

Tacoa, sabrosas propuestas a domicilio #QuédateEnCasa

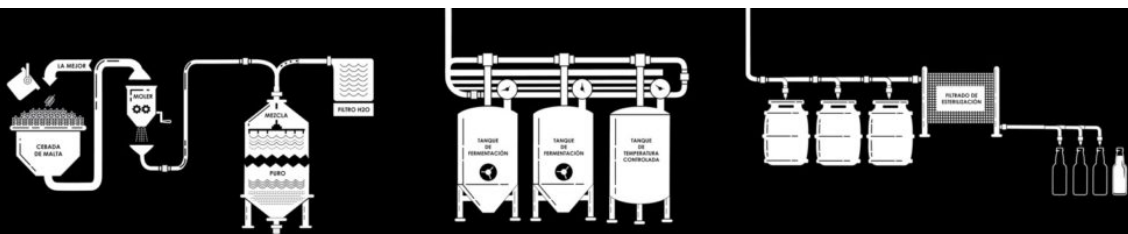
La primera fábrica artesanal de cervezas de Canarias, y actualmente, la más antigua de España (pronta a cumplir sus 19 años); se suma a la iniciativa 'a domicilio', ofreciendo una amplia oferta gastronómica.

El horario del servicio es:

De lunes a viernes: 19:00 a 23:00 h.

Los sábados y domingos: 13:00 a 17:00 h y de 19.00 a 23.00

Por cada 15€ de compra te regalan una cerveza! También puedes pedir la caja de 20 cervezas variadas por 30€. Golden Ale, Surf Beer, Tutti Frutti, Porter, Tajinaste, 7 Islas, IPA, APA, Bock.



PLATOS ESPECIALES

Alitas de pollo estilo Thai (hot) o Barbacoa (crujiente)	6,00 €
Champiñones TACOA (rebozados en cerveza negra)	7,50 €
Nachos caseros con salsa Cheddar	6,00 €
Nuggets crujientes de pollo de corral	7,40 €

ENTRANTES

Piruletas de queso de cabra	6,50 €
Croquetas mixtas pollo y espinacas	8,80 €
Croquetas de plátano y bacon	7,50 €

ENSALADAS

Ensalada con salpicón de pollo y nueces	14,50 €
Ensalada al curry con queso rulo y miel	14,50 €
Ensalada alemana de papas	7,90 €

HAMBURGUESAS GOURMET

Hamburguesa Cervecera*: Pan de Cerveza, carne Black Angus, mixto de setas, canónigos, manzana caramelizada, bacon, queso Cheddar, salsa mostaza y miel - acompañada de **papas fritas caseras** 13,50 €

Hamburguesa Wagyu:** Pan Cristal, carne Wagyu, rúcula, cebolla caramelizada, queso de cabra ahumado, chutney de tomate, pimientos asados, salsa de cebollino - acompañada de **papas fritas caseras** 13,50 €

Hamburguesa Alemana: Pan de Cerveza, Frikadelle, pepinillos en vinagre, hojaroble, tomate, huevo frito, salsa remoulade - acompañada de **papas fritas caseras** 13,50 €

Hamburguesa Cheese & Bacon: Pan Brioche, ternera ecológica, queso Cheddar, bacon crujiente, cebolla, tomate, lechuga, salsa Tacoa - acompañada de **papas fritas caseras** 9,50 €

Y MÁS...

Calamares a la andaluza	9,90 €
Mixtos de salchichas alemanas	10,90 €
Salchicha Bock al curry	4,90 €
Frikadellen con ensalada de papas	9,70 €
Papas salteadas con cebolla y bacon	3,60 €
Papas frías caseras	3,60 €

VEGANO

Hamburguesas de lentejas	8,90 €
Albóndigas de soja verde y avellanas	8,90 €
Hamburguesa vegana Gourmet	13,50 €
Croquetas de temporada	8,80 €
Tortitas de espinacas con alga espirulina y cebolla confitada	9,50 €

REFRESCOS NATURALES

Fritz-kola (Certificado Bio y apta para veganos)	2,30 €
--	--------

Teléfono: 922 56 41 73

Web: www.tacoa.com

Sobre Tacoa

El 28 de abril de 2001 nace en Tenerife 'TACOA' con una misión clara: elaborar su propia cerveza de manera artesanal.

Tras 19 años, 'TACOA' se ha consolidado como una de las principales marcas por su dilatada experiencia gracias a ser la microcervecería más antigua de Canarias y la segunda a nivel nacional.

Las cervezas elaboradas en Tacoa se realizan con ingredientes 100% naturales y respetando el proceso tradicional y artesano,

obteniendo con ello un producto final con mucho cuerpo, aroma y un sabor único, de marcado e inconfundible carácter.

Para la creación de sus cervezas, prescinden de emplear gas inyectado, conservantes, antioxidantes ni estabilizantes químicos, que podrían alterar el sabor natural, así como tampoco son sometidas a procesos de filtrado o pasteurización. Permitiendo así que cada estilo de cerveza elaborado en Tocoa suponga una grata experiencia, llena de matices y que deja una agradable sensación en boca.



TACOA

Perfecta para calmar la sed, tiene una entrada en boca ligera y muy fresca sin perder el carácter propio del lúpulo. Es atractiva, rubia brillante, de espuma blanca que aporta aromas herbáceos y frutales.

Altamente refrescante.

Golden Ale

33 cl. IBU:25 4.5% alc.



TACOA

Iniciales de India Pale Ale.
Esta cerveza fuertemente
lupulada desprende aroma
florales y cítricos. De
amargor medio-intenso
pero bien equilibrado por el
dulzor de la malta, color
naranja y ligeramente
turbia, rompe con lo
tradicional, crea tendencia
y se convierte en los últimos
años en la cerveza arteso-
nal más demandada a nivel
mundial.

IPA

33 cl. IBU:45 6.9% alc.



TACCOA

Nos cautiva su color negro con reflejos rojos brillantes; su espuma es cremosa y canela, y su cuerpo prominente. De baja gasificación, la caracteriza su riqueza en sabores intensos a maltas caramelizadas y tostadas que se funden con los aromas dulces de la levadura.

Bock

33 cl. IBU:20 6.5% alc.

Golden Ale

Perfecta para calmar la sed, tiene una entrada en boca ligera y muy fresca sin perder el carácter propio del lúpulo. Es atractiva, rubia brillante, de espuma blanca que, aporta aromas herbáceos y frutales, altamente refrescante.

IPA

Iniciales de India Pale Ale. Fuertemente lupulada, desprende aromas florales y cítricos. El amargor medio-intenso, pero bien equilibrado por el dulzor de la malta, color naranja y ligeramente turbia, esta cerveza rompe con lo tradicional.

Bock

De color negro y reflejos rojos brillantes, cremosa espuma, canela y prominente cuerpo. Baja gasificación, rica en sabores muy marcados a maltas caramelizadas y tostadas que se mezclan con los olores dulces de la levadura.



Cerveza opaca de color negro profundo. Con mucho cuerpo, posee una textura sedosa que le aportan los copos de avena. En nariz, aromas a café y caramelo. A pesar de su carbonatación suave, contiene una espuma beige compacta. Los lúpulos ingleses y las maltas tostadas le aportan bastante amargor que contrarresta el dulzor de la miel de palma. Una cerveza de graduación alcohólica media, muy contundente. Ideal para ser apreciada en los días fríos.

TACCOA

Porter

33 cl. IBU:30 6.2% alc.





· CANARY ALE ·

**SURF
BEER**

4,5% Vol. Alc. 33 cl.

Porter

Cerveza opaca de color negro profundo. Con mucho cuerpo, posee una textura sedosa que le aportan los copos de avena. En nariz, aromas a café y caramelo. A pesar de su carbonatación suave, contiene una espuma beige compacta. Los lúpulos ingleses y las maltas tostadas le aportan bastante amargor.

Tajinaste

Combinación de maltas y miel floral del Teide como elemento endémico que, unidas a la mezcla de tres lúpulos, logran el sutil aroma que la caracteriza. De tonos ámbar, graduación alcohólica media-alta y fondos rojizos, esta cerveza tiene cuerpo de rey. Inspirada en los parajes del Teide, sabor a él.

Surf

De cuerpo medio y baja graduación alcohólica, esta Pale Ale es ligera y fácil de beber. Su limpio color dorado-anaranjado y su intenso aroma a lúpulos cítricos le aportan personalidad y carácter. Amargor medio-bajo y espuma abundante y compacta, la Tocoa Surf Beer es una cerveza refrescante y con un claro toque juvenil.







■

Perenquén Tutti Frutti

Cerveza rubia, refrescante y de baja graduación. Destaca por

sus aromas afrutados que recuerdan a frutas tropicales. Gracias a los lúpulos americanos, se consigue una cerveza ideal para los que empiezan en el mundo de los aromas exóticos.

Perenquén Mocca Stout

Cerveza negra, seca y con mucho cuerpo. En esta cerveza podemos saborear la complejidad de la mezcla de maltas tostadas y caramelizadas. El gran protagonista es la cebada malteada que consigue unos matices a chocolate, café y regaliz.

Mary Jane Gorilla Glue

Cerveza refrescante de baja graduación. La armonía del lúpulo y los aromas a marihuana hacen de esta cerveza un rareza muy apetecible. Sus aromas recuerdan a cítricos y jengibre con un final seco y realmente refrescante.





■

Mary Jane Critical

Hermana de la Gorilla Glue si bien en su aroma destacan

notas más afrutadas que nos recuerdan a la mandarina.

El Teide

La cerveza exclusiva que solo se puede degustar en el mismo corazón de la montaña más alta de España: El Teide (3.718 metros).