



Maitre y Sommelier

Temporada 2020-21

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

Restaurante de Calidad+ y Ubicación+:

Barceló Sants

Restaurante **HYDROGEN**

Hotel Barceló Sants****

Plaça dels Paisos Catalans, 08014 BARCELONA

Menú Gourmet seleccionado por Chef Ramón Ribas

Vinos Premium y de Autor con Sommelier en exclusiva

Detalle del Menú Gourmet:

...

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

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

...

Mar y Montaña de Bogavante con Papada de Duroc

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

...

Croqueta casera de Pimientos

Maridaje: Tintos maceración carbónica y Blancos fermentados en Barrica

...

Pulpo a la Parrilla con Parmentier de jaraíz-kimchi

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

...

Corvina con cremoso "Du Barry". Praliné de Piñones y Ajo negro

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

...

Espaldita de Cordero de leche cocido a baja temperatura con jugo de su asado

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

...

Quesos artesanos D.O. con confitura y crujiente de pan de nueces

Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

Opera de Chocolate de nuestro Maestro Vaucoise

Maridaje: ...

Vinos con D.O: Rueda, Cava, Rioja, Jumilla, Ribera de Duero, Montsant, Uclés, Catalunya, Toro, etc

Nota: Diseño, organización, selección, gestión y realización por: **Maitre y Sommelier, S.L.**

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

Para Grupos y Empresa, solicítenos presupuesto y propuesta personalizada:

