



Maitre y Sommelier

Temporada 2019

Curso de Cata y Maridaje de Cervezas con Menú Gourmet y Beer Sommelier



en Restaurante de Calidad+, Ubicación+ y estilo+:

Restaurante BLOUNGE

Rambla del Raval, 17-24 - BARCELONA

Menú Gourmet seleccionado por Maitre y Sommelier.

Cervezas Artesanas y Premium con Beer Sommelier en exclusiva.

Detalle del Menú Gourmet:

...

Jamón de Jabugo D.O.Huelva

Maridaje: Cervezas Tipo Pilsen y Lager Extra

...

Tako de pulpo confitado con caviaroli de arbequina

Maridaje: Cervezas de Trigo

...

Croqueta casera de Ave & Patatas Ravaleras

Maridaje: Cervezas de Trigo y American Pale Ale

...

Queso Manchego en Aceite de Oliva Virgen Extra

Maridaje: Cervezas Indian Pale Ale (Doble, Imperial...)

...

Taco de salmón soasado

Maridaje: Cervezas Saison

...

Lomo de Corvina con Crema de Apio y Juliana de Verduras

Maridaje: Cervezas Stout o Porter

...

Secreto ibérico con puré de patata violeta y reducción de oporto

Maridaje: Cervezas Triple de Abadía

...

Brownie artesano de chocolate negro con Fruto Rojo y helado de Haba Tonka

Maridaje: Cervezas Lámbicas, Munich, Red Ale...

...

Cervezas nacionales y de Alemania, Bélgica, Usa, Francia, etc.

Nota: Diseño, organización, selección, gestión y realización por: **Maitre y Sommelier, S.L.**

Menú diseñado por Maitre y Sommelier y Chef Ejecutivo (Grupo Barceló)

*** Menú adaptable disponible (celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes a lactosa...)

Para Grupos y Empresas, solicitenos presupuesto y propuesta adaptada:

