



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2021-2022

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

**Barceló**

Restaurante **BLOUNGE**

**Hotel Barceló RAVAL\*\*\*\***

Rambla del Raval, 17-21 - 08001 BARCELONA

Vinos Premium y de Autor con Sommelier en exclusiva

*Detalle del Menú & Maridaje Gourmet:*

...

Jamón de Jabugo y Anchoas del Cantábrico

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

...

Cucuruchos foie – micuit con sésamo caramelizado

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

...

Croquetas caseras de Pollo y Patatas bravas Ravaleras

**Maridaje: Tintos maceración carbónica y Blancos fermentados en Barrica**

...

Tako de Pulpo confitado con caviaroli de Arbequina

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

...

Lomo de merluza de pincho a la espalda, verduritas salteadas y puré de apio-nabo

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

...

Secreto ibérico con puré de patata violeta, cebollitas glaseadas y reducción de oporto

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

...

Brownie artesano de chocolate negro con avellanas y helado de canela.

**Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce**

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.

Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante BLOUNGE (Barceló RAVAL \*\*\*\*\*)

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

...

**Para Grupos y Empresa, Presencial y Online, solicítenos propuesta personalizada.**

**NOTA: Reducción de aforo. Distancias en Espacio amplio y abierto con ventilación, filtros, etc. Todas las Medidas y Protocolos covid (actualizadas y auditadas)**

