



Maitre y Sommelier

Temporada 2020-21

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

SOMOS

RESTAURANT

Restaurante **SOMOS**

Hotel Barceló **TORRE DE MADRID ******

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...

...

Espuma de Salmorejo con crujiente de queso de cabra y aceitunas negras

Cervezas de Trigo

...

Tempura de Bacalao Skrei marinado sobre coulés de pimientos de piquillo

Maridaje: Cervezas IPA/Saison

...

Pulpo braseado con muselina de Patata ratte y ajada

Maridaje: Cervezas Doble IPA/Porter

...

Lubina Asada sobre salsa indonesia de citronela y coco

Maridaje: Cervezas Lager Extra

...

Lomo de ternera Black Angus con Balado, chalotas asadas y jugo de trufa

Maridaje: Cervezas Strong Ale y Trapistas

...

Queso de Oveja ahumado con reducción de Pedro Ximenez y pan de Muesli

Maridaje: Cervezas Lámbicas, de Autor

...

Taco de chocolate negro Guajana con sopa de chocolate blanco y helado de violetas

Maridaje: Cervezas estilo Munich

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

Menú diseñado por Chef Ejecutivo Sebastián Matías - Restaurante SOMOS (Barceló TORRE DE MADRID ****)

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

...

Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.

Horarios, Disponibilidad y Contacto:

