



Maitre y Sommelier

Temporada 2019

Curso de Cata y Maridaje de Vinos con Menú Gourmet y Sumiller:

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.
Vinos con D.O. (España)

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

...

Foie mi-cuit con Confitura y reducción de PX

Maridaje: Blancos mono-varietales (Verdejo, Gewurztraminer...)

...

Jamón Ibérico de Bellota & Cecina Reserva Extra de León

Maridaje: Blancos Fermentado en Barrica/Fino/Manzanilla

...

Queso semicurado con I.G.P.

Maridaje: Tintos mono-varietales (Mencía, Garnacha, Cabernet...)

...

Ensaladilla de Merluza de Pincho

Maridaje: ¿Blancos secos o afrutados?

...

Lomo de Lubina al Horno en esencia de Cítricos & Crudités

Maridaje: ¿Blancos o Tintos?

...

Solomillo Stroganof con Risotto de Trufa de Temporada

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

...

Brownie artesano con Fresas & Helado de Frutos Rojos

Maridaje: Vinos tintos, Vinos dulces, Vinos generosos...

...

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:

