NOTA DE PRENSA

Cinco restaurantes únicos para disfrutar de Alhambra Reserva Esencia Citra IPA este verano

- ***Cervezas Alhambra invita a disfrutar de su nueva Alhambra Reserva Esencia Citra IPA descubriendo cinco espacios gastronómicos únicos donde degustarla en Madrid***

- ***La marca cervecera ha creado junto a estos restaurantes unos menús maridados con esta variedad, que se podrán disfrutar durante el mes de julio***

- ***Alhambra Reserva Esencia Citra IPA es la nueva IPA monovarietal de Cervezas Alhambra, una cerveza elaborada con un lúpulo único: Citra***

Madrid, 13 de julio 2021.- Este verano, Cervezas Alhambra quiere hacer más llevadera la estación más calurosa del año en la ciudad de Madrid. Para ello, la marca cervecera se ha aliado con cinco de los restaurantes tendencia de la capital para diseñar una experiencia que hará las delicias de los más sibaritas. Junto a ellos, ha creado unos **menús maridaje pensados para degustar con su nueva Alhambra Reserva Esencia Citra IPA**. Una opción perfecta para aquellos que disfrutan de los **planes gastronómicos** y de **descubrir sitios nuevos** mientras degustan una nueva propuesta culinaria maridada con una cerveza única. Para poder exprimir este plan al máximo, Cervezas Alhambra ha seleccionado cinco restaurantes para crear una ruta gastronómica en la que, cada uno de ellos, ha diseñado un estilo de menú maridaje diferente gracias a la versatilidad de Alhambra Reserva Esencia Citra IPA. Así, cada restaurante ofrecerá durante este mes de julio una propuesta para todos los gustos, con precios que van desde los 25 euros hasta los 70 euros por comensal.

La ruta de Alhambra Reserva Esencia Citra IPA para este verano

El restaurante **Quispe**, que mezcla en cada uno sus platos la diversidad cultural y gastronómica de Perú, se encuentra en la zona de Alonso Martínez, en la calle de Orellana, 1. Los sabores exóticos de sus platos casan a la perfección con la frescura y diversidad de matices de Alhambra Reserva Esencia Citra IPA en el menú que ofrecen para este maridaje, protagonizado por propuestas tan atractivas como el tiradito de atún de almadraba o el suspiro

a la limeña.

Mentica Gastronómico es un restaurante de alta cocina riojana que cuenta con la chef Lucía Gárvalos y trabaja con productos autóctonos de Calahorra, donde se mezcla su recetario tradicional con un toque de actualización. Su propuesta ofrece combinar los sabores lupulados de Alhambra Reserva Esencia Citra IPA con platos tan singulares como una ensalada de tomate con lechuga en texturas, anchoas, ventresca, esferificaciones de balsámico y helado de aceitunas, o un bacalao sobre sus propios callos al pil pil. En la calle de Sagasta, 12.

La gastronomía italiana queda representada en esta selección gastronómica con **Marenna**, un local con un ambiente elegante situado en la calle de Tamayo y Baus, muy cerca de Recoletos. En el menú que propone se puede disfrutar tanto de pasta (Tagliolini porto cervo con marisco de temporada) como de pizza (Pizza cola di manzo), dos de los platos tradicionales más reconocidos de la comida italiana y que maridan a la perfección con Alhambra Reserva Esencia Citra IPA.

La **Taberna Los Gallos**, situada en la calle de Puigcerd, 6, en el barrio de Salamanca, es un sitio ideal para reuniones con amigos. Este local ofrecerá dos menús para degustar junto a Alhambra Reserva Esencia Citra IPA, con platos tan apetecibles como el falso risotto de carabineros o el lomo de cebollón gallego.

Por último, **La Dominga**, es un restaurante en pleno barrio de Malasaña, más concretamente en la calle de Espíritu Santo, 15. En su carta predomina la cocina peruana con matices asiáticos al estilo street food. Precisamente, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA es un acompañamiento ideal para platos picantes y especiados, como el pollito serrano en adobo nikkei que incluye su menú.

Cinco propuestas exclusivas para disfrutar de la mejor gastronomía este verano junto a una cerveza única. Y para seguir saboreando la experiencia más allá de estos espacios y en cualquier punto de la geografía, Cervezas Alhambra ha lanzado Aquí se sirve Alhambra, un espacio online en el que los amantes de la marca cervecera podrán localizar, a través de un mapa, los mejores locales en los que disfrutar de sus cervezas. Una iniciativa que tiene el objetivo de acercar al público los bares y restaurantes donde poder degustar su cerveza favorita en todo el territorio nacional. Con solo añadir el código postal y filtrando por cualquiera de las cervezas de la marca, el usuario podrá acceder a una amplia selección de establecimientos donde podrá degustar Cervezas Alhambra.

Una cerveza única en la que menos es más

Cervezas Alhambra sabe que no hay nada más importante que la **esencia** de las cosas, por eso ha creado **Alhambra Reserva Esencia Citra IPA**. Una IPA monovarietal elaborada con un único lúpulo: Citra. Esta nueva creación es una apuesta por lo aparentemente sencillo en la que "menos es más", donde es este lúpulo americano el que contribuye a potenciar las características del líquido, aportándole un intenso aroma a frutas cítricas y tropicales, dando lugar a una cerveza llena de matices. Alhambra Reserva Esencia Citra IPA es una cerveza que conecta con el consumidor a través de los sentidos y del tiempo, **una creación única que sigue la filosofía de la marca que presta especial atención a los detalles**.

Las Reservas de Cervezas Alhambra trabajan en el desarrollo de diferentes categorías, facilitando a los consumidores la entrada a nuevas especialidades a través de propuestas singulares. Son cervezas pensadas para aquellas personas que quieren descubrir, a través del sabor, nuevas experiencias y sensaciones.

NOTA DE CATA

Un líquido lupulado que destaca por su frescura y diversidad en matices. En boca, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA es de **moderada intensidad amarga, ligeramente persistente y con una sensación de cuerpo ligero**. En nariz predominan las **notas de aceites esenciales, resinosas, cítricas y frutales.**

Disponible en www.tiendasolana.com
@CervezasAlhambra
#AlhambraReservaEsenciaCitraIPA

Sobre Cervezas Alhambra

Nacida en la ciudad de Granada en 1925, y desde 2007 parte de la compañía familiar 100% española líder del sector cervecero en nuestro país, Mahou San Miguel, Cervezas Alhambra lleva décadas elaborando cervezas de gran calidad a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal. Cuenta con una gama de diez cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Reserva Roja, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA, Alhambra Lager Singular, Alhambra Especial Radler, Alhambra Tradicional, Alhambra Sin Lager Singular, Las Numeradas y Las Lentas, destacadas por su calidad excepcional y sabor único. Para más información visite el sitio web corporativo de Cervezas Alhambra: www.cervezasalhambra.es

Sobre Mahou San Miguel

Compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción de más del 32%. Dispone de 10 centros de elaboración de cerveza –ocho en España y dos en EE.UU.–, cuatro manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de cerca de 4.000 profesionales. Cuenta con más de 130 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. En 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Durante la última década, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras, y la entrada en nuevas categorías como la cider en 2020.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925; productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0, San Miguel ECO, Mahou Barrica y marcas aptas para celiacos como San Miguel Gluten Free y Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales y marcas de agua como Solán de Cabras. La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume fuera de España y está presente en más de 70 países.

Para más información:
Javier Carriba, Sofía Felipe
Havas PR
javier.carriba@havas.com, sofia.felipe@havas.com

Irene Gil
Comunicación Corporativa
Mahou San Miguel
igilc@mahou-sanmiguel.com