

# MAESTRÓ, LA MEJOR CERVEZA ARTESANA

directa del tanque al vaso acompañada de una selección de platos franceses y mediterráneos

El **restaurante cervecería de origen francés situado en el corazón de Barcelona** sirve cuatro tipos de cerveza artesana todo el año y una quinta especial en función de la época. Maestró renueva su carta mejorando platos y renovando otros, presenta una nueva cerveza para la temporada primavera/verano disponible en el local a partir del 16 de marzo.

Maestró (Rambla de Catalunya, 79, Barcelona) es un restaurante y microcervecería artesanal de origen francés en el que se puede disfrutar de una variedad de cuatro cervezas artesanas, entre las que se incluye Blonde (Rubia), Ambrée (Roja), Blanche (Blanca) y Brune (negra), además de sus cervezas especiales que podremos encontrar a lo largo del año. Para que el trago de cerveza aún se saboree mejor, el restaurante cuenta con una carta variada que nos ofrece, entre otros bocados, un amplio abanico de montaditos, tapas y platos típicos franceses así como otros mediterráneos, a combinar con cada tipo de cerveza artesana.

Después de cuatro meses de actividad, Maestró cuenta ya con sus primeros reconocimientos en el sector cervecero.

El pasado 6 de marzo dos de sus cuatro cervezas recibieron medallas de oro y bronce en el Barcelona Beer Festival. Las cervezas premiadas fueron la Brune (negra) con el oro en la categoría Irish Beer y la Blanche (blanca) con el bronce en la Belgian Ale. Estos galardones reconocen el trabajo bien hecho durante estos meses por el equipo de Maestró y su maestro cervecero.

Con la nueva estación llegan más sorpresas por parte de Maestró. La primera, una nueva carta, mejorada revisada y con una mayor variedad de platos que harán las delicias de los más glotones. La segunda, pero no menos importante, es el lanzamiento de su nueva cerveza artesana para celebrar la llegada de la primavera. Una cerveza estilo Viena que debe su color dorado a las mejo-



res maltas y el lúpulo Sorachi Ace, que le aporta un punto exótico con notas de limón, coco y sobre todo madera. Una creación perfecta para disfrutar esta época en la mejor compañía.

Detrás de Maestró, se encuentra un emprendedor de 27 años: Benoit, quien asegura que “hemos querido dar un valor añadido a los barceloneses con Maestró, ofreciéndoles la posibilidad

## Datos de interés

- Dos de las 4 cervezas Maestró han obtenido medallas y reconocimiento en el Barcelona Beer Festival el pasado 6 de marzo.
- A partir del 20 de marzo todo el que quiera podrá reservar un tour con degustación de cerveza y queso donde conocerá todo sobre el proceso de elaboración.
- Maestró ofrece servicio “take away” para aquellos que preferirán disfrutar de una buena cerveza en casa.

de ver en el propio restaurante cómo se elabora la cerveza que les vamos a servir o que podrán llevarse a casa y disfrutarla cuando más les apetezca”. Además el joven emprendedor puntualiza que “la cerveza está presente en casi todo lo que hacemos, por ejemplo en nuestros platos, algunos de los cuales también llevan el toque de cerveza”.

[www.maestrobcn.com](http://www.maestrobcn.com)  
Rambla de Catalunya, 79 - Barcelona