

¿QUÉ HAY DETRÁS DE UNA CERVEZA?

¡Ven a comprobarlo!

- **Cata explicativa**
- **Degustación de 5 cervezas:**

Chapeau Geuze, Cerveza belga a base de Lambic, de fermentación espontánea, 5,5 % de alcohol.

Orval, Cerveza belga con denominación trapense, 6,2% de alcohol, de alta fermentación con segunda fermentación en botella.

Weihenstephan, Cerveza bávara de trigo, 5,4% de alcohol, de alta fermentación, no filtrada y segunda fermentación en botella.

Duvel, Cerveza especial belga, 8,5% de alcohol, de alta fermentación y segunda fermentación en botella.

Gulden Draak, Cerveza especial belga, 10,5% de alcohol, de alta fermentación con segunda fermentación en botella.

- **Selección de pinchos.**

Dónde: Restaurante Túbal

Cuándo: Viernes 18 de febrero

Hora: 19.30 Horas

Precio: 18 €

**Plazas limitadas.
Imprescindible reservar**

Restaurante Túbal, Plaza de Navarra, 4 – Tafalla
www.restaurantetubal.com
tubal@restaurantetubal.com
www.facebook.com/tubal.restaurant
Tlf: 948-700852

