

CENA MARIDAJE
HAMBURGUESAS
Y
CERVEZA ARTESANAL

VIERNES 25 DE OCTUBRE
21:00H

JOINT
BREWING



Burger
CORZO

Blend de corzo, queso de tetilla, boletus salteados y mayonesa de trufa.



Lavando pasta session
IPA de 4,5% muy lupulada



Burger
CIERVO

Blend de ciervo, salsa salvaje de curry, mayonesa de chimichurri, queso brie y cebolla crispy.



Vistillas Red Ale
Con toques de malta de caramelo, complementada con mosaic



Burger
CHULETÓN

Blend de vaca, salsa emmy, cebolla confitada, bacon crujiente y queso cheddar ahumado.



Trapos sucios
IPA New Zealand de 6%



Burger
JABALÍ

Blend de jabalí, canónigos, crema de castañas asadas, jugo de carne con chocolate y queso raclette.



Mankini
American IPA de 5,5%, ligera y con mucho lúpulo



24€
(IVA INCLUIDO)