



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2019-2020

# *Cata y Maridaje de Vinos Gourmet con Menú deluxo y Sommelier en exclusiva:*

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 (Mencia, 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:**

