



A **CERVEJA ARTESANAL**
PRODUZIDA NA CIDADE
DE **BÚZIOS.**





FORNO

IRISH RED ALE - 5% v/v



A CERVEJA DA PAIXÃO.

Inspirada na Praia do Forno, cuja a areia possui veios com tons avermelhados. Sabor e dulçor moderado de malte caramelo, leve tostado e algo de toffe. Final com um leve gosto de grão torrado, que propicia uma típica secura. Uso de lúpulos ingleses garantem forte adesão ao estilo e aparecem apenas em segundo plano no aroma, estando mais presentes no sabor garantindo equilíbrio entre o dulçor e o amargor dos maltes.



Ingredientes: Água, malte de cevada, malte de trigo e lúpulos.



Harmoniza com queijos, pizza de calabresa, carpaccio e carnes temperadas.



MANGUINHOS

MUNICH DUNKEL - 5,8% v/v



A CERVEJA ROMÂNTICA.

A Búzios Manguinhos é uma cerveja complexa, escura, com sabor e aroma que remetem à pão, café, chocolate e tostados. Tem espuma cremosa e consistente. Indicada para ser degustada a dois, curtindo a lua na praia que a inspirou.



Ingredientes: Água, malte de cevada, malte de trigo e mais 3 tipos de maltes especiais.



Harmoniza com queijos duros e carnes temperadas.



ARMAÇÃO

CZECH LAGER - 5,5% v/v



A CERVEJA SOFISTICADA E DESCONTRAÍDA.

A cerveja Búzios Armação é uma cerveja clara, encorpada, com amargor pronunciado, aroma marcante e cor dourada. Tal como o balneário Búzios, essa cerveja é uma deliciosa combinação de sofisticação e descontração.



Ingredientes: Água, malte de cevada e lúpulo.



Harmoniza com churrascos, saladas temperadas e petiscos diversos.



OLHO DE BOI

SUMMER ALE - 4,7% v/v

A CERVEJA ORIGINAL.

Frequentada pelas pessoas como elas vêm ao mundo, a Praia Naturista Olho de Boi, não poderia deixar de representar a cerveja Búzios elaborada com flores frescas de lúpulo, exatamente da forma que elas também vêm ao mundo. Utilizamos o lúpulo Comet que se adaptou muito bem ao nosso clima e apresenta aromas cítricos selvagens.



Ingredientes: Malte de trigo e cevada, lúpulos americanos e levedura.



Harmoniza com pratos leves e refrescantes, churrasco e petiscos.



OSSOS

OATMEAL STOUT - 5,6% v/v



A CERVEJA SINISTRA.

Inspirada na Praia dos Ossos com adição de cascas de cacau das selvas Maias da Guatemala e da Bahia. Tem aparência marrom bem escuro e espuma cremosa. Aromas de cacau, nozes, café e malte torrado complementam a sensação sedosa e aveludada na boca, devido a utilização de aveia na receita. Com corpo médio para alto e amargor moderado, proveniente de nobres lúpulos ingleses e do malte torrado.



Ingredientes: Malte de cevada, trigo, malte de aveia e cevada torrada, lúpulos e levedura.



Harmoniza brownie, petit gateau, sorvete de chocolate e, na harmonização histórica, com ostras.



TARTARUGA

WEISS BIER - 4,7% v/v

A CERVEJA TRANQUILONA.

A Búzios Tartaruga segue o estilo das cervejas Weizen alemãs. É uma cerveja leve e refrescante, com aromas de especiarias e frutas, característicos desse estilo. Sugerimos que seja degustada lentamente, para a plena percepção do conjunto de sabores e aromas.



Ingredientes: Malte de cevada e trigo, lúpulo e água.



Harmoniza com com salsichas, batatas, assados e petiscos.





ARETÊ

SESSION IPA - 4,2% v/v



A CERVEJA PARA CELEBRAR.

A Aretê se inspirou no novo bairro sofisticado e elegante de búzios, um dos pontos mais charmosos da cidade. O frescor da natureza e a prática de esporte no local combinam perfeitamente com a leveza e intensidade do aroma do estilo Session IPA.



Ingredientes: Água, malte de cevada, aveia e lúpulos americanos.



Harmoniza com comida mexicana, carne suína, petiscos fritos, queijos semi-duros e outras comidas temperadas.



FERRADURA

BELGIAN STRONG GOLDEN ALE - 8% v/v



A CERVEJA INTENSA.

A praia da Ferradura, com suas águas transparentes, serviu de inspiração para a sétima criação da cervejaria. A Búzios ferradura se apresenta dourada e efervescente, com suave amargor e aroma de fruta.



Ingredientes: Água, malte de cevada e lúpulos.



Harmoniza com risotos, queijos temperados e frutos do mar.



GERIBÁ

PREMIUM AMERICAN LAGER - 5% v/v



A CERVEJA DESCOLADA.

A Búzios Geribá é uma cerveja clara, leve, refrescante e com amargor não muito pronunciado. Os lúpulos remetem o aroma ao cítrico e floral. Indicada para ser degustada durante o dia, curtindo o sol e petiscos leves.



Ingredientes: Água, malte de cevada e lúpulos.



Harmoniza com churrasco, frutos do mar, queijos médios e petiscos em geral.



BRAVISSIMA

IMPERIAL IPA - 10% v/v



A CERVEJA 10.

Edição especial, comemorando os 10 anos de praia da Cervejaria Búzios. No aniversário dos 10 anos da Cervejaria elaboramos uma cerveja colaborativa com o amigo Rodrigo Alves, onde usamos 10 tipos de maltes, 10 tipos de lúpulos, chegamos a 10% de álcool, e 100 (10x10) de IBU com cor SRM 10. Nossa Cerveja só poderia ter sido nota 10!



Ingredientes: Água, malte de cevada, malte de trigo, lúpulos e levedura.



Harmoniza com hambúrguer, carnes e queijos mais fortes.



BRAVA

AMERICAN IPA - 6,5% v/v



PURO AROMA. A CERVEJA INVOCADA.

A Búzios Brava é uma cerveja que possui amargor pronunciado e agradável, cor em tons de cobre, creme consistente e duradouro e, como destaque, um intenso aroma dos lúpulos americanos utilizados na etapa de dry-hopping. O estilo impetuoso dessa cerveja só poderia combinar com a praia Brava.



Ingredientes: Água, malte de cevada e lúpulos americanos.



Harmoniza com carnes, peixes, aves de sabor marcante e queijos fortes.



BRIGITTE

WITBIER - 4,6% v/v



A CERVEJA EXÓTICA.

A Búzios Brigitte acompanha o estilo Witbier: a famosa cerveja belga de trigo. Leve e refrescante, com notas cítricas e de especiarias no sabor e no aroma. Sendo uma cerveja muito clara, temperada e ligada à Búzios, não poderia ser batizada de outra forma.



Ingredientes: Água, malte de cevada, malte de trigo, aveia, lúpulos e especiarias.



Harmoniza com comidas leves, carnes claras e queijos macios.



CARAVELAS

HAZY IPA - 6,1% v/v

A CERVEJA INTRÉPIDA.

A Búzios Caravelas é uma viagem ao estado da arte das técnicas de preparação de cervejas lupuladas aromáticas. Na execução dessa cerveja navegamos por processos de diaphoping, biotransformação para álcoois terpenícos e tiais e dryhop dinâmico, tudo isso usando as soluções mais modernas das apresentações de lúpulos com altas concentrações de lupulina.



Ingredientes: Malte cevada, malte de aveia e de trigo, levedura e lúpulos.



Harmoniza com costelinha de porco, molhos que utilizam frutas em carnes e peixes, bolinho de bacalhau.



cervejariabuzios

www.cervejariabuzios.com.br

Rio de Janeiro - Escritório



55 21 3579-2096

Fábrica Cervejaria Búzios



55 22 99759-0709

contato@cervejariabuzios.com.br

VISITE NOSSA FÁBRICA!



Av Angélicas n. 0, lote 12,
quadra 68 - Búzios (Antiga
Rua do Canal, O Aretê.)

