



Maitre y Sommelier

Temporada 2020-21

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

**Barceló
Sevilla
Renacimiento**

Esta Temporada en Restaurante:
Hotel Barceló Renacimiento*****
Av Álvaro Alonso Barba, s/n, 41092 SEVILLA
Cervezas Especiales y Artesanas con Beer Sommelier

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet para: Comida o Cena

Opción 1: Especial Arrozoante (Comidas)

...

Macetita de Gazpacho y Ensaladilla de Gambón
Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Manzanilla

...

Boquerones al Limón y Triángulos de Morcilla y Miel
Blancos mono-varietales (Verdejo, Gewurztraminer...)

...

Arroz del Señoret
Maridaje: Tintos maceración carbónica...

...

Arroz de Verduras de Temporada
Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...

Arroz de Costilla Ibérica con Alcachofas
Maridaje: Tintos en distintos tipos de roble y diferente evolución en botella

...

Lingote de chocolate con bizcocho de cacao
Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante Barceló RENACIMIENTO*****
* Menú **adaptable** (celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes a lactosa...)

Para Grupos y Empresa, **solicítenos** propuesta personalizada.
Horarios, Disponibilidad y Contacto:





Maitre y Sommelier

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

**Barceló
Sevilla
Renacimiento**

Restaurante del:

Hotel Barceló Renacimiento*****
Av Álvaro Alonso Barba, s/n, 41092 SEVILLA
Cervezas Especiales y Artesanas con Beer Sommelier

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet para Comida o Cena:

Opción 2: Especial Origen (Cenas)

...

Caña de lomo Ibérica con Foccacia de Aceitunas y tomate de los palacios
Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Manzanilla

...

Ensalada de Tomate Cazalla de la Sierra con aguacate y salmón confitado,
salmorejo y crujiente de parmesano
Blancos mono-varietales (Verdejo, Gewurztraminer...)

...

Rissoto de tentullos de cazalla de la sierra y parmesano
Maridaje: Tintos maceración carbónica

...

Atún a la brasa con Meuniere de Endivias y alcaparras
Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...

Duo de cordero Segureño con cous cous de coliflor y puré de castañas
Maridaje: Tintos en distintos tipos de roble y diferente evolución en botella

...

Lingote de chocolate con bizcocho de cacao
Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante Barceló RENACIMIENTO*****
* Menú **adaptable** (celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes a lactosa...)

...

Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.
Horarios, Disponibilidad y Contacto:

