blonde Ale.

### 345 La Manchurita

Gose Kombucha amb llima.

### 346 Papaya Rye

Double Rye IPA amb papaya. L'addició de fruita de papaya i sègol arrodoneixen el combo extrem de llúpolos Simcoe, Topaz i Citra.

### 347 Marabunta Dipa

India Pale Ale. Lleugera i amarga amb Simcoe i Mosaic.

### 348 Petricor Ipa (GLUTEN Free)

India Pale Ale. Lleugera i amarga amb Sorachi, Citra i Mosaic.

**BROWN ALE 7,5% IBU: 40**

Own brewery  
2002



(3)

Ingredientes: Maris Otter, trigo, malts Caramel, Munich, Ámbar, Brown; lúpolos Columbus, Chinook i E K Golding; Levadura inglesa Ale, i nuestra agua local de Grimstad.

**NEIPA 6,0% IBU: 40**



(2)

La Drabla IPA es una IPA afrutada de cuerpo entero, sabor tropical y aroma rico. El amargor se encuentra bien integrado en el gusto, cosa que le da una buena complejidad a la cerveza.

Drabla IPA is fruity IPA with a full-bodied, tropical taste and a rich aroma. The bitterness is well integrated in the taste profile which gives the beer a good complexity.

### 349 Volta

Cervesa refrescant amb sabor a taronja i final agre gràcies al ruibarbo afegit al final.

### 350 Transmission

Gran IPA USA, més alcohòlica per a equilibrar els llúpolos. Cos lleuger i final sec tropical.

**EUROPEAN SOUR ALE 4,1%**

IBU: 0



(3)

Refreshing beer with orange flavour and tart ending due to the addition of rhubarb at the end.

**AMERICAN IPA 6,9% IBU: 40**



(3)

Big IPA USA, with more alcohol to balance the hops. Light body and tropical dry ending.



**OEDIPUS BREWING**

AMSTERDAM NOORD HOLLAND, THE NETHERLANDS

Own brewery  
1987

### 351 Swingers

Aquesta Gose afrutada i refrescant està elaborada amb aranca i pels de llima, i llúpolos Citra.

**GOSE 4,0% IBU: 5**



(2)

This fruity and refreshing Gose is brewed with grapefruit and lime peel, and Citra hops.

**BELGIAN TRIPEL 8,0% IBU: 25**



(2)

This Tripel with Thai spices has Galangal root, lemongrass, coriander, chili pepper and orange peel.

### 352 Thai Thai

Tripel amb espècies Thailandeses conté arrel de Galangal, citronella, coriandre, pebrot picant i pels de taronja.



**ON THE BONES**

ST. PETERSBURG

600 hl  
Own brewery  
2014

### 353 St.Jack Cider (Святой Домкрат)

Cidra seca elaborada amb pomes locals del nord.

**CIDER 4,5% IBU: 0**



(3)

Dry Cider made of local northern apples.

### 354 Toxovo Springboard (Токсовский Трамплин)

**AMERICAN IPA 7,0% IBU: 105**



(3)

IPA maltosa amb llúpolos clàssics dels Estats Units.

Malty IPA with classic US hops.

### 355 Orangella

Single Malt DIPA amb taronges i aranya.

**DOUBLE IPA 9,0% IBU: 42**



(3)

Single Malt DIPA con naranjas y pomelo.

Single malt DIPA with oranges and grapefruits.



**ONE TON BREWERY**

ZHUKOVSKY, RUSSIA

4800 hl  
Own brewery  
2012

### 356 Barleywine Batch#1

Colaboració amb Kjetil Jikiun de Soló (Grècia). Vi i fruits madurs.

**ENGLISH BARLEYWINE 11,3% IBU: 65**



(3)

Collaboration with Kjetil Jikiun from Soló (Greece). Wine and Ripe Fruits.

### 357 Sonya The Eldest

Gingebre fresc. Llupol·lada i especiada.

**DOUBLE IPA 9,5% IBU: 90**



(3)

Jengibre fresco. Lupulada y especiada.

Fresh ginger inside. Hoppy and Spicy.

### 358 Hyperborea

Russian Imperial Stout inspirada en el nord. Fosca i poderosa.

**IMPERIAL STOUT 14,5% IBU: 70**



(4)

Russian Nord-inspired Imperial Stout. Dark and Mighty.



**OOB (OUR OWN BEER)**  
BARCELONA, BARCELONA

### 359 Hoppy Blonde Ale

Aromes tropicals intensos i agradables caràcters afruitats. Té dry-hopping.



**ORDIO MINERO**  
ZARAGOZA, ARAGÓN

### 360 Matadragons

Colors rogens. Gran cos, alta graduació. Notes fumades i dolces.



**OUD BEERSEL**  
BEERSEL, BELGIUM

### 361 Framboise

Una clàssica entre les cerveses Belges creada afegint gerds sencers frescos (250g/l) a una mescla de Llàmbiques velles i joves.

### 362 Lambiek Moltanccino

Làmbica de dos anys envejellida en "fouders" de Moltanccino.

### 363 Bzart Kriekenlambic

Cervesa àcida elegant amb Krieks afegits i refermentada amb llevat de xampany per a un final fresc.

### 364 Bersalis Tripel Oak Aged Wild Sour 2017

Envejellida durant 16 mesos en barrils de vi negre Chateauneuf du Pape al costat de barrils làmbics, amb fermentació espontània de la cervesa.



**PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO**  
LIVORNO, ITALIA

### 365 Ziche

Cervesa exuberant amb sensacions afruitades (cítrics i fruita tropical) bon cos i final amarg.

### 366 Goslar 1826

German Gose tradicional amb llavor de cilantre i pels de bergamota.

### 359 Hoppy Blonde Ale

Aromas tropicals intensos i agradables caràcters afruitats. Té dry-hopping.



**ORDIO MINERO**  
ZARAGOZA, ARAGÓN

### 360 Matadragons

Colores cobrizos. Gran cuerpo, alta graduación. Notas ahumadas y dulces.



**OUD BEERSEL**  
BEERSEL, BELGIUM

### 361 Framboise

Una clàssica entre les cerveses Belges creada afegint gerds sencers frescos (250g/l) a una mescla de Llàmbiques velles i joves.

### 362 Lambiek Moltanccino

Làmbica de dos anys envejellida en "fouders" de Moltanccino.

### 363 Bzart Kriekenlambic

Cervesa àcida elegant amb Krieks afegits i refermentada amb llevat de xampany per a un final fresc.

### 364 Bersalis Tripel Oak Aged Wild Sour 2017

Envejellida durant 16 mesos en barrils de vi negre Chateauneuf du Pape al costat de barrils làmbics, amb fermentació espontània de la cervesa.



**PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO**  
LIVORNO, ITALIA

### 365 Ziche

Cerveza exuberante con sensaciones afrutadas (cítricos y fruta tropical) buen cuerpo y final amargo.

### 366 Goslar 1826

German Gose tradicional con semilla de cilantro y piel de bergamota.

**100 hl**  
Gipsy brewer  
2015

**BLONDE ALE 5,1% IBU: 26,6**



**(2)**

Tropical intense aromas amb pleasant fruity character. With dry-hopping.

**100 hl**  
Own brewery  
2012

**AMERICAN BARLEYWINE 14,0%**

**IBU: 15**



**(3)**

Coppery colours. Big body, high % proof. Smoky and sweet notes.

**Own brewery**  
1881

**FRUIT LAMBIC 5,0%**

**IBU: -**



**(4)**

A classic among the Belgian beers created by adding whole fresh raspberries (250g/l) to a blend of young and old lambic.

**LAMBIC 5,0%**

**IBU: -**



**(4)**

Two years old Lambik aged in Moltanccino "fouders".

**FRUIT LAMBIC 8,0%**

**IBU: -**



**(4)**

Elegant sour beer with Krieks added and refermented with Champagne yeast for a crisp finish.

### 364 Bersalis Tripel Oak Aged Wild Sour 2017

MIXED FERMENTATION 10,5%

**IBU: -**



**(4)**

Aged 16 months in Chateauneuf du Pape red wine barrels alongside Lambic barrels which spontaneous fermentation of the beer.

**1800 hl**  
Own brewery  
2010

**DOUBLE IPA 8,5% IBU: 60**



**(2)**

Exuberant beer with fruity sensations (citrus and tropical fruit) good body and bitter finish.

**GOSE 4,5%**

**IBU: 6**



**(2)**

Traditional German gose with coriander seed and bergamot peel.

## ALWAYS ON TAP 65 - 64



**PILSNER URQUELL**  
PILSEN, REPÚBLICA CHECA

**65**

**1800000 hl**  
Own Brewery  
1842

### 367 Pilsner Urquell Tankovna (sin Pasteurizar)

Sense pasteuritzar. Autèntica frescor, on s'accentúen els aromes herbàcis del llúpol Saaz. En boca es percep una sensació complexa amb una major cremositat, seguida d'un sabor a caramel i acabant amb una subtília amargor.

Sin pasteurizar. Auténtica frescura, donde se acentúan los aromas herbáceos del lúpulo de Saaz. En boca se percibe una sensación compleja con una mayor cremosidad, seguida de un sabor a caramel y terminando con un sutil amargor.



**PIVOVAR VELKE POPOVICE**  
VELKÉ POPOVICE, REPÚBLICA CHECA

**64**

**2100000 hl**  
Own brewery  
1844

### 368 Kozel Dark Nefiltrovany

Elaborada a partir d'una mescla de malts torrats que armonitzen entre si per a conferir-li el seu color rubí i tocs dominants de caramel. En la versió sense filtrar s'intensifica el cos i el color, per a una experiència més complexa i molt agradable.

Elaborada a partir de una mezcla de malts tostados que armonizan entre sí para conferirle su color rubí y toques dominantes de caramel. En la versión sin filtrar se intensifica el cuerpo y el color, para una experiencia más compleja y muy agradable.





**PLAN B BREWERY**  
YAROSLAVL, RUSSIA

### 369 Veronika Decides To Die. Coffee Version RUSSIAN IMPERIAL STOUT 13,0%

Versió amb l'addició de cafè Indi -Monsooned Malabar. Resultat final: negra amb escuma marró Imperial Stout.

### 370 Black Cases

Molt rica, ben equilibrada entre el caramel i la xocolata, sense gaire alcohol.

### 371 Breakfast Of The Papuas

Stout per les postres amb l'addició d'encenalls de coco torrat, cafè fred i una gota de vainilla.



**POCH'S**  
CASTELLFOLLET DE LA ROCA, GIRONÉS

### 372 Bruna Del Pirineu

Cervesa d'alta fermentació amb lleugers matisos Belges i elaborada amb fajol.



**POHJALA**  
TALLIN, ESTONIA

### 373 Talveoo

Baltic Porter rica i suau elaborada amb coco, vainilla i cardamom.



**POPULUS**  
CRASPE, ZARAGOZA

### 374 Ipa Calanda

Nova versió de la IPA de prèsssec. Elaborada amb diferent varietat de prèsssec, procedent de la localitat de Calanda, Teruel.

### 375 Doble IPA

Poca presència de la malta per donar pés al llúpol. Doble dry-hopping!

Own brewery  
2013



**IBU: 60**

Versió con la adició de café Indi - Monsooned Malabar. Resultado final: negra con espuma marrón Imperial Stout. Version with the addition of Indian coffee - Monsooned Malabar. Outcome: black with a brown cap imperial stout.

### IMPERIAL PORTER 10,0%

**IBU: 35**



Muy rica, bien equilibrada entre el caramel y el chocolate, sin mucho alcohol.

### SWEET/MILK STOUT 7,8%

**IBU: 20**



Stout para los postres con adición de virutas de coco tostado, café frío y una gota de vainilla.



**180 hl**  
Own brewery  
2011

### STRONG BELGIAN ALE 10,2%

**IBU: 38**



Cerveza de alta fermentación con ligeros matices Belgas y elaborada con alforfón.



Own brewery  
2011

### HIGH FERMENTATION BEER WITH SLIGHT BELGIAN HINTS AND BUCKWHEAT 10,2%

**IBU: -**



High fermentation beer with slight Belgian hints and brewed with buckwheat.

### BALTIC PORTER 9,0%

**IBU: -**



Rich and smooth Baltic Porter brewed with coconut, vanilla and cardamom.

### 300 hl

Own brewery  
2015



**IPPA 7,5%**  
IBU: -



Nueva versión de la IPA de melocotón. Elaborada con distinta variedad de melocotón, procedente de la localidad de Calanda, Teruel.

### DOBLE IPA 9,0%

**IBU: 100**



Pocos matices de malta para dar alta presencia al lúpulo. Doble dry-hopping!



**PRACOWNIA PIWA**  
MODLINICZKA, POLAND

### 376 Americka Desitka

Versió americana de la Czech Desitka. Els llúpols Americans li donen aromes refrescants afrutats i cítrics.

**2500 hl**  
Own brewery  
2012



### AMERICAN LAGER 4,3%

**IBU: 30**



Versión americana de la Czech Desitka. American hops gives fresh citrusy and fruity aroma.

### 377 Hadra

West Coast IPA. Seca, amarga, impresionantemente aromática i (com sempre) extremadament beible.

West Coast IPA. Seca, amarga, impre-  
sionantemente aromática y (como  
siempre) extremadamente beible.

Own brewery  
2014

### 378 Breakfast Of Champions

Wheat IPA amb aroma a mango i cítrics. Amarga i dolça al mateix temps.

Wheat IPA con aroma a mango y cítricos. Amarga y dulce al mismo tiempo.



### IMPERIAL IPA 7,2%

**IBU: 65**



Wheat IPA with aroma of mango and citruses. Bitter and sweet at the same time.

### IMPERIAL STOUT 10,6%

**IBU: 50**



Heavy Imperial Stout infused with ancient-style wood-smoked pears and plums.



**QUANA**

L'ALMELLÀ DEL VALLÈS, BARCELONA

**120 hl**  
Own brewery  
2015

### 380 Tr25

Cervesa amb cos, maltosa i dolça. Elaborada amb 3 tipus de sucres diferents.

Cerveza con cuerpo, maltosa y dulce. Elaborada con 3 tipos de azúcares diferentes.



### BELGIAN DUBBEL 6,5%

**IBU: 19**



Beer with body, malty and sweet. Brewed with 3 different kinds of sugar.



**QUER**

BARCELONA, BERGA

**450 hl**  
Own brewery  
2011

### 381 Malacatón

New England Pale Ale amb pressésec.

New England Pale Ale con melocotón.



### FRUIT BEER 5,0%

**IBU: 40**



New England Pale Ale with peaches.



RADUGA  
WARSAW, POLAND

### 382 Trapeze

Cervesa de blat delicada combinada amb el caràcter expressiu del maracujà.

Cerveza de trigo delicada combinada con el carácter expresivo del maracuyá.

3000 hl  
Gipsy brewer  
2014

FRUIT BEER 4,6% IBU: 10



2

Delicate wheat combined with the expressive character of the passion fruit.

### 383 Apache

Apache és una combinació arriscada de dos estils de cervesa – AIPA i Witbier.

Apache es una combinación arriesgada de dos estilos de cerveza -AIPA y Witbier.

SPECIALTY IPA 5,7% IBU: 45



2

Apache is a bold combination of two beer styles - AIPA and Witbier.



RATPENAT CERVESESERS  
BARCELONA

### 384 Un Pam De Felicitat

Cervesa Doble India Pale Ale madurada en barril de fusta de Whisky escocès.

Cerveza Doble India Pale Ale madurada en barril de madera de Whisky Escocés.

150 hl  
Gipsy brewer

WOOD-AGED BEER 9,0% IBU: 100



4

Double India Pale Ale aged in wooden barrels of Scotch Whisky.

### 385 Ratpenat Imperial Stout

Imperial Stout amb cafè de Papua Nova Guinea de Cafès El Magnífico, medalla de plata BBF 2017.



SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER 11,3% IBU: 100



4

Imperial Stout con café de Papúa Nueva Guinea de Cafés El Magnífico, medalla de plata BBF2017.



REBEL'S  
ITALIA

### 386 Tropical Bomb

Imperial IPA amb notes tropicals, de molt fàcil beure, cos sec i alcohol molt ocult.

Imperial IPA con notas tropicales, de muy fácil beber, cuerpo seco y alcohol muy oculto.

1500 hl  
Own brewery  
2016

DOUBLE IPA 8,0% IBU: 75



3

Imperial IPA with tropical notes, very easy drinking, dry body and very hidden alcohol.

### 387 Serial Tripel

Fermentada amb una mescla de llevats Trappist i Witbier, aromatitzada amb coriandre i bergamota.

Fermentada con una mezcla de levaduras Trappist y Witbier, aromatizada con cilantro y bergamota.

BELGIAN TRIPEL 8,0% IBU: 28



3

Fermented with a blend of Trappist and Witbier yeasts, aromatized with coriander and bergamot.



REDWILLOW  
CHESHIRE, UK

### 388 Weightless

Session IPA, amb grans sabors tropicals i baixa amargor.

Session IPA, con grandes sabores tropicales y bajo amargor.

4700 hl  
Own brewery  
2010

SESSION IPA 4,2% IBU: 32



3

Session IPA, big tropical flavours with low bitterness.

### 389 Restless

Imperial Vietnamese Coffee Milk Porter.

Imperial Vietnamese Coffee Milk Porter.

IMPERIAL PORTER 8,5% IBU: 40



3

Imperial Vietnamese Coffee Milk Porter.



RENTON  
PU, ITALY

### 390 Jimmy Pale

Amarga i de sabor sencer gràcies als llúpols Americans. Amb espuma compacta i persistente.

### 391 Yellow Summer Ale

Destaca pel seu intens aroma a bergamota que t'omplirà el paladar.



REPTILIAN  
SANT VICENÇ DE CALDERS, CATALUNYA

### 392 Droja Güena

India Pale Lager amb arròs. Llúpols Simcoe i Eldorado. Lleugerament amarga, seca i molt aromàtica.



ROCMENTIDERA BREWERY  
SANTA MARIA DE MERLÉS, BARCELONA

### 393 Destraler

Pàl·lida de cos lleuger, ben equilibrada, amargor neta i sense duresa, final llarg i arrodonit.



ROGUE  
OREGON, USA

### 394 Honey Kolsch

Honey Kolsch Ale infusionada amb mel de les 119 colònies d'abelles situades a 40 acres dels llúpols Rogue. Refrescant.

### 395 Cold Brew Ipa

IPA amb cafè fred Stumptown.



Amarga y de sabor entero gracias a los lúpulos Americanos. Con espuma compacta y persistente.

### AMERICAN IPA 4,5% IBU: 60

Its bitterness and full flavour are thanks to American hops. With a compact and persistent foam.

### SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER 3,5% IBU: 30

It's distinguishable by its intense bergamot aroma that will fill your palate.

350 hl  
Own brewery  
2011

### ALTERNATIVE GRAIN BEER 5,8% IBU: 40

India Pale Lager with rice. Simcoe and Eldorado hops. Slightly bitter, dry and very aromatic.

200 hl  
Own brewery  
2016

### INTERNATIONAL PALE LAGER 6,0% IBU: 24

Pale, light body, well balanced, clean bitterness without hardness, long and well rounded ending.

Own brewery  
1988

### KOLSCH 5,0% IBU: 26

Situated just across from 40 acres of Rogue hops, 119 colonies of bees were carefully kept and fed and the honey was uncapped, extracted, filtered, and finally infused into a refreshing Honey Kolsch Ale.

### INDIAN PALE ALE 7,5% IBU: 82

IPA with cold brew Stumptown coffee.

1200 hl  
Own brewery  
2015

1200 hl  
Own brewery  
2015





ST FEUILLIEN  
BÉLGICA

### 408 Triple



Cervesa Triple Belga, d'alta graduació amb aromes especiats típics de l'estil.

BELGIAN TRIPLE 9,0%

Own brewery

0



Cerveza Triple Belga, de alta graduación con aromas especiados típicos del estilo.

IBU: -

3

Belgian Tripel, high alcohol % with spicy aromas typicals of the style.

BLANCHE 5,2%

IBU: -

2

Brewed with unmalted wheat, which gives its classic colour and turbidity.

### 409 Blanche

Cervesa elaborada amb blat sense maltejar, que li otorga el seu clàssic color i terbolesa.

Cerveza elaborada con trigo sin maltear, que le otorga su clásico color y turbiedad.



ST. GEORGENBRÄU  
ALEMANIA

### 410 Weissbier

Clàssica cervesa de blat, notes a clau i banana.

Clásica cerveza de trigo, notas a clavo y banana.

WEISSBIER 4,6%

IBU: -

2

Classic wheat beer, notes of nail and banana.

Own brewery

0

### 411 Sullerica Valenta

Session IPA amb pètals de rosa. Suau, aromàtica, fresca i divertida.

Session IPA con pétalos de rosa. Suave, aromática, fresca y divertida.



SULLERICA CERVEZA ARTESANA

MALLORCA, BALEARS

### 412 Synera American Pale Ale

Cervesa rossa, molt fresca i llupolada. En nas notes cítriques, en boca notes a fruites tropicals.

Cerveza rubia, muy fresca y lupulada. En nariz notas cítricas, en boca notas a frutas tropicales.

AMERICAN PALE ALE 5,2%

IBU: 35

2

Blonde beer, very fresh and hoppy. Citrusy notes in nose, tropical fruit notes in mouth.

600 hl

Own brewery

2016

### 413 Cloud Computing

Tanker Cloud Computing és la versió moderna de l'estil de les cerveses de blat.

Tanker Cloud Computing es la versión moderna del estilo de las cervezas de trigo.

### 414 Sauna Session

L'essència d'una sauna tradicional capturada en ampolla! És una cervesa molt inusual, amb un fort aroma i sabor a bedoll que es molt refrescant i satisfactori.

La esencia de una sauna tradicional capturada en botella! Es una cerveza muy inusual, con un fuerte aroma a abedul que es muy refrescante y satisfactorio.

WHITE IPA 5,5%

IBU: 40

3

Tanker Cloud Computing is a modern take on a classical wheat beer style.

SPICE, HERB, OR VEGETABLE BEER 4,7%

IBU: 0

3

The essence of a traditional Sauna captured in a bottle! It is a very unusual beer, with a strong birch aroma and flavor that is very refreshing and satisfying.

0

3



TENSINA

TRAMACASTILLA DE TENA, HUESCA

### 415 Peña Telera

Gran presència de llúpol que li aporta un sabor afrutat amb toc cítrics i una amargor integrada.



TERCER TIEMPO CERVEZA ARTESANA

LA POBLA DE VALLBONA, VALENCIA

200 hl

Own brewery

42552

ENGLISH IPA 6,4%

IBU: 53



Great presence of hops which give this beer a fruity flavour with citrusy touches and an integrated bitterness.

### 416 Birbat

Intens aroma a fruita blanca i flors. Premi llúpol d'or Ale Rubias Alta Fermentación 2017.



THE FLYING INN

VALLADOLID, CASTILLA Y LEÓN

120 hl

Own brewery

2015

BELGIAN PALE ALE 4,9%

IBU: 22



Intense aroma of white fruit and flowers. Prize "Llúpol d'or Ale Rubias Alta Fermentació 2017".

### 417 Pandora

Double IPA cremosa amb blat i civada, i llúpols Columbus (amargor) i Citra.



THE WHITE HAG BREWERY

BALLYMOTE, IRLANDA

500 hl

Gipsy brewer

2016

DOUBLE IPA 7,7%

IBU: 80



Creamy Double IPA with wheat and oatmeal, Columbus (bitterness) and Citra hops.

### 418 The Púca Berry, Hibiscus & Berry

Fruits vermellos, hibisc i jengibre. Molt àcida però saborosa. El sabor dels fruits vermellos contrasta amb les espècies i el toc àcid característic.

FRUIT AND SPICE BEER 3,5%

IBU: -



Red fruits, hibiscus and ginger. Very sour albeit tasty. The flavour of red fruits matches the species and the sour characteristic touch.

### 419 Bran & Sceolan

Feta amb malta Irlandesa i 5 llúpols Americans. Els sabors de llúpol cítric i a pi estan equilibrats amb una columna vertebral sólida de malta.

AMERICAN IPA 7,2%

IBU: -



Made with Irish malt and 5 American hop varieties. Piney, citrusy hop flavors are balanced by a full, malt backbone.

### 420 Black Boar Bourbon Barrel Aged

IMPERIAL STOUT WOOD-AGED 10,2%

IBU: -



Dark Chocolate complexa amb sabors rics a toffee amb notes adicionals de vainilla calenta, mel dolça, fruits negres i abundant roure Americà.

Dark Chocolate compleja con sabores ricos a toffee con notas adicionales de vainilla caliente, miel dulce, frutas negras y abundante roble Americano.

Complex dark chocolate and rich toffee flavours with additional notes of warm vanilla, sweet honey, dark fruits and lush American oak.



**TIANBEER**  
POZOAMARGO, CUENCA

#### 421 Tiannana

Olor i sabor nets, suaus i envolvents. A fruits tropicals, sense filtrar ni afegits químics.

**WEISSBIER** 4,5%

IBU: -



Olor y sabor limpios, suaves y envolventes. A frutas tropicales. Sin filtrar ni agregados químicos.

17 hl  
Own brewery  
2011



**TRACK BREWING CO**  
MANCHESTER, UK

2000 hl  
Own brewery  
2014

#### 427 Skyway

New England Double IPA.

**DOUBLE IPA** 9,0%

IBU: 50



New England Double IPA.

**PALE ALE** 5,3%

IBU: 50



Hop forward Pale Ale.



**TIBIDABO BREWING**

L'HOSPITALET DE LLLOBREGAT, CATALUNYA

#### 422 Pils

Subtil base maltosa amb aportació generosa de llúpols. Lleugera, refrescant i neta en boca.

**GERMAN PILS** 5,1%

IBU: 31



Sutil base maltosa con aportación generosa de lúpulos. Ligera, refrescante y neta en boca.

800 hl  
Own brewery  
2017

#### 423 One Drop Peach Saison

Col·laboració amb Brew By Numbers, addició de pràssecs d'estiu al final de la fermentació. Un bouquet d'esters afrutats s'asseuen sobre una Saison fresca i seca.

**Saison** 4,9%

IBU: 11



Colaboración con Brew By Numbers, adición de melocotones de verano al final de la fermentación. Un bouquet de esteres afrutados se asientan sobre una Saison fresca y seca.

Collaboration with Brew By Numbers, addition of summer peaches at the end of fermentation. A bouquet of fruity esters sits on top of a dry, crisp Saison.



**TOPPLING GOLIATH**

DECORAH, IOWA USA

#### 424 Pompeii

Influenciada pels Mosaic preservats enterrats sota la cendre del mont Vesuvi, La Pompeii és la nostra IPA monovarietal de Mosaic.

Influenciada por los Mosaic preservados enterrados bajo la ceniza del monte Vesuvio, la Pompeii es nuestra IPA monovarietal de Mosaic.

9000 hl  
Own brewery  
2009

**IPA** 5,5%

IBU: 60



Influenced by the preserved Mosaics buried under the ashes of Mount Vesuvius, Pompeii is our single hop mosaic IPA.

**IPA** 6,8%

IBU: -



Esta IPA rica es para aquellos con ganas de viajar en el corazón y fuego en los ojos.

This rich IPA is for those with wanderlust in their heart and fire in their eyes.



**TORRAGHETTAI**  
SARDEGNA, ITALIA

#### 426 Torraghettai

Color groc, notes de cítric, mel i malta dolça al principi, es tanca amb una agradable amargor.

**BELGIAN BLOND ALE** 4,7%

200 hl  
Own brewery  
2013

IBU: 38



Color amarillo, notas de cítrico, miel y malta dulce al principio, se cierra con un agradable amargor.

Yellow coloured, notes of citrus, honey and sweet malt in the beginning, closes with a pleasant bitterness.



**TRIPORTEUR**  
ROESELARE, BELGIUM

Gipsy brewer

#### 429 Full Moon 12

Amb roure Belga torrat amb lluna plena. Àngels i monjos s'aixopluguen, aquí arriba el dimoni!

**QUADRUPLE** 10,2%

IBU: 20



Hell of a 12 with Belgian Oak roasted at full moon. Angels and monks take shelter, here comes the devil!

#### 430 Basta

IPA elaborada amb pasta i tomàquet.

**EXPERIMENTAL BEER** 4,8%

IBU: 40



IPA elaborada con pasta y tomate.

10 hl  
Gipsy brewer  
2014

#### 431 Habanero Chingón

Pàl·lida, aroma a txili habanero fresc recentment tallat, explosió de sabor a txili i picant habanero.

**SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER** 4,5%

IBU: 25



Pale, aromas of fresh chili habanero recently cut, explosion of flavours of chili and spicy habanero.



**TWO CHEFS BREWING**

AMSTERDAM NOORD HOLLAND, THE NETHERLANDS

5 hl  
Own brewery  
1987

#### 432 Funky Falcon

Una Golden Pale Ale fresca amb citronella i molt funky.

**AMERICAN PALE ALE** 5,2%

IBU: 22



Una Golden Pale Ale fresca con citronela y muy funky.

**WITBIER** 5,0%

IBU: 12



A fresh Wheat beer brewed with Kaffir lime leaves, with notes of citrus and lychee.

#### 433 White Mamba

Cervesa fresca de blat elaborada amb fulles de llima de Kaffir, amb notes cítriques i litxi.

Cerveza fresca de trigo elaborada con hojas de lima Kaffir, con notas cítricas y lichi.





UNITED GYPSIES BREWERY  
LOHJA, FINLAND

#### 434 Human Cannonball

Cervesa d'estil històric original de Finlàndia. Dolça i maltosa. Aroma a llevat únic Finlandès.

#### 435 Alder

Aquesta cervesa ha estat feta com a homenatge a un entusiasta finlandès que ha qualificat 10000 cerveses. Ens ha demanat de fer una cervesa utilitzant vern fumat.

#### 436 So 'Rento

Rento és una paraula finlandesa que significa relaxat. Així que es tracta d'una cervesa de fàcil tracte i relaxada. Monovarietal de Monroe.



URBANBEER  
ZAMUDIO, EUSKADI

#### 437 Whisky Dubbel

Dubbel amb cacau, whisky i vainilla.

#### SAHTI 8,0% IBU: 20



Cerveza de estilo histórico original de Finlandia. Dulce y maltosa. Aroma a levadura única Finlandesa.

#### SMOKED BEER 7,0% IBU: 30



Esta cerveza ha sido hecha como homenaje a un entusiasta finlandés que ha calificado 10000 cervezas. Nos ha pedido hacer una cerveza utilizando aliso ahumado.

#### GOLDEN ALE 4,5% IBU: 6



Rento es una palabra finlandesa que significa relajado. Así que se trata de una cerveza de fácil trato y relajada. Monovarietal de Monroe.

500 hl  
Own brewery  
2015



20000 hl  
Own brewery  
2012

#### BELGIAN DUBBEL 8,0% IBU: 35



Dubbel con cacao, whisky y vainilla.

AMERICAN IPA 6,2% IBU: 50



American IPA with citrusy and resinous aromas and flavours.

#### 438 Mumbai

IPA Americana amb gust i aroma a cítrics i resina.



VOX POPULI  
ST-JEAN SUR RICHELIEU, QUEBEC

#### 439 Anna

De cos més pesat, més afrutada, bomba de llúpol amb un final amarg persistent.

#### 440 Laura

Belgian Tripel altament llupol-lada amb aromes cítrics, sensació cremosa en boca i un final sec.

#### 441 Kettle Sour Canneberges

Belgian Ale rossa altament bebible i llupulosa.

#### TRIPEL 10,0% IBU: 75



De cuerpo más pesado, más afrutada, bomba de lúpulo con un final amargo persistente.

#### BELGIAN IPA 5,5% IBU: 30



Belgian Tripel altamente lupulada con aromas cítricos, sensación cremosa en boca y un final seco.

#### BERLINER WEISSE 3,0% IBU: 3



Highly drinkable and hoppy Belgian Blonde Ale.



WEST COAST BEERSMITHS  
GOTHENBURG, SWEDEN

#### 442 The Great Deceiver

Mira aquesta cervesa i veuràs que és una IPA. Beu aquesta cervesa i és una Milk Stout de xocolata.

#### 443 Mangolicious

Una New England IPA encara que explota amb tons reals de mango i un toc a pinya de fons.

WHIPLASH  
KILDARE, IRLANDA

#### 444 Swoon

DIPA de Chinook i Vic Secret.

#### 445 Bone Machine

La nostra American IPA moderna. Fermentada en llevat English Ale i finalment doble dry-hopping. Llimona dolça, pances, papaya, pinya, sedosa.

#### 446 Clap Hands

Fresca i refrescant, elaborada amb malta de blat.



#### EXPERIMENTAL BEER 9,0% IBU: 55



Look at this beer and it is an IPA. Drink this beer and it is a Chocolate Milk Stout!!!

#### FRUIT BEER 7,1% IBU: 60



A New England IPA but exploding with real tons of mango and a hint of pineapple in the background.

Gipsy brewer  
2016

#### DOUBLE IPA 8,0% IBU: -



Chinook and Vic Secret DIPA.

#### AMERICAN IPA 6,2% IBU: 35



Our straight-up modern American IPA. Fermented on English Ale yeast and finally double dry hopped. Candied lemon. Resin. Papaya. Pineapples. Silk.

#### AMERICAN WHEAT BEER 5,2% IBU: -



Crisp and refreshing, brewed with malted wheat.





**WICKED BARREL**  
NEAMT, ROMANIA

#### 447 Imperial Stout

Espessa, complexa, excel·lent.

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT** 11,0%

IBU: 60



(3)

100 hl  
Gipsy brewer  
2017

#### 448 Bombadlie

Brettanomyces Farmhouse Ale fermentada amb 60 g/l de maduixes madures de Florida i delicadament envejellida en Foeder de roure Francès.

#### 449 Genesis

Fermentada amb més de 120 g/l de pinya, guava, papaya i mango, la cervesa és seguidament envejellida en barriques de vi, i el blend accentúa la naturalesa salvatge i tropical de la fruita i el llevat.

#### 450 Silencio

Bourbon Barrel-Aged Black Sour Ale amb cafè El Silencio i grans de vainilla de Madagascar, artísticament envejellida en barrils de Kentucky Bourbon.

**WYLIE BREWERY**  
SITGES, BARCELONA

#### 451 Slam - Modern Pale Ale

De cos sencer, suau i plena d'aromes afrutats rics.

**BRETT BEER** 4,2%

IBU: -



(3)

Brettanomyces Farmhouse Ale fermentada con 60 g/l de fresas maduras de Florida y delicadamente envejecida en Foeder de roble Francés.

**SOUR ALE** 6,6%

IBU: -



(3)

Fermentada con más de 120 g/l de piña, guava, papaya y mango, la cerveza es seguidamente envejecida en barricas de vino, y el blend acentúa la naturaleza salvaje y tropical de la fruta y la levadura.

**SOUR ALE** 7,4%

IBU: -



(4)

Bourbon Barrel-Aged Black Sour Ale con café El Silencio y granos de vainilla de Madagascar, artísticamente envejecida en barriles de Kentucky Bourbon.

300 hl  
Own brewery  
2016

**XP BREW**  
GAGARIN, RUSSIA

#### 452 Average Bear // Bbf Ed.

Milk Oatmeal Stout, envejellida en estelles de roure que han estat banyades en Bourbon Jack Daniels durant 9 mesos.

**OATMEAL STOUT** 5,0%

IBU: 25



(3)

Milk Oatmeal Stout, envejecida en astillas de roble que han estado bañadas en Bourbon Jack Daniels durante 9 meses.

1800 hl  
Own brewery  
2016

#### 453 Dismay // Bbf Ed.

Imperial Stout, envejellida amb grans de cacau premium.

**IMPERIAL STOUT** 10,0% IBU: 80



(3)

Imperial Stout, envejecida amb grans de cacau premium.

Imperial Stout, envejecida amb grans de cacau premium.

Imperial Stout, aged on premium cocoa beans.

#### 454 Bonita Bruna // Bbf Ed.

Brown Ale, envejellida amb vainilla i canyella.

**AMERICAN BROWN ALE** 8,0% IBU: 25



(3)

Brown Ale, envejecida amb vainilla i canyella.

Brown Ale, aged on vanilla and cinnamon.

## ALWAYS ON TAP 71



**ZETA BEER**

ALBORAIA, VALÈNCIA

750 hl

Own brewery

2013

#### 455 Superhell

Hoppy Pils amb gran caràcter de Mosaic. Aromàtica i seca, però amb les ganas de repetir de les classiques Lager.

**INTERNATIONAL PALE LAGER** 5,5% IBU: 45



(2)

Hoppy Pils con gran carácter de Mosaic. Aromática y seca, pero con las ganas de repetir de las clásicas Lager.

Hoppy Pils with great character from Mosaic. Aromatic and dry, classic Lager addiction.

#### 456 Malabrocca

Clàssica APA amb Maris Otter i llúpols Cascade i Mosaic. Cervesa seca, lleugera, molt afrutada i aromàtica.

**AMERICAN PALE ALE** 5,7% IBU: 50



(2)

Clásica APA con Maris Otter y lúpulos Cascade y Mosaic. Cerveza seca, ligera, muy frutal y aromática.

Classic APA with Maris Otter and Cascade and Mosaic hops. Dry, light, very fruity and aromatic.

#### 457 Blackbell

Baltic Coffee Porter amb una generosa addició de cafè en fred que recorda, en aroma, al cafè recentment mòlt.

**BALTIC PORTER** 8,7% IBU: 30



(3)

Baltic Coffee Porter con una generosa adición de café en frío que recuerda, en aroma, al café recién molido.

Baltic Coffee Porter with a generous addition of cold brewed coffee that reminds, in aroma, of fresh ground coffee.



**ZOOBREW**

FRANCE

600 hl

Own brewery

2017

#### 458 King Louie

Especiada i amb notes de sègol al pebre, seguida d'aromes a galeta, pi resinós i fruits secs.

**DOUBLE IPA** 7,5% IBU: 50



(2)

Especiada y con notas de centeno a la pimienta, seguida de aromas de galleta, piño resinoso y frutos secos.

Spicy and peppery notes of rye, followed by aromas of biscuit, resinous pine and dried fruit.

#### 459 Nautilus

Cervesa àcida amb notes refrescants. La sal talla l'acidesa. Notes cítriques i a coriandre.

**HISTORICAL BEER** 4,0% IBU: 10



(2)

Cerveza ácida con notas refrescantes. La sal corta la acidez. Notas cítricas y a cilantro.

Sour beer with refreshing zest notes. The salt cuts acidity. Citrus and coriander notes.



**ZULA BREWING COLLECTIVE**

BARCELONA, ESPAÑA

60 hl

Gipsy brewer

2014

#### 460 Hoppala!

IPA forta i llupolada equilibrada per una base de malts continentals amb llúpols Americans.

**IPA** 7,0% IBU: 66



(3)

IPA fuerte y lupulada equilibrada por una base de malts continentales con lúpulos Americanos.

Strong and hoppy IPA, balanced by a continental malty backbone with American hops.



ZULOGGAARDEN  
BARCELONA

### 461 Sang De Gossa

ZuLogaaRden is GoOd fOr yOu, yoU  
fKing hOpHeAd.

AMERICAN IPA 7,0% IBU: 92

75 hl  
Gipsy brewer  
2007



2



Own brewery

**OSKAR BLUES BREWERY**  
COLORADO, USA

### 462 Dales Pale Ale

Amargor: Norther Brewer. Sabor:  
Cascade i Columbus. Gran adició de  
Centennial després de l'ebullició.

AMERICAN PALE ALE 6,5%

IBU: 3

Amargor: Norther Brewer. Sabor:  
Cascade y Columbus. Gran adición de  
Centennial después de la ebullición.

PILSNER 4,7% IBU: 28

IBU: 2

Norther Brewer for bittering, Cascade  
and Columbus for flavour and a big post-  
boil addition of Centennial for aroma.

IPA 4,9% IBU: 35

IBU: 3

Unlike mass market "pilsners" diluted  
with corn and rice, Mama's is built with  
100% pale malt, specialty malts, and  
Saaz hops.

Made with enormous amounts of  
two-row malt, chocolate malt, roas-  
ted barely, flaked oats and hops.

### 463 Mamas Little Yella Pils

A diferència de les pilsner del "mass  
market" (diluïdes amb arros i blat de  
moro), aquesta porta un 100% de pale  
malt, malts especials i llúpol Saaz.

### 464 Pinner Throwback IPA

Enormes quantitats de malt de dues  
carreres, malt xocolata, civada i  
llúpols.

A diferencia de las pilsner del "mass  
market" (diluidas con arroz y maíz),  
esta lleva un 100% de pale malt,  
malts especiales y lúpulo Saaz.

Enormes cantidades de malt de dos  
carreras, malta chocolate, cebada y  
lúpulos.



Own brewery

**WORMTOWN BREWERY**  
MASSACHUSETTS, USA

### 465 Be Hoppy

Daurada i vermellosa, tèrbola sense  
filtrar. Decididament amarga amb un  
cos mig.

PALÉ ALE 6,5% IBU: 69

IBU: 3

Dorada y rojiza, turbia sin filtrar. De-  
cididamente amarga con un cuerpo  
medio.

Reddish gold hazy unfiltered brew. De-  
cididamente amarga con un cuerpo  
medio.

HELLES 5,4% IBU: 20

IBU: 2

Resposta Alemana en el segle XIX al  
popular estil Pilsner Txec.

Germany's answer in the late 19th century  
to the popular Czech style Pilsner.



Own brewery

**RIO BRAVO BREWING COMPANY**  
ALBUQUERQUE, USA

### 467 Snakebite IPA

Disenyada per competir amb els "pe-  
sos pesats" de les IPA de Albuquerque.

Diseñada para competir con los "pesos  
pesados" de las IPA de Albuquerque.

IPA 6,5% IBU: 99

IBU: 3

Designed to hold its own against the  
heavyweight IPAs of Albuquerque.



### 468 NM Piñon Coffee Porter

Infusionada amb pinyons de cafè de  
New Mexico.

Infusionada con piñones de café de  
New Mexico.

**PORTER 6,7% IBU: 45**



Infuses with New Mexico Piñon  
Coffee.

### 469 Roadkill Red

Ilúpols Columbus, Crystal i Cascade  
que generen un fort aroma a llúpol i  
una subtil amargor.

Lúpulos Columbus, Crystal y Cascade  
que generan un fuerte aroma a  
lúpulo y un sutil amargor.

**RED ALE 4,9% IBU: 47**



A special blend of Columbus, Crystal  
and Cascade hops result in a robust  
hop flavor and a subtle bitterness.

### 470 La Luz Light Lager

Medalla de plata al Best of Craft Beer  
Awards 2017 "Other German Origin".

Plata en el Best of Craft Beer Awards  
2017 "Other German Origin".

**LAGER 3,4% IBU: 18**



Silver Medal at the Best of Craft Beer  
Awards 2017 "Other German Origin".

**EMPIRE BREWING COMPANY**  
NEW YORK, USA



Own brewery

### 471 Skinny Atlas Light

La nostra cervesa més premiada  
desde 1994. Una Kölsch Ale molt  
refrescant.

Es nuestra cerveza más premiada  
desde 1994. Una Kölsch Ale muy  
refrescante.

**KÖLSCH 5,3% IBU: 35**



Our most awarded and best-selling  
beer since 1994, Skinny Atlas Light is  
a crisp, Kölsch Style Ale.

### 472 White Aphro

White "Aphro" és una Belgian Wit Ale  
sense filtrar.

White "Aphro" es una Belgian Wit Ale  
sin filtrar.

**WITBIER 6,0% IBU: 5**



White "Aphro" is a Belgian-Style  
unfiltered Wit Ale.

### 473 Local Grind

Scotch Ale infusionada amb una me-  
cla de grans de cafè de Guatemala.

Scotch Ale infusionada con una mez-  
cla de granos de café de Guatemala.

**SCOTTISH ALE 7,2%**



This scotch ale is infused with a  
custom blend of Guatemalan beans.

**JOLLY PUMPKIN ARTISAN ALES**  
MICHIGAN, USA



Own brewery

### 474 Bam Bière

Deliciosa farmhouse ale anomenada  
així pel nostre Jack Russell.

Deliciosa Farmhouse Ale llamada  
así por nuestro Jack Russell.

**Saison 4,5% IBU: 3**



Delicious farmhouse ale named for  
our Jack Russell.

### 475 Oro de Calabaza

Golden Ale artesana envejelida en  
botas de roure.

Golden Ale artesana envejecida en  
botas de roble.

**BELGIAN STRONG ALE 8,0% IBU: 3**



Artisan Golden Ale, aged in oak  
barrels.

### 476 Forgotten Tales of The Last Gypsy Blender Series 2 Volume 1

Malts fumats, llimona en conserva,  
pell de lima, sucre de bourbon fumat  
i sal fumada del mar Kiawe.

Malts ahumados, limón en conserva,  
piel de limón, azúcar de bourbon ahu-  
mado i sal ahumada del mar Kiawe.

**SOUR ALE 7,0% IBU: 45**



Smoked malts, preserved lemons,  
lime peel, bourbon smoked sugar and  
Kiawe smoked sea salt.



SIERRA NEVADA BREWING CO.  
CALIFORNIA, USA



Own brewery

### 477 Sierra Nevada Pale Ale

La nostra cervesa més popular, fantàstica interpretació d'un estil clàssic.

**PALE ALE** 5,6% IBU: 38 (3)

Our most popular beer. It is a delightful interpretation of a classic style.

### 478 Sierra Nevada Torpedo

El "hop Torpedo" es un mètode de dry-hopping disenyat i construit per Sierra Nevada ara utilitzat arreu del món.

**IPA** 7,2% IBU: 65 (3)

The hop torpedo is a revolutionary method of dry-hopping designed, built, and debuted here at the brewery.

### 479 Sierra Nevada Tropical Torpedo

Intens gust a llúpol i aromes a mango, papaia i maracujà.

Nuestra cerveza más popular, fantástica interpretación de un estilo clásico.

**IPA** 6,7% IBU: 51 (3)

Intense rush of hop flavor and the lush aromas of mango, papaya, and passionfruit with every sip.

### 480 Sierra Nevada Hazy Little Thing

Us presentem aquesta tèrbola cervesa, sense filtrar i directe dels tancs.

Os presentamos esta cerveza turbia, sin filtrar y directa desde los tanques.

**NEIPA** 6,7% IBU: 40 (3)

We present this our unfiltered, unprocessed IPA, straight from the tanks.

### 481 Sierra Nevada Otra Vez

Otra Vez és un gir no convencional al casi extint estil Gose.

Otra Vez es una vuelta de tuerca al casi extinto estilo Gose.

**GOSE** 4,5% IBU: 5 (3)

Otra Vez is a tangy twist on the nearly extinct gose style.

STONE BREWING BERLIN  
BERLIN, GERMANY

### 482 Stone IPA

IPA responsable de generaciones de fanáticos del llúpol als USA

IPA responsable de generaciones de fanáticos del lúpulo en USA

8000 hl  
Own brewery  
2016

**IPA** 6,9% IBU: - (3)

IPA that launched generations of hop fanatics in the U.S.

### 483 Sour IPA pilot serie

IPA acidificada, pertany a una serie de cerveses pilot.

IPA acidificada, pertenece a una serie de cervezas piloto.

**SPECIALTY IPA** 5,9% IBU: 36 (3)

Soured IPA pilot series.

### 484 White Ghost

Ceps de Lactobacillus provinents de cultius locals a Berlin otorguen el caràcter àcid.

Cepas de Lactobacillus provenientes de cultivos locales en Berlín otorgan el carácter ácido.

**BERLINER WEISSE** 4,7% IBU: 12 (3)

Orthodox sour and acidic character from a specially selected Lactobacillus strain sourced from local Berlin cultures.

#ARTABEERFESTIVAL  
DESCARREGA'T LA NOSTRA APP  
ARTA BEER FESTIVAL

# Arta Beer Festival

1 i 2 de Juny

MÈS DE 100 TIPUS DE CERVESES

CONCURS HOME BREWERS  
MÚSICA EN DIRECTE-TASTS

ARTICIPACIÓ DE

la SITGETANA CRAFT BEER

LA CALA VERA

BALLET DE BIRRA

AMUNTAMENT D'ARTA

**Lovaina**  
—city of beer



If you like  
Barcelona Beer  
Festival  
you'll love  
**Lovaina,**  
**city of beer.**

Where history meets innovation



**visitleuven.be**