

Cervezas Artesanales*

*

Las bebidas marcadas no forman parte
del paquete Todo-Incluido

MINERVA VIENA*

\$140 mx



Estilo: vienna

Alc. vol.: 5%

IBUS: 18

SRM: 20

Perfil organoléptico:

Cerveza rojiza con una mezcla de maltas tostadas que brindan suaves notas a caramelo, nuez y chocolate.

Temp. de servido: 7-10 °C

Cristalería: Flauta

Maridaje: Antojitos mexicanos, alimentos fritos y platillos picantes.

Botella de 355 ml

MINERVA IPA*

\$140 mx



Estilo: West Coast ipa

Alc. vol.: 6.5%

IBUS: 55

SRM: 13

Perfil organoléptico:

Cerveza dorada brillante, hecha con una selecta mezcla de lúpulos que aportan aromas frutales y tropicales.

Temp. de servido: 10-13 °C

Cristalería: Copa Tulipán

Maridaje: Mariscos, tacos y burritos.

Botella de 355 ml

MINERVA COLONIAL*

\$140 mx



Estilo: Kölsch

Alc. vol.: 5%

IBUS: 15

SRM: 2-3

Perfil organoléptico:

Cerveza clara fresca y suave. Logra el balance perfecto con aromas sutiles a naranja y pan.

Temp. de servido: 4-7 °C

Cristalería: Caña

Maridaje: Ensaladas, mariscos, pastas ligeras.

Botella de 355 ml

MINERVA STOUT*

\$140 mx



Estilo: Stout

Alc. vol.: 6%

IBUS: 38

SRM: 42

Perfil organoléptico:

Cerveza oscura de gran cuerpo, fuerte aroma y sabor a café recién tostado, chocolate amargo y caramelo.

Temp. de servido: 10-13 °C

Cristalería: Pinta nónica

Maridaje: Brownie con helado, cortes de carne y quesos maduros.

Botella de 355 ml

MINERVA PALE ALE*

\$140 mx



Estilo: English Mild Ale

Alc. vol.: 6%

IBUS: 24

SRM: 10

Perfil organoléptico:

Cerveza ámbar con notas florales y frutales. La primera artesanal mexicana en ganar oro en el World Beer Cup.

Temp. de servido: 10-13 °C

Cristalería: Pinta nónica

Maridaje: Hamburguesas, BBQ y pizza.

Botella de 355 ml

THE REEF
AWARENESS



Si tiene una alergia específica o un requisito dietético, por favor
informe a un miembro de nuestro equipo.

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos.



THE REEF 28
DAY CLUB

Roof is the new beach