



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2019

# *Curso de Cata y Maridaje de Cervezas Artesanas con Menú Gourmet y Sumiller:*

en Restaurante de Calidad+, Ubicación+ y con Sala Privada:



**Calle Zaragoza, 20. Sevilla**

**Menú Gourmet y Cervezas Artesanas y Premium:**  
(España, Bélgica, Alemania, etc)

Detalle: **Comida Maridaje o Cena Maridaje** (simultáneo):

...

*Bao de pato, foie y hoisin de naranja*

**Maridaje: Cervezas de Cebada/Cervezas de Centeno/Cervezas de Trigo**

...

*Steak Tartar en Bomba de patata y mostaza*

**Maridaje: Cervezas Lager Extra**

...

*Ceviche de Corvina con maíz garrapiñado y espuma de leche de tigre*

**Maridaje: Cervezas IPA/Doble Ipa/Saison**

...

*Bacalao al pilpil de miel con espinacas salteadas y macadamia*

**Maridaje: Cervezas Imperial Porter/Stout**

...

*Milhojas de abanico Ibérico con jamón y queso de cabra*

**Maridaje: Cervezas Triple Malta de Abadía**

...

*Bizcocho de especias, compota de zanahoria y helado de queso*

**Maridaje: Cervezas de Autor/Lámbicas**

...

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

Menú diseñado por Maitre y Sommelier y Chef Ejecutivo Rest. Taberna del Alabardero.

**\* Menú adaptable disponible: celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes a lactosa...**

...

**Para Grupos, Empresas, solicítenos propuesta y presupuesto:**

