



Maitre y Sommelier

Temporada 2019

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

Restaurante de Calidad+, Ubicación+ y Sala Privada:



Restaurante COLONIAL NORTE
Paseo de la Florida, s/n (Príncipe Pío)- MADRID
Menú Gourmet seleccionado por Maitre y Sommelier.
Cervezas Artesanas y de Autor (España, Bélgica, Alemania, etc)

Detalle del Menú Gourmet, **Comida o Cena Maridaje:**

...

Foie Mi-Cuit en Confitura y reducción de PX

Maridaje: Cervezas de Cebada, Cervezas de Centeno y Cervezas de Trigo

...

Jamón Ibérico de bellota & Cecina Reserva Extra de León

Maridaje: Cervezas Lager Extra

...

Ensaladilla Rusa de Carabineros & Merluza de Pincho

Maridaje: Cervezas IPA/Saison

...

Queso semi-curado con IGP

Maridaje: Cervezas Doble IPA/Porter

...

Lomo de Lubina al horno en escama de Patata & Cruautés

Maridaje: Cervezas Porter/Stout y Doble Malta.

...

Solomillo Stroganoff con Risotto de Setas de Temporada

Maridaje: Cervezas de Abadía y Cervezas Triple Malta

...

Delicia de Chocolate Brownie & Helado de Frutos Rojos

Maridaje: Cervezas Lámbicas/Munich/de Autor

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.

Menú diseñado por Maitre y Sommelier y Chef Ejecutivo Rest. Colonial (Grupo Oter)

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

...

Para Grupos, Empresas, solicítenos propuesta y presupuesto:

