

MARGARITAVILLE®
ISLAND RESERVE By KARISMA
RIVIERA MAYA

BREW & GROOVE

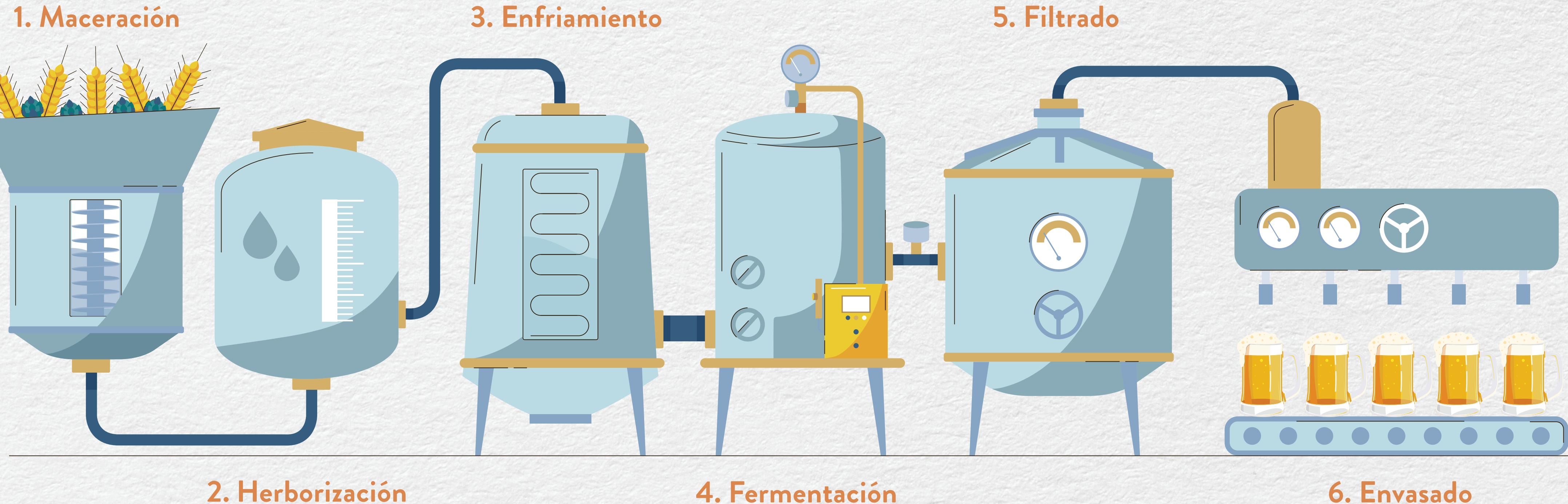
EXPERIENCE

TU CREW. TU ESTILO. TU CERVEZA.

EL PROCESO DE ELABORACIÓN

¿CÓMO SE REALIZA?

Tu cerveza personalizada comienza seleccionando la mezcla perfecta de la malta, lúpulo y levadura para lograr el perfil de sabor deseado, ya sea fresco y cítrico, rico y maltoso, o intenso y lupulado. El proceso de elaboración comienza con la maceración de los granos para extraer los azúcares fermentables, seguido de la ebullición con lúpulo para realzar el aroma y el amargor. Tras enfriar, se añade levadura para iniciar la fermentación, transformando los azúcares en alcohol. Finalmente, la cerveza se acondiciona, se carbonata y está lista para servir: ¡elaborada especialmente para ti!



ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CERVEZA: ESTILO, MALTA Y LÚPULO. COMO SI FUERAS A CREAR TU PROPIO TACO...COMO UNA CERVEZA

**LA MISMA ALEGRÍA, DIFERENTE
FORMATO. COMBINA TU SABOR.**

ESTILO = LA TORTILLA

¿Maíz o harina? Ligera y crujiente como una Pilsner, o suave y dorada como una de Cerveza de Trigo: esto le da la esencia.

MALTA = EL RELLENO

Pollo/Asada/Al Pastor. Dulzura, cuerpo, color. Las maltas deciden si tu cerveza es brillante, tostada o intensa.

LÚPULO = LA SALSA

Cítrico, herbal, tropical y con toques de pino. El estallido de aroma que equilibra cada bocado...bueno, cada sorbo.

En tu consulta online, entre tu y tu crew eligen la tortilla y el relleno; nosotros ajustamos el picante de la salsa.



ESTILO

LA BASE DE TU CERVEZA

Tu estilo de cerveza es la categoría general, como IPA, Stout, Pilsner o Cerveza de Trigo. Establece el tono para el cuerpo, la intensidad y el perfil de sabor general de la cerveza.

MALTA

EL CORAZÓN Y LA DULZURA

La malta es lo que le da a la cerveza su color y dulzor. Crea la base de la cerveza, influyendo en si es ligera y fresca o intensa y con cuerpo.

LÚPULO

LA PERSONALIDAD Y EL AROMA

El lúpulo añade sabor, aroma y un toque de amargor para equilibrar la dulzura de la malta. Puede hacer que una cerveza sea cítrica, floral, terrosa o con toques de pino, ¡dándole ese carácter extra!



CERVEZAS LIGERAS Y CLARAS

MALTAS OPCIONALES

AMERICAN PALE ALE (4.5-5.5% ABV)

Con un amargor ligero y un carácter de lúpulo cítrico y floral, esta pale ale es brillante y vibrante. Es ideal para quienes disfrutan de una cerveza refrescante con un toque de sabor lupulado.

AMERICAN WHEAT (4.0-5.5% ABV)

Elaborada con trigo para una textura suave y ligera, esta cerveza tiene sutiles notas de cereal y un sabor refrescante. Perfecta para cualquier clima, sus sabores delicados la hacen accesible y agradable para todo.

BLONDE ALE (4.0-5.5% ABV)

Una cerveza suave y fácil de beber, con sutiles notas de malta y un toque de dulzura. Refrescante y accesible, es una excelente opción para los invitados que buscan algo ligero y sabroso.

KÖLSCH (4.4-5.2% ABV)

Este híbrido delicado de ale y lager tiene un perfil limpio y fresco, con suaves notas frutales. Originaria de Colonia, Alemania, la Kölsch es perfecta para un brindis, gracias a su final refrescante y sabor equilibrado.

PILSNER

Una lager clásica, clara y refrescante, con un ligero amargor de lúpulo y un final limpio. La Pilsner es ideal para complacer a cualquier paladar con su perfil de sabor limpio y popular.

-  **Munich Light:** Proporciona un carácter maltoso más rico y pronunciado con notas de pan, galleta y un ligero caramelo.
-  **Crystal 20L:** Aporta dulzura ligera con notas a caramelo.

-  **Wheat:** Aporta cuerpo y una sensación sedosa en boca.
-  **Carapils:** Mejora la retención de espuma y añade un toque de dulzura.

-  **Munich Light:** Proporciona un carácter maltoso más rico y pronunciado con notas de pan, galleta y un ligero caramelo.
-  **Vienna:** Ofrece un carácter maltoso suave y ligeramente dulce con sutiles notas a pan tostado o nuez.

-  **Wheat:** Aporta cuerpo y una textura sedosa.
-  **Vienna:** Añade notas suaves de tostado.

-  **Vienna:** Redondea el perfil maltoso.
-  **Carafoam:** Mejora la retención de espuma sin alterar el sabor.

LÚPULOS OPCIONALES

-  **Cascade:** Cítrico
-  **Citra:** Tropical y afrutado
-  **Amarillo:** Naranja dulce
-  **Centennial:** Cítrico con mayor amargor

-  **El Dorado:** Afrutado, notas de pera y sandía
-  **Lemondrop:** Cítrico, caramelo de limón
-  **Saaz:** Herbal y suave

-  **Cascade:** Cítrico y floral
-  **Saaz:** Herbal y especiado
-  **Hallertau:** Floral y delicado

-  **Tettnang:** Herbal y equilibrado
-  **Spalt:** Especiado y terroso
-  **Hallertau Mittelfrüh:** Floral y herbal

-  **Saaz:** Herbal y especiado
-  **Spalt:** Terroso
-  **Tettnang:** Floral y delicado

MARGARITAVILLE®
ISLAND RESERVE BY KARISMA
RIVIERA MAYA

CERVEZAS ÁMBAR



MALTAS OPCIONALES

AMBER ALE (4.5-5.5% ABV)

Con ligeras notas de caramelo y un final equilibrado, esta Amber Ale ofrece una dulzura maltosa y satisfactoria. Es una elección popular que aporta calidez y profundidad al menú de boda.

 **Caramel 40L:** Dulzura suave de caramelo.

 **Munich:** Mejora la riqueza maltosa con notas a pan tostado.

IRISH RED ALE (4.0-5.0% ABV)

Una Ale ligeramente dulce con notas de caramelo y un toque de malta tostada. Esta red ale es suave y perfecta para un brindis acogedor, aportando una opción cálida y rica sin ser abrumadora.

 **Crystal 60L:** Dulzura más intensa de caramelo.

 **Roasted Barley:** Aporta el color rojo y sutiles sabores tostados.

VIENNA LAGER (4.5-5.5% ABV)

Esta Lager de cuerpo medio tiene un suave carácter maltoso con ligeras notas tostadas. Suave y fácil de beber, es ideal para quienes buscan algo con más cuerpo pero igualmente accesible.

 **Roasted Barley:** Dulzura suave y malta tostada.

 **Munich:** Añade riqueza y cuerpo.

 **CaraMunich:** Notas de caramelo tostado.

LÚPULOS OPCIONALES

 **Willamette:** Ligeramente floral y herbal

 **Cascade:** Cítrico

 **Chinook:** Resinoso y amaderado

 **Fuggle:** Terroso y amaderado

 **East Kent Goldings:** Floral y ligeramente especiado

 **Willamette:** Dulce y herbal

 **Saaz:** Herbal y especiado

 **Hallertau Mittelfröh:** Floral y equilibrado

 **Perle:** Especiado y ligeramente herbal

MARGARITAVILLE®
ISLAND RESERVE BY KARISMA®
RIVIERA MAYA



CERVEZAS OSCURAS

MALTAS OPCIONALES

SCHWARZBIER (4.4-5.4% ABV)

Una lager oscura con suaves toques de chocolate y malta tostada, que sorprendentemente es refrescante y tiene un final limpio. Su cuerpo ligero y sabor suave la hacen accesible incluso para aquellos nuevos en cervezas oscuras.

STOUT (4.0-5.0% ABV)

Con ricas notas de café tostado y chocolate, esta stout es sorprendentemente ligera y fácil de beber. Ofrece un perfil oscuro que es suave y atractivo, ideal para quienes disfrutan de sabores más intensos.

-  **Munich dark:** Aporta cuerpo y notas de pan tostado.
-  **Carafa II:** Oscurece el color y proporciona notas suaves de chocolate.

-  **Maris Otter:** Malta base rica con notas a nuez.
-  **Chocolate Malt:** Sabores intensos a chocolate.
-  **Roasted Barley:** Notas profundas de café.

LÚPULOS OPCIONALES

-  **Hallertau:** Floral y suave
-  **Tettnang:** Herbal y suave
-  **Saaz:** Clásico y herbal

-  **Fuggle:** Terroso
-  **East Kent Goldings:** Floral y suave
-  **Nugget:** Amargo y resinoso



¿POR QUÉ ESTA EXPERIENCIA ES PERFECTA PARA GRUPOS?

Espectacular y única cervecería frente al mar en el destino. Interactiva y memorable: todos participan, todos los invitados forman parte de una historia. Ideal para cualquier ocasión: cumpleaños, reuniones, despedidas de soltero/a, mini celebraciones, o solo “porque sí”.

\$1,499 USD
POR EVENTO

Incluye privatización del espacio
+ Brewery Experience

Sin mínimo de invitados

TU CREW, TU SABOR.

PREGUNTAS FRECUENTES



1 ¿QUÉ ESTÁ INCLUIDO Y CUÁL ES EL COSTO?

La Experiencia Brew & Groove tiene un costo de **\$1,499 USD por evento** e incluye la privatización de LandShark Brewery & Grill, además de la Brewery Experience guiada. Incluye una selección de refrigerios que se definirá al momento de la reserva.

2 ¿EXISTE UN MÍNIMO DE PERSONAS PARA RESERVAR?

No hay **mínimo de personas**, puedes traer a todo tu crew o vivirlo de manera íntima.

3 ¿CUÁNDO SE PUEDE RESERVAR?

Contamos con horarios disponibles todos los días: 5–7 pm o 5–8 pm, sujeto a disponibilidad, programación y fechas restringidas del resort .

4 ¿QUÉ ES LO QUE REALMENTE HACEMOS DURANTE LA SESIÓN ONLINE CON EL MAESTRO CERVECERO?

Elegirás un estilo de cerveza y malta.

5 ¿EN DÓNDE SE REALIZA ESTA EXPERIENCIA?

Todo el servicio se realiza en LandShark Brewery & Grill durante tu Brew & Groove Experience.

6 ¿HAY ALGUNA RESTRICCIÓN DE EDAD MÍNIMA?

Sí, para mayores de 18 años en mercados de México y Latinoamérica y mayores de 21 años para mercado U.S.

7 ¿EN QUÉ IDIOMA SE REALIZA LA DEGUSTACIÓN?

Las sesiones están disponibles en idioma español e inglés (previa confirmación y disponibilidad del maestro cervecero).

8 ¿HAY ALGÚN PUNTO QUE DEBA CONSIDERAR O CONOCER?

Los alimentos y bebidas adicionales, además de los refrigerios, el equipo audiovisual, la decoración, el aforo, el personal, las políticas de pago y cancelación, los plazos para personalizar los elementos de la marca y las aprobaciones de la marca están sujetos a la confirmación del contrato y del hotel. El formato de la sesión y las inclusiones pueden variar según el tamaño del grupo y la logística. Pueden aplicar términos y condiciones adicionales.



MARGARITAVILLE

ISLAND RESERVE BY KARISMA



RIVIERA MAYA

¿ESTÁS LISTO PARA RESERVAR?

SOLICITA AQUÍ TU FECHA