

MÉRIDA CRAFT BEER

Esta primera edición de la Feria de la Cerveza Artesana de Mérida tendrá lugar los días 11,12,13,14 de Abril en el Acueducto de los Milagros. Se podrán degustar más de 100 tipos de cervezas artesanas diferentes a lo largo de los cuatro días. Contaremos con cerveceros llegados de Madrid, Castilla-la Mancha, Castilla y León y País Vasco.

PROGRAMACIÓN:

JUEVES 11 DE ABRIL:

18:00 Inauguración del Festival.

18:30 Apertura zona juegos populares

19:00 Actuación Dj Rubiork

00:00: Cierre del festival.

VIERNES 12 DE ABRIL:

13:00 Apertura del festival.

13.30 Apertura juegos populares

14:00 Sesion beer-mú.

20:00 Actuación Dj Rubiork.

01:00 Cierre del festival.

SABADO 13 DE ABRIL:

13:00 Apertura del festival.

13:30 Apertura juegos populares

14:00 Sesion beer-mú.

17:30 Taller infantil. "creación de chapas"

20:00 Actuación Dj THE THUNDERS

01:00 Cierre del festival.

DOMINGO 14 DE ABRIL:

13:00 Apertura del festival.

17:00 Taller infantil " crea tus malabares".

19:00 Actuación Dj local (pendiente de confirmar)

20:30 Concurso a la mejor etiqueta y a la mejor cerveza

20:40 Concurso a la mejor Foodtruck.







LA BESTIA

WW

-BARBIER NEW ZEALAND PILSNER 5,2% -PITUFLASH, SOUR ALE 3,8% -LIMÓN SERRANO, CITRUS BLONDE ALE 5,5% -MANGOPALE ALE, HAZY IPA DDH 7,4% -MARIKELO, MILK STOUT 6,2% BESTIATOR, DOPPEL BOCK 8,6% IPA PICHÓN, DDH INDIA PALE ALE 6,8%



-CHAMBERÍ, RUBIA LAGER 4,7% -GOYESCA, TOSTADA BROWN ALE 5,6% -GATA, IPA 5,5%

-MENINA, TRIGO GERMÁN WEST 5% -MALASAÑA, 4 MALTAS BELGAN ALE 10,5%



TENTA BREWING WW.

-CREAMPIE, CREAM ALE 5,5% -CALIFORNIA , WEST COAST IPA 6% -CAMILO 4,5 % SOUR ALE -TROPIC COSTA 6,5 % HAZY IPA -BILLIE CRISTAL 6% AMBER ALE



-LA EX 1, IPA 7% -SERONA STRON ALE, HELL ALEMANA 7% -SEVE PILS 4,8% -CASTUA ESB 5% -SEVERADLER RADLER 3% -SIN ALCOHOL 0,5%



WW

-RUBIA GO 5 % -IPA GO 6,5 % -TRIGO FETEN, BLANCHE 5,2% -MADROÑERA 7% -TOSTADA, WEE HEAVY 7% -GATA NEGRA, STOUT 7,5%



-RADDLER ONE 4 % -IPA MADRID ONE 5 % -LA RUBIA DE GETAFE 4,8 % -GALICIA LAGER 5 % -DUNKEL TRIGO ALEMÁN 9.5% TOSTADA NO LIMIT, SCOTTISH ALE 7,5% -AMERICANA THE ONE, APA 6 % -THE ONE CELTA, FRAOACH HEATHER ALE 7,5%



FOLKS BIER

-SIN 0.8% RED ALE -TRIGO 4% WEIZEN ALE -REHALA 4,5% BLONDE ALE -AMBAR 5% PALE ALE -BELLOTERA 5,5 ACORN RED ALE -JAN 6% HONEY-GINGER GOLDEN ALE -BRUNE 7% ABBEY BROWN ALE



BACTERIO

-EUREKA, LAGER 4,7% -TRIGONOMÉTRICA, TRIGO ALEMÁN 5% -APATOMICA APA 5,3% -RED NUCLEAR, RED ALE 5,6% -MOJIPA 5.5% -DORADO HAZY IPA, 6.5% -WONKA PASTRY STOUT 8.5% -BACTERIO SIN 0.8% PUMKIN HONEY 6,5%



-TRADICIONAL,SEMIDULCE 9º SIN GLUTEN -TRADICIONAL DULCE 7º SIN GLUTEN -BABIECA FRUT AND SPEEZ 7º SIN GLUTEN -BRAGGOT ORIGE HIDROMIEL CON MALTA TOSTADA 8.5º -BRAGGOT LANCERO HIDROMIEL CONMALTAS TORREFACTAS 8.59 -CUBA, HIDROMIEL CON RON 15º SIN GLUTEN



EL JARDÍN DE LA CERVEZA

-EL JARDÍN SERIE 1,RED ALE 6,1% -EL JARDÍN SERIE 2, WEST COAST IPA SIN GLUTEN 6% -EL JARDÍN SERIE 4, BELGIAN WHITE 5,2% -EL JARDÍN PACIFIC IPA 6,6% -EL JARDÍN TRIPLE 9%



SEGRAL BREWING

-HINS ALMONACAR, GERMAN PILS 5,7% -TRIGO, WEISSBIER 5% -BOHEMIA, AMERICA AMBER 6.2% -SEXITANA, IPA 6,5% -DRAGON, NEIPA FRUIT 5% -IPA DOUBLE, DOBLE IPA 7,9% -SEDUCTIVE, TROPICAL STOUT 6.5% -BROWN ALE 8.2%



ALBUFERA DE VALLECAS

-ALBUFERA FRESH-K, AUSTRALIAN SPARKLING ALE 4,9% -ETERNA WHITE IPA, WHEAT IPA 5,5% -VALLECAS PRIDE, SMOKED ALE 4,8% -TERCER TIEMPO, ENGLISH BITTER 4% -RED SNAKE, DARK LAGER 6 % -ZARPAZO, WEST COAST IPA 5,2%





Instagram ETIQUÉTANOS EN



GUIA FOODTRUCKS







-SALCHICHAS ALEMANAS.



YUMMY -ESPECIALIDAD EN BURGUERS



-ESPECIALIDAD EN BURGUERS









@LARUTADELLUPULO



Es un festival de carácter familiar, que tiene como objetivo principal fusionar la cerveza artesana con la comida de calle creando así un espacio cultural diferente.

Las food trucks participantes son:

- -La gallega (Parrillada)
- -La Reina de los Calamares(bocadillos de calamares)
- -Torta del mono (brioches rellenos)
- -Baden Baden (salchichas alemanas)
- -Smoke (burguers)
- -Yummy (burguers)



ORGANIZA

Pretendemos dar a conocer un producto elaborado de forma artesanal y profundizar en la cultura de esta bebida cada vez mas instaurada en España.

