



Maitre y Sommelier

Temporada 2020-21

Curso de Cata y Maridaje de Vinos con Menú Gourmet y Sommelier

SOMOS

RESTAURANT

Restaurante **SOMOS**

Hotel Barceló **TORRE DE MADRID ******

Plaza de España, 18 - 28008 MADRID

Vinos Premium y de Autor con Sommelier en exclusiva

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet:

...

Jamón Ibérico con Pan de Cristal, Tomate y Aceite de Oliva Virgen

Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Fino/Manzanilla

...

Espuma de Salmorejo con crujiente de queso de cabra y aceitunas negras

Blancos mono-varietales (Verdejo, Pansa Blanca, Gewurztraminer...)

...

Tempura de Bacalao Skrei marinado sobre coulés de pimientos de piquillo

Maridaje: Tintos maceración carbónica y Blancos fermentados en Barrica

...

Pulpo braseado con muselina de Patata ratte y ajada

Maridaje: Tintos Garnacha, Mencía, Cabernet Franc...

...

Lubina Asada sobre salsa indonesia de citronela y coco

Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...

Lomo de ternera Black Angus con Balado, chalotas asadas y jugo de trufa

Maridaje: Tintos en distintos tipos de roble y diferente evolución en botella

...

Queso de Oveja ahumado con reducción de Pedro Ximenez y pan de Muesli

Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

Taco de chocolate negro Guajana con sopa de chocolate blanco y helado de violetas

Maridaje: ...

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

Menú diseñado por Chef Ejecutivo Sebastián Matías - Restaurante SOMOS (Barceló TORRE DE MADRID ****)

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

...

Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.

Horarios, Disponibilidad y Contacto:

