



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2019-2020

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

Restaurante de Calidad+, Ubicación+ y Sala Privada:



**Restaurante COLONIAL NORTE**  
Paseo de la Florida, s/n (Príncipe Pío)- MADRID  
Menú Gourmet seleccionado por Maitre y Sommelier.  
Cervezas Artesanas y de Autor (España, Bélgica, Alemania, etc)

Detalle del Menú Gourmet, **Comida o Cena Maridaje:**

...

*Foie Mi-Cuit en Confitura y reducción de PX*

**Maridaje: Cervezas de Cebada, Cervezas de Centeno y Cervezas de Trigo**

...

*Jamón Ibérico de bellota & Cecina Reserva Extra de León*

**Maridaje: Cervezas Lager Extra**

...

*Ensaladilla Rusa de Carabineros & Merluza de Pincho*

**Maridaje: Cervezas IPA/Saison**

...

*Queso semi-curado con IGP*

**Maridaje: Cervezas Doble IPA/Porter**

...

*Lomo de Lubina al horno en escama de Patata & Crudivés*

**Maridaje: Cervezas Porter/Stout y Doble Malta.**

...

*Solomillo Stroganoff con Risotto de Setas de Temporada*

**Maridaje: Cervezas de Abadía y Cervezas Triple Malta**

...

*Delicia de Chocolate Brownie & Helado de Frutos Rojos*

**Maridaje: Cervezas Lámbicas/Munich/de Autor**

...

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

Menú diseñado por Maitre y Sommelier y Chef Ejecutivo Rest. Colonial (Grupo Oter)

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

...

**Para Grupos, Empresas, solicítenos propuesta y presupuesto:**

