



Maitre y Sommelier

Temporada 2019

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

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



Taberna del Alabardero
Calle Zaragoza, 20. Sevilla
Menú Gourmet seleccionado por Maitre y Sommelier.
Vinos Premium y de Autor con Sumiller en exclusiva.

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

...

Bao de pato, foie y hoisin de naranja

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

...

Steak Tartar en Bomba de patata y mostaza

Maridaje: Blanco Fermentado en Barrica y Tinto maceración carbónica

...

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

Maridaje: Rosado y Cava/Espumoso

...

Bacalao al pilpil de miel con espinacas salteadas y macadamia

Maridaje: Tintos crianza cuerpo medio (Tempranillo, Merlot, Syrah...)

...

Milhojas de abanico Ibérico con jamón y queso de cabra

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

...

Bizcocho de especias, compota de zanahoria y helado de queso

Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

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:

