



MAD CHELA
CRAFT BEER

**CARTA DE ALIMENTOS Y GUIA
DE ESTILOS DE CERVEZAS**

**¡NOS ENCANTA RECOMENDARTE
LAS MEJORES CERVEZAS!**

ESTILOS



PALE LAGER / PILSNER

Las pale lagers y pilsners son cervezas ligeras, claras y refrescantes, con un sabor limpio. Tienen un bajo contenido de lúpulo y malta, lo que las hace fáciles de beber.



INDIA PALE ALE (IPA)

Las IPAs son conocidas por su fuerte sabor a lúpulo, amargor pronunciado y aromas cítricos o frutales. Son más alcohólicas que otras cervezas y tienen una amplia variedad de subestilos.



WHEAT BEER (CERVEZA DE TRIGO)

Estas cervezas tienen un alto contenido de trigo en su malta, lo que les da una textura suave y un sabor ligeramente dulce y afrutado. Son a menudo turbias debido a la levadura en suspensión.



PALE ALE

Las pale ales tienen un balance entre malta y lúpulo, con un color ámbar claro a oscuro y un sabor moderadamente amargo. Son menos intensas que las IPAs.



STOUT

Las stouts son cervezas oscuras, ricas y complejas, con sabores a café, chocolate y maltas tostadas. Suelen tener un cuerpo pleno y un final seco.



BELGIAN ALE

Las cervezas belgas son conocidas por sus sabores complejos, afrutados y especiados. A menudo usan levaduras especiales que aportan una amplia gama de aromas y sabores.

ESTILOS



PORTER

Similar a las stouts pero con un sabor más suave y menos tostado. Las porters tienen notas a caramelo, nuez y chocolate, con un cuerpo medio.



BROWN ALE

Las brown ales son cervezas de color marrón con sabores a malta tostada, caramelo y nuez. Tienen un amargor moderado y un cuerpo medio.



BARLEYWINE

Las barleywines son cervezas muy fuertes y alcohólicas, con sabores intensos a caramelo, frutas secas y malta. Son dulces y tienen un amargor notable debido a su alto contenido de lúpulo.



SOUR

Las sour beers son cervezas con un perfil ácido y agrio, resultado de la fermentación con bacterias lácticas como los lactobacilos y levaduras salvajes. Suelen tener sabores frutales y refrescantes.



FRUIT BEER

Las fruit beers son cervezas elaboradas con la adición de frutas, lo que les da un sabor dulce y afrutado. Pueden variar ampliamente en estilo base.



GOSE

Las gose son cervezas de trigo ligeramente saladas y ácidas, elaboradas con agua salada y con notas especiadas de cilantro. Originarias de Alemania, son refrescantes y complejas.

ENTRADAS

Papas a la francesa	\$60
Papas gajo	\$75
Papas curly	\$75
Aros de cebolla	\$100



SNACKS



Dedos de queso

250 g de crujientes dedos de queso, acompañados de 100 g de sabrosas papas a la francesa.

\$150



Mad jalapeños

250 g de chiles jalapeños empanizados, rellenos de suave queso crema y acompañados de 100 g de deliciosas papas a la francesa.

\$150



Boneless

350 g de crujientes trozos de pechuga de pollo empanizados, servidos con 100 g de irresistibles papas a la francesa.

\$110

Sampler para compartir



Una deliciosa combinación de 300 g de papas curly o gajo, 250 g de sabrosos jalapeños empanizados, 250 g de crujientes dedos de queso, y 300 g de aros de cebolla dorados. Perfecto para disfrutar con amigos.

\$350

Pide tu aderezo Blue Cheese por tan solo \$25.

Ten en cuenta que el peso de los alimentos se refiere a su estado crudo.

Las imágenes son meramente ilustrativas.

El tiempo de preparación aproximado es de 20 minutos.

ALITAS Y ALGO MAS

Orden de 500 g de alitas de pollo, acompañadas de bastones de pepino y zanahoria. ¡Puedes elegir hasta 2 salsas de tu preferencia!

\$110



Hamburguesa de pollo

Una generosa pieza de pechuga de pollo crujiente, servida en un pan suave y acompañada de 100 g de papas a la francesa. ¡Una delicia irresistible que no te puedes perder!

\$110

POSTRE

Waffle estilo belga acompañado de una bola de helado napolitano y jarabe de agave.

¡Te lo recomendamos con una cerveza Stout!

\$70





MAD CHELA
CRAFT BEER



TIENDA EN LINEA



MAD CHELA



MAD CHELA



Av. Cuauhtémoc 96 B, Doctores,
Cuauhtémoc, Ciudad de México



Santa Maria la Ribera 136 A, Col Santa
Maria la Ribera , Cuauhtemoc CDMX



56 2113 1195