



Ce**r**e**v**e**r**a[®]

**HACEMOS
DE LA
CERVEZA**

TODA UNA
experiencia



CALAVERA®

Calavera es una cervecería mexicana de Autor. Para nosotros la cerveza no es un simple producto más, es el mejor acompañante de la comida, dándonos una constelación de sabores y aromas, que en la correcta combinación con alimentos puede evocarnos maravillosas sinfonías gustativas. La variedad de sabores obtenibles con la cerveza por mucho supera la versatilidad de los vinos, y por ende el maridaje de platillos con cervezas especiales abre más posibilidades de deleitar al gusto.

Claro que la cerveza también se puede disfrutar tal cual, en buena compañía, acompañándonos en la serie de asociaciones y momentos que definen una vida. Cada cerveza tiene su momento. Siempre con responsabilidad.

En Calavera nos ocupa la alta calidad de todos nuestros ingredientes y productos, el apoyo a la localidad en que nos encontramos, el respeto y protección de nuestro entorno y nuestro medio ambiente. Siempre buscamos nuevas y mejores maneras de manufacturar nuestra cerveza artesanal y otros productos, usando el mínimo de energía y reduciendo al máximo nuestro impacto ambiental. Nuestra meta es crear una cervecería basada 100% en energía renovable, con recursos locales al máximo. Y siempre con la dedicación de proteger y apoyar a nuestro más valioso recurso: nuestros empleados.



CERVEZA DE AUTOR

En Cervecería Calavera cada cerveza es única, hecha para consentir y deleitar, diseñada para quien busca nuevas experiencias, sabores y texturas. Cervecería Calavera es un laboratorio de sabores donde exploramos nuevas dimensiones gustativas. En búsqueda de la perfección cervecera, muchas veces rompemos con los cánones establecidos, otras veces nos inclinamos hacia los más de 80 estilos tradicionales de cervezas, pero siempre trabajamos con las raíces solidamente plantadas en la calidad verdadera, tangible, simple y directa en todo lo que hacemos.

En Cervecería Calavera nuestras cervezas son de autor, siendo éstas expresión del gusto personal del Maestro Cervecerero, quien le da a todas sus recetas un toque personal, un estilo propio. Su autoría no se expresa en letras y obras de arte sino en sabores, aromas y texturas, diseñando experiencias gustativas que buscan despertar un recuerdo, una idea, un pensamiento.



PREMIOS

nacionales e internacionales

2019

Copa Cerveza México 2019

- Yule - **Oro** - cervezas con especias
- Penumbra - **Oro** - cervezas alemanas
- Güera galáctica - **Bronce** - ale belgas

2017

Copa Cerveza México 2017

- Corazón Negro- **Oro** - cervezas especiales

2015

Slowbeer Mexico

- Mexican Imperial Stout - **Bronce** - cervezas con especias

2014

Copa Cerveza México 2014

- Mexican Imperial Stout - **Bronce** - cervezas con especias

US OpenBeer Competition 2014

- Ofrenda - **Bronce** - belgia tripel

2013

Copa Cerveza México 2013

- Mexican Imperial Stout - **Oro** - cervezas con especias
- Sanctum 2013 - **Plata** - cervezas de trigo
- Yule 2012 - **Plata** - cerveza con especias.

Reconocimiento - Copa Cerveza Mejor Cervecería 2013

US OpenBeer Competition 2013

- Sanctum 2013 - **bronce** - cervezas con especias

2012

US OpenBeer Competition 2012

- LoveCraftBeer - **Oro** - cervezas especiales 2012
- Yule - **Oro** - cervezas con especias 2012

Copa Cerveza México 2012

- Dubbel de Abadía - **oro** - cervezas belgas
- Maquahuitl - **plata** - cervezas con chocolate/café
- Mexican Imperial Stout - **plata** - cervezas con especias
- Yule 2011 - **bronce** - cervezas con especias
- Witbier - **bronce** - cervezas de trigo

2011

US OpenBeer Competition 2011

- Mexican Imperial Stout - **Oro** - cervezas con especias

2010

Copa Cerveza México 2010

- Witbier - medalla **plata** cervezas de trigo

2009

Copa Cerveza Guadalajara 2009

- Witbier - medalla **bronce** cervezas de trigo
- Schwarz - medalla **plata** cervezas alemanas
- Tripel de Abadía - medalla **Oro** cervezas belgas
- **Reconocimiento - Gran Premio Copa Cerveza GDL 2009**

CONTACTO

Dirección:

Poniente 152 659, Habitacional Prado Vallejo, Hab Prado Vallejo,
54170 Tlalnepantla, CDMX

Tel. (55) 5365 3685

L-V 8.00 a 17.30

web: www.calaverabeer.com

mail: ventas@calaverabeer.com

info@calaverabeer.com

Facebook: [cervecería calavera](https://www.facebook.com/cerveceria-calavera)

twitter: [@calaverabeer](https://twitter.com/calaverabeer)

Instagram: [@calaverabeer](https://www.instagram.com/calaverabeer)

mapa: <https://goo.gl/maps/oNfW2G6L9wL2>



CERVEZA DE LINEA

disponible todo el año



CALAVERA

MEXICAN IMPERIAL STOUT

ROBUSTA, OSCURA
CON AROMAS A CHOCOLATE
CAFÉ Y CON 4 DIFERENTES
CHILES AHUMADOS

Fuerte cerveza negra de alta fermentación, con maltas tostadas que dan un paladar a chocolate y café y un aroma a caramelo, pasas y frutas secas.

Agregamos chiles secos selectos, que por su característico sabor y fuerza le dan aún más intensidad.

Maridaje: chocolates, frutas del bosque, y fué creada especialmente para acompañar platillos con mole.



10/14°C

OG 22

IBU 65+

EBC 100

355 ML



CERVEZA DE LINEA

disponible todo el año



TRIPEL DE ABADÍA

FUERTE CERVEZA
CLARA

Espumosa cerveza de alta fermentación, El dulce sabor viene balanceado con el aromático amargor de los lúpulos tipo Saaz y una pequeña adición de azúcar, logramos una cerveza que, a pesar de su fuerza, se siente ligera y noble.

Maridaje: Nos parece ideal para acompañar platillos de sabor fuerte y quizá con matices dulces, especialmente si se basan en pescados y mariscos. Muy rica para chiles en nogada y pipián, y algunos quesos enérgicos, como el Danablu, Rochefort o el Stilton. De igual forma hace buena pareja con algunos postres cremosos.



8/10 °C

OG 19.5

IBU 23

EBC 9

355 ML

8.5%

Alc. Vol.

CERVEZA DE LINEA

disponible todo el año



DUBBEL DE ABADÍA

FUERTE OSCURA
ACAREMELADA

Cerveza con maltas especiales tostadas tipo caramelo, que le dan una tenue apreciación de pasas, galletas y caramelos. Balanceado con el amargor de los aromáticos lúpulos tipo Saaz obtenemos una cerveza versátil. Siguiendo antiguas tradiciones belgas, utilizamos una pequeña adición de azúcar cande oscura y un poco de piloncillo para darle un toque ligero al paladar a pesar de su fuerza.

Maridaje: Platillos fuertes, especialmente carnes, gravy, papas, estofados y algunos quesos ligeros, como el brie, tetilla, Tomme de Savoie y Port Salut. También hace buena pareja con algunos postres elaborados con chocolate amargo y caramelo.



CERVEZA DE LINEA

disponible todo el año



CALAVERA

GÜERA GALÁCTICA

BLONDE ALE

Cerveza clara, muy ligera y fresca. Ideal para climas muy cálidos. Notas frutales provenientes del lúpulo galaxy.

Maridaje: Antojitos mexicanos.



3/5 °C

OG 11.5

IBU 25

EBB 5.5

355 ML

4 %
Alc. Vol.

IPA

disponible en verano



CALAVERA

BUEN DÍA

GOEDENDAG

BELGIAN IPA

Una cerveza fuerte y compleja pero a su vez refrescante, afrutada y herbal. El lúpulo contribuye con notas a piña, toronja y un recuerdo a lima. Ideal para beber con amigos y disfrutar un día caluroso.

Maridaje: Comida mexicana como antojitos mexicanos muy picantes o condimentados. Carnes asadas.

4/8 °C

0.6 16

IBU 50+

EBB 18

7 %
Alc. Vol.



TEMPORADA

disponible en primavera



CALAVERA

SANCTUM

CERVEZA DE PRIMAVERA
WEIZEN

Fresca y aromática cerveza de trigo, para acompañar la frescura de los nuevos brotes y aromas de primavera. Además, contiene hoja santa, que representa la parte religiosa-pagana de agradecimiento a los dioses de la fertilidad, al permitir que la naturaleza resurja nuevamente. Notas a anís y aromas frutales.

Maridaje: Comida del mar, pescados preparados, erizos y ceviches.



7/9 °C

OG 18

IBU 21

EBC 15

355 ML

6

% Alc. Vol.

TEMPORADA

disponible para día de muertos



CALAVERA

OFRENDA

CERVEZA DE DÍA DE MUERTOS
TRIPEL

La Ofrenda la preparamos especialmente para el Día de Muertos. Elaborada con un poco de trigo (simbolizando el pan), calabaza en tacha y calaveritas de azúcar. Con esta cerveza hemos tratado de capturar la quintaesencia de la Ofrenda del Día de Muertos. Con ésta cerveza hemos tratado de capturar la quintaesencia del Día de muertos.

Maridaje: Chiles en nogada, pimientos, y postres en tacha.



TEMPORADA

disponible en navidad



CALAVERA®

YULE

CERVEZA NAVIDEÑA
STRONG DARK BELGIAN ALE

Esta cerveza la hemos aromatizado con frutos y condimentos típicos de la temporada, como tejocote, guayaba, canela, carde momo y anís; tratando de crear una sinfonía multicultural de sabores que asociamos con las celebraciones de Navidad.

Maridaje: Platos navideños, como carnes adobadas o asadas. Aves al horno. Postres como pastel de frutos.



ESPECIALES

disponible por temporada



CORAZÓN NEGRO

IMPERIAL STOUT CON MEZCAL

Colaboración entre Mexican Imperial Stout y mezcal artesanal joven de agave Espadín-Biscuishe. Creando una cerveza fuerte, robusta y llena de notas afrutadas.

Maridaje: Comida mexicana robusta en sabor como la birria, adobos y moles. También postres con chocolate o moras.



10/14 °C

OG 22.5

IBU 65+

EBC 100

12%
Alc. Vol.

ESPECIALES

por temporada



CORAZÓN AMARGO

BELGIAN IPA CON MEZCAL

Esta es una fusión entre una aromática cerveza clara de alta fermentación estilo IPA y un mezcal artesanal joven de agave Espadin-Bicuische. Una rica colaboración que crea una cerveza fuerte y robusta pero a su vez fresca y primaveral.

Maridaje: Comida mexicana compleja, condimentada y fuerte. Buena combinación con comida con achiote y habanero.

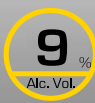


7/10 °C

OG 16

IBU 50+

EBB 18



9 %
Alc. Vol.



LAGER

disponible en temporada



PACTO

MUNICH DUNKEL

Cerveza oscura pero suave y ligera, con un elegante gusto a caramelo y pan tostado, proveniente de las maltas especiales utilizadas en su elaboración. El equilibrado amargor proviene del uso de los lúpulos nobles, y le dan un interesante contrapunto al suave dulzor que la cerveza presenta.

Maridaje: Platillos fuertes, tortas y antojitos. También perfecta para un atardecer en la plaza con buena compañía.



5/7 °C

OG 15

IBU 28

EBC 40



5.2%

Alc. Vol.

LAGER

disponible en temporada



CALAVERA

PENUMBRA

SCHWARZBIER

NOTA LIGERA A CHOCOLATE

Notas de degustación: Esta es un clásico estilo de cerveza originario de Turingia y Sajonia, reconocible por su fuerte carácter tostado y con notas de pan (provenientes de la malta Múnich utilizada en su receta). A nuestra versión de Schwartzbier le hemos dado un carácter ligeramente más achocolatado de lo que se acostumbra en Alemania y en general la hemos balanceado hacia los sabores de la malta, pero sin ser dulce. Los lúpulos alemanes que se utilizaron sólo se perciben por su amargura y un muy ligero aroma a praderas que casi se pierde en el aroma tostado y achocolatado.

Maridaje: Esta cerveza es una buena selección para acompañarse con antojitos mexicanos. Nos parece una cerveza ideal para quesadillas de huitlacoche, y es una interesante selección para recados de chilmole.



5/7 °C

OG 13.5

IBU 29

EBC 70



5%

Alc. Vol.

RADLER

disponible en temporada



CALAVERA

CLETA

JENGIBRE

Nuestra radler es una mezcla de cerveza ligera y soda artesanal de jengibre, resultando una cerveza muy ligera y refrescante.

Maridaje: Aves, ceviches, sushi, ensaladas.

