

El Maridaje



∴ B R O O K ≡

Placer *Dual*

Queremos elevar tu experiencia *burger* como nunca antes con esta selección de maridajes, **nuestras hamburguesas** se unen a las cervezas de importación de **Estrella Galicia**. Cada unión ha sido cuidadosamente pensada para estallar tu paladar y realzar los sabores intensos y jugosos de nuestras hamburguesas con el carácter distintivo y fresco de las cervezas, el **equilibrio perfecto entre sensaciones, texturas y aromas**.

Descubre cómo esta nuestra selección eleva cada bocado y sorbo a una nueva dimensión.



"Es una pareja exquisita, su **picor** conjunto nos pueden hacer dudar, pero os aseguro que son una dupla que sorprende. Les encanta estar juntos y son muuuuy spicy, **amantes de lo intenso**."



Nuestra experta en relaciones opina

PICANTE

INTENSA

LICOROSA

LA CHINGONA

Guacamole casero, bacon ahumado crujiente, crujiente de totopos, jalapeño encurtido, cebolla Xnipek y mayonesa de chile chipotle. En pan brioche.

EQUILIBRADA

CREMOSA

PICANTE

STRAFFE HENDRIK TRIPEL

Esta rubia de 9% grados de alcohol te sorprenderá con su ligero sabor a caramelo que luego pasa a ser agrio y afrutado, con toques de plátano especiado con cilantro y pimienta negra, lo que la hace una **bebida picante y licorosa**.

It's a Match!!





IBERIAN BLISS

Mayonesa de pimentón, queso mantecoso de Cañarejal, papada ibérica de bellota de Guijuelo, cebolla caramelizada y pimientos de piquillo de Lodosa. En pan brioche.

Nuestra experta en relaciones opina

*"La amiga de toda la vida que vuelve enamoradísima de un guiri, el amor de su vida. La combinación de lo mejor de España y de Escocia. Son **super agradables y un poco dulces**. Una parejaza, soy muy fan."*



Super Match

BREWDOG WINGMAN

equilibrio entre frutas **tropicales suaves**, **notas resinosas de pino** y un **distintivo aroma cítrico**. Su sabor fresco y vibrante se complementa con **matices de galleta** y **un toque frutal** que la distingue de otras cervezas de su categoría.





"Una explosión, esta pareja no deja de sorprenderme, tantos sentimientos que lo que parece que no pega, lo hace a la perfección dejandote con un regusto satisfecho. **Ácidos, dulces** y a veces, **amargos**, así es este dúo."

Nuestra experta en relaciones opina

CHEESY MADISON

Canónigos, cebolla caramelizada, salsa de arándanos y el toque de queso que más te guste: medallón de queso de cabra o dados de queso azul. En pan brioche.



O'HARA'S IRISH STOUT

¿Quién dijo que el café y el alcohol no combinan?

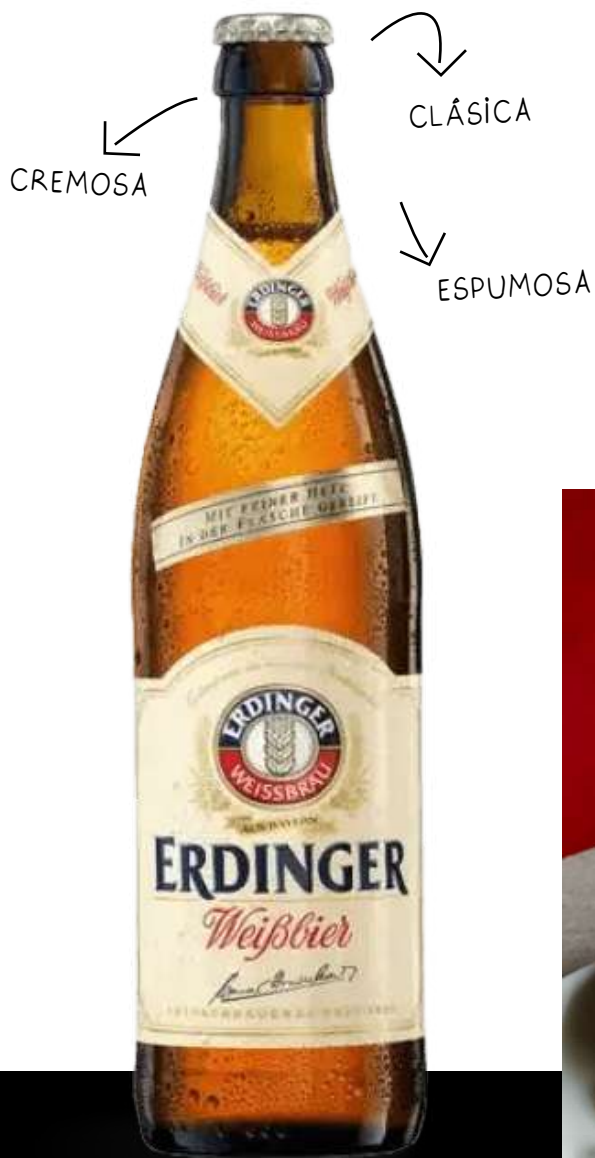
Esta cerveza de 4,3% grados de alcohol permite percibir **en boca rastros de chocolate y café**, pero equilibrando los sabores para que sea una **cerveza fácil de beber**.

Al destapar la botella podrás percibir el aroma a malta tostada, café y chocolate puro para luego, muy al fondo, sentir esa ligera nota a licor.

Match! Match! Match!



IBERIAN BLISS



Clásico de clásicos, la **cerveza de trigo por excelencia**. Esta alemana pálida y refrescante de 5,3% grados de alcohol, destaca por su **sabor inicial a plátano** que combina con las especias y la levadura que generan un final seco y una sensación en boca cremosa.

You have a new Match!

BRIGITTE

Medallón de foie fresco a la plancha, manzana asada, cebolla caramelizada, canónigos y pipas tostadas. En pan de cerveza.



"Hay parejas que no te pegan nada, pero te acercas y ves que están hechos el uno para el otro. **Complejas pero clásicos y crujientes**, combinando su cremosidad y buen recuerdo. Soy súper fan de esta relación, ship."



Nuestra experta en relaciones opina

A close-up, high-contrast photograph of a roasted pig's head. The skin is a deep, glossy red-brown, while the meat is a lighter, succulent yellow-orange. The texture of the skin is cracked and wrinkled. A white diamond-shaped logo with the word "BROOK" inside is centered over the image.

· B R O O K ·

