



Maitre y Sommelier

Temporada 2024

Curso de Cata y Maridaje de Cervezas con Menú Gourmet y Beer Sommelier

SOMOS

RESTAURANT

Restaurante SOMOS

Hotel Barceló TORRE DE MADRID ***** 5 Estrellas

Plaza de España, 18 - 28008 MADRID

Cervezas Especiales y Artesanas con Sommelier en exclusiva

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet:

...

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

Maridaje: Cervezas de Cebada, Cervezas de Centeno...

...

Bienmesabe y All i Oli de Lima

Maridaje: Cervezas IPA/Saison

...

Huevo a baja temperatura, Parmentier de patata, cremoso de Hongos con su puntilla

Maridaje: Cervezas Ahumadas/Cervezas de Trigo

...

Lomo de Caballa a la parrilla, Guisantes brasa y Gazpachuelo malagueño

Maridaje: Cervezas Lager Extra/Blonde

...

Terrina de Codillo glaseada, puré de Apionabo y Brotes

Maridaje: Cervezas Strong Ale y de Abadía/Trapistas

...

Todo Chocolate

Maridaje: Cervezas Stout, Lámbicas...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier – Gabriel Villalobos
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante SOMOS (Hotel TORRE DE MADRID *****)

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

...

Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.

Protocolos: Espacios amplios privados y Protocolos actualizados!

