

Mahou
DESDE 1890

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890


**König Ludwig
Weissbier**
BIER VON KÖNIGLICHER HOHEIT

**CASIMIRO
MAHOU**


**CERVEZAS
ALHAMBRA**

**SOLAN
DE CABRAS**


CARTA DE BEBIDAS

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Cervezas

Mahou Barrica Original - 33CL

3.95€



Lager con notas de coco, almendra y vainilla. De color dorado intenso y brillante. 6,1°

Maridaje: Ensalada Eh Voilà!, Tiras de Pollo en Salsa de Setas, crêpes Italiana o Sureña

Alhambra Reserva 1925 - 70CL

9.25€



Cerveza de balance amargo/dulce perfectamente equilibrado, con notas que van desde la naranja amarga hasta un final ligeramente caramelizado. 6,4°

Maridaje: Lasaña de verduras, Bacalao con pesto rojo o crêpe de Marisco

Scone Blonde Ale - 75CL

9.25€

Una cerveza artesana desarrollada a partir del estilo Blonde Ale en la que se ha incluido una pequeña cantidad de trigo malteado y copos de avena para realzar los sabores de cereal y ganar cuerpo.

Maridaje: Pollo Tikka Masala, Tiras de Pollo en Salsa de Setas, Ternera Stroganoff, Crêpe Hindú y con platos con un punto picante.

Vino tinto


Vizar Joven

Tempranillo. VTCyL.

10.95€  2.95€ 


Sembro

4-6 meses en barrica de roble francés. Tempranillo. D.O Ribera del Duero.

14.95€ 

La Celestina

12 meses en barrica de roble francés. Tempranillo. D.O Ribera del Duero.

17.95€ 

Pozo de Nieve

5 meses en barrica de roble americano. Tempranillo. D.O Ribera del Duero.

14.95€  3.50€ 


Laya

4 meses en barrica de roble francés. Garnacha tintorera y Monastrell. D.O. Almansa.

11.95€ 

Rejadorada


6 meses en barrica de roble americano y francés. Tinta de toro. D.O. Toro.

14.95€ 

Vino rosado

Poco Pico de Docetañidos

Rosado ecológico. Tempranillo D.O. Cigales.

11.95€ 

Cervezas gastronómicas

Casimiro Ale - 37,5CL

4.75€



Notas especiadas a clavo y coriandro en aroma, carácter afrutado. Notas de cereal tostado, caramelizado y dulce, leves notas de acidez y un ligero amargor. Intensa de cuerpo y tránsito cremoso. 6,4°

Maridaje: Entrecot a la parrilla o con salsa de Boletus y Setas, Carpaccios

Alhambra Reserva Roja - 70CL

9.25€



Cerveza con notas de cereal tostado y manzana verde envuelta en una elegante nota de alcohol que ayuda a añadir intensidad. 7,2°

Maridaje: Platos con quesos fuertes y carnes rojas como nuestro Entrecot con Salsa de Roquefort

Vino blanco

Naúva

Vendimia seleccionada. Verdejo 100% D.O. Rueda.

11.95€  2.50€ 


Mocén

Vendimia seleccionada. Verdejo 100%. D.O. Rueda.

13.95€  2.95€ 

Quintaluna

Verdejo. VTCyL.

16.95€ 

Mara Moura Lías

Godello. Crianza sobre lías. D.O Monterrei.

18.95€ 

Sangría Alma Atlántica

Elaborada con vino blanco de las variedades de uva albariño, caíño blanco y loureira. 7% VOL.

13.50€ 

Medias botellas

López Cristóbal

3 meses en barrica de roble francés. Tempranillo y Merlot. D.O Ribera del Duero.

10.95€ 

Vizcarra Senda del Oro

7 meses en barrica de roble francés y americano. Tinto Fino. D.O Ribera del Duero.

11.95€ 

Martín Códax

Vino blanco vibrante con intensas notas frutales y florales.

100% albariño. D.O. Rías Baixas.

11.95€ 

Bebidas

Agua Sólán de Cabras 50 cl

1.90€



Agua muy brillante, con un suave y agradable sabor. Es un agua con una intensidad media, que se presenta en boca fresca y ligera.

Bisolán Multifrutas 33cl

2.25€



Refresco sin gas y bajo en calorías. Elaborado con agua mineral natural Solán de Cabras y alto contenido de zumo (13,5-20%). Aporta vitaminas y Ácido fólico. Sabor equilibrado que recuerda a la reineta en aroma y sabor.

Agua con gas 50 cl

2.95€

Refrescos 35 cl

(Cola-Cola, Fanta, Nestea, Aquarius)

2.50€

Cervezas

Formato Barril

Mahou 5 Estrellas - BARRIL

2.55€  3.25€ 



Cerveza de baja fermentación elaborada con las mejores variedades de malta, lúpulo y levadura. 5,5°

Maridaje: La opción de barril válida para cualquier plato.

Formato Botella

Magna de San Miguel - 33CL

2.95€



Cerveza lager de color dorado y brillante. Se aprecian intensidades ligeras a frutas blancas y maduras junto a notas herbales y florales de lúpulo fresco y aromas a malta tostada. 5,7°

Maridaje: Ensalada de la Abadía, tomates del chef, Quiche de la Huerta.

Mahou 0,0 Tostada - 33CL

3.50€



La malta, su principal elemento, la responsable de su color dorado y contribuyente del sabor, aroma y cuerpo que la caracterizan.

Maridaje: La tostada 0,0% perfecta para maridar sin beber alcohol

Mahou 5 Estrellas Sin Gluten - 33CL

3.50€



Con el mismo sabor que Mahou Cinco Estrellas, apta para celíacos. 5,5°

Maridaje: Perfecta para acompañar tus platos sin gluten.

König Ludwig Weissbier - 50CL

4.50€



Cerveza de trigo blanco de sabor fresco y con una gama de aromas frutales que aportan sus levaduras especiales. 5,5°


Maridaje: Crêpes Fondue o Aquitania, Lasaña mar y monte.

En Eh Voilà no servimos jarras de agua, sangría u otras bebidas no embotelladas (excepto cerveza), nos reservamos el derecho a cobrar 0,50€ por vaso de agua no embotellada en concepto de servicio de mesa.

Frizzantes y cavas

Riunite Rosé Amabile

Lambrusco Marani y Lambrusco Salamino. Emilia.

12.95€ 


Yllera 5.5

Verdejo

15.95€ 

Moscato espumante Arione

Moscat. Piemonte.

14.50€ 

Riunite il Fojonco Grasperossa di Castelvetro

Lambrusco Grasperossa. Uva d'oro. Malbo gentile. Emilia.

13.50€ 

Idilicum Brut Nature

100% macabeo. Crianza 9 meses sobre lías. D.O. Cava.

13.50€ 

Mahou Maestra - 33CL

3.25€



Color ámbar con reflejos anaranjados, amargor fino y persistente. Con recuerdos a granos de café envueltos en miel. 7,5°

Maridaje: Lasaña supreme o Crêpes Albany y Tejana.

Mahou Sin - 33CL

3.25€



Cerveza cremosa y consistente, con ligeros tonos a lúpulo y cereal. De cuerpo ligero, presenta un amargor bajo con un leve dulzor. 0,9°

Maridaje: Tu mejor opción si no quieres tomar alcohol.

Manila de San Miguel - 33CL

3.50€



Cerveza elaborada con lúpulos florales, fruta tropical y cítricos que recuerdan al cereal suavemente tostado, miel y caramelo. 5,8°

Maridaje: Platos especiados y picantes como Pollo Tikka Masala, Ensalada Teriyaki o crêpe Hindú.

Scone Rye Ale Artesana - 33CL

3.95€

Cerveza artesana con más de un 30% de Centeno y casi 7° de alcohol, hacen que esta cerveza no te deje indiferente y aprecies todo el sabor del centeno pero con un aporte de amargor perfectamente equilibrado.

Maridaje: Carnes, Tiras de Pollo, Carpaccios, Poke, Ensalada César de Salmón.