



COLLECTIVE ARTS

BEER, ARTISANAL GIN, READY-TO-DRINK COCKTAILS











MATTER OF FACT DRY HOPPED BLONDE

Matter of Fact, nuestra Dry Hopped Blonde Ale, es fácil de beber y está diseñada para refrescar. Un sutil pero presente lúpulo de Ella y Centennial le da un toque cítrico y tropical a esta cerveza rubia limpia. Con una nariz floral de toronja y una espuma brillante, esta cerveza es perfecta para alguien que ama las IPA estilo New England pero busca algo un poco menos retador para consumir.

Matter of Fact, our easy drinking Dry Hopped Blonde Ale, is designed to refresh. A subtle but present dryhop of Ella, Centennial and Citra hops puts a citrusy, tropical twist on a clean blonde ale. With a floral, grapefruit nose and bright haze, this beer is perfect for someone who loves a New England Style IPA but is after something a bit more sessionable.

¢3495

MATTER OF FACT

DRY HOPPED BLONDE 4.8%



ARTE: DAVE PETKO, WHISTLER, BC, CANADÁ







HAZY STATE SESSION IPA

Esta DDH IPA, enormemente sabrosa, pero extremadamente fácil de beber, está hecha con 16 gramos por litro de lúpulos Amarillo, Citra, Mosaic y Centennial. Las notas cítricas y de frutas tropicales dominan, pero se logran equilibrar con un cuerpo suave que hace que esta IPA sea súper fácil de consumir.

This hugely flavourful, yet extremely sessionable Double Dry-Hopped IPA is made with 16 grams per litre of Amarillo, Citra, Mosaic and Centennial hops. Citrus and Tropical fruit notes dominate, but is also balanced with a smooth body that makes this one super easy drinking IPA.

c3495

HAZY STATE

SESSION IPA 4.1%



ARTE: CARLOS MARDONES, MIAMI, FL, EE. UU.







JAM UP THE MASH DRY HOPPED SOUR

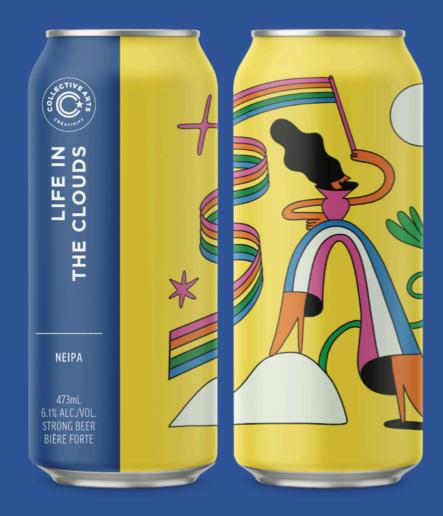
Después de la batalla interminable entre los amantes del lúpulo y del amargor, decidimos apaciguar a los dos bandos. Usando lúpulos Vic Secret, Mosaic y Citra, esta infusión es jugosa, amarga y extremadamente refrescante. Sour y lúpulo en una perfecta armonía que sacia la sed de cualquiera.

After the never ending battle between the hop heads and sour lovers we decided to appease the two. Using Vic Secret, Mosaic, and Citra hops this brew is juicy, sour and extremely refreshing. Sour and hops in perfect, thirst quenching, harmony!

¢3495

JAM UP THE MASH

DRY HOPPED SOUR



ARTE: HENRI CAMPEÃ, SÃO PAULO, BRASIL







LIFE IN THE CLOUDS

NEW ENGLAND IPA

Hemos logrado un balance entre los lúpulos Simcoe y Mosaic y la malta para optimizar el sabor y aroma agradablemente frutales de esta IPA jugosa (piensa en cítricos y melón). Siguiendo la tradición nouveau de la NEIPA, Life in the Clouds es una cerveza sin filtrar, ni demasiado dulce ni amarga, con una suave sensación de boca ¡Abrela, viértela en un vaso, huélela, sosténla a la luz y toma un sorbo!

Fall into the rich embrace of this New England style IPA. Simcoe and Mosaic hops balance each other to make this juicy IPA explosively fruit forward in both taste and aroma while curbing any unbearable sweetness to make an extremely drinkable beer. The huge mouth feel ensures all of your tastebuds are enveloped in a blanket of tropical bliss, paradise in a can.

c3495

LIFE IN THE CLOUDS

NEW ENGLAND IPA



ARTE: ELENA BARBIERO, PADUA, ITALIA

c3995







RANSACK THE UNIVERSE

Los lúpulos Galaxy de Myrtleford (Victoria, Australia) y los lúpulos Mosaic de Yakima (Washington, EE. UU.) brindan aromas y sabores de frutas tropicales, mango y cítricos. El cuerpo ligero de la malta deja que los lúpulos brillen y el final es fresco pero no amargo. Un hemisférico mashup de lúpulos.

Galaxy, Mosaic, and Citra hops deliver aromas and flavours of tropical fruits, mango and citrus. Light mant body lets the hops shine through, and finishes crisp but not bitter. A delicious, hemispheric hop mashup!

¢3995

RANSACK THE UNIVERSE

IPA 6.8%



This New England style DIPA is a beast, but not in a "lurking in the shadows, evil" kind of way; in a "flavour explosion, delicious hops," GOOD Monster king a grap Bouble dry hopped withu. 24g/L of Mosaic, Citra, Simcoe and Amarillo; notes of tropical mango and passionfruit, juicy peach, and bright orange, lemon, and grapefruit shine!







GOOD MONSTER

NEW ENGLAND DOUBLE IPA

Esta cerveza es un monstruo, pero no del tipo malvado que acecha en las sombras; es un buen monstruo tipo ¡"explosión de sabor y deliciosos lúpulos"! Mango y maracuyá tropicales, melocotón jugoso y notas radiantes de naranja, limón y toronja brillan con los 24 g/L de Dry Hop de Mosaic, Citra, Simcoe y Amarillo en esta IPA Doble.

This New England style DIPA is a beast, but not in a "lurking in the shadows, evil" kind of way; in a "flavour explosion, delicious hops," GOOD Monster kind of way! Double dry hopped with 24g/L of Mosaic, Citra, Simcoe and Amarillo; notes of tropical mango and passionfruit, juicy peach, and bright orange, lemon, and grapefruit shine!

GOOD MONSTER

NEW ENGLAND DOUBLE IPA 8.0%











AUDIO / VISUAL

Esta serie colaborativa celebra la intersección del arte, música y cerveza, con un sello discográfico, cuatro bandas y un artista visual. Audio/Visual se elabora con malta pilsner, arroz integral y se añeja en frío durante 4 semanas para obtener el acabado más refrescante, limpio y crujiente posible. Los lúpulos Wai-iti se utilizan para obtener notas frescas de lima y mandarina, que completan este estilo tradicional en su forma final.

Discover new music with Audio/Visual. This collaborative series celebrates the intersection of art, music and beer, featuring a record label, four bands and one visual artist. Every three months, the bands, the record label and the artist will switch, making room for continued discovery of emerging music of all genres. Audio/Visual Lager is super refreshing, making it the ideal beer for concerts, green rooms, backyards or wherever you tune in. Audio/Visual is brewed with pilsner malt and brown rice and cold aged for 4 weeks for the most refreshingly clean, and crisp finish possible. We use Wai-iti hops for fresh notes of lime and mandarin citrus to round out this easy drinking lager.

AUDIO / VISUAL

LAGER 4.9%





GINEBRA DE RUIBARBO E HIBISCO

GINEBRA ROSADA Y SODA CON RUIBARBO E HIBISCO

ABV 5.0%

De color brillante y vibrante, este cóctel artesanal utiliza nuestra ginebra floral de ruibarbo e hibisco como base. Las especias aromáticas de canela, clavo de olor y cardamomo se equilibran perfectamente con el ruibarbo afrutado. El hibisco ácido y la pimienta negra picante se combinan en el paladar para complementar la nariz. Picante, ligeramente dulce y extremadamente refrescante.

ARTE: AMBER VITTORIA, NUEVA YORK, EE. UU.

PINK GIN & SODA WITH RHUBARB & HIBISCUS

Bright and vibrant in colour, this craft cocktail uses our floral Rhubarb & Hibiscus Gin as its base. Aromatic spices of cinnamon, clove and cardamom balance perfectly with fruity rhubarb. Tart hibiscus and spicy black pepper combine on the palate to complement the nose. Spicy, slightly sweet, and extremely refreshing.





GINEBRA DE RUIBARBO E HIBISCO

GINEBRA ROSADA Y SODA CON FRAMBUESA Y NARANJA AMARGA

ABV 5.0%

Los componentes jugosos y florales de la ginebra de ruibarbo e hibisco de Collective Arts se combinan perfectamente con el ácido de la frambuesa y las notas picantes y agudas de la naranja amarga. Bien equilibrado y naturalmente dulce, este cóctel es afrutado y refrescante.



ARTE: FAMOUS WHEN DEAD, STOKE-ON-TRENT, INGLATERRA

PINK GIN & SODA WITH RASPBERRY & BITTER ORANGE

The juicy and floral components of the Collective Arts Rhubarb and Hibiscus gin pair perfectly with tart raspberry and the sharp, pungent notes of bitter orange. Well balanced and naturally sweet, this cocktail is fruity and refreshing.





GINEBRA SECA ARTESANAL

GINEBRA SECA Y SODA CON TORONJA, LIMÓN Y TOMILLO

ABV 5.6%

Este cóctel artesanal utiliza limón y toronja reales para aprovechar las notas cítricas brillantes de la base de la Ginebra Seca Artesanal. La lavanda y el tomillo seco añaden un matiz floral sutil, y el cardamomo imparte una ligera sensación de frescor. Guíado por la mixología para ser perfectamente equilibrado, nítido y limpio.





ARTE: MAÏA FADDOUL, MONTREAL, QC, CANADÁ

DRY GIN & SODA WITH GRAPEFRUIT, LEMON & THYME

This craft cocktail utilizes real lemon and grapefruit to build on the bright citrus notes of the Artisanal Dry Gin base. Lavender and dried thyme add a subtle floral undertone, and cardamom imparts a slight cooling sensation. Mixologist driven so that it's perfectly balanced, crisp, and clean.





arándanos y saúco

Remojados con botánicos de hoja entera

Este té carbonatado con alcohol se elabora con delicadas hojas de té blanco de la provincia de Fujian en China, pero se vuelve emocionante con el toque dulce y ácido de arándanos secos totalmente naturales y el matiz con sabor a campo de las bayas de saúco.



ABV



CARBOHIDRATOS



AZÚCAR

BLUEBERRY & ELDERBERRY SPARKLING HARD TEA

This Sparkling Hard Tea is brewed with delicate White Tea leaves from the Fujian province of China, but finds its thrill with a sweet, tart boost from all-natural dried blueberries and just a tinge of earthy elderberries. Made from a malt base with real botanicals. 0g of sugar.