



Maitre y Sommelier

Temporada 2025

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

Barceló

Restaurante **BLOUNGE**

Hotel Barceló RAVAL ****

Rambla del Raval, 17-21 - 08001 BARCELONA

Cervezas Premium y de Autor con Sommelier en exclusiva

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet:

...

Jamón Ibérico y Pan con Tomate

Maridaje: Cervezas Strong ale

...

Piruleta de Parmesano y Bocadito de Hummus especiado

Cervezas ahumadas Rauchbier

...

Croquetas caseras de Carn d'Ölla y Patatas bravas Ravaleras

Maridaje: Cervezas artesanas de autor

...

Langostino envuelto en patata crujiente con salsa de Curry y Coco

Maridaje: Cervezas de Trigo

...

Lomo de Corvina con verduritas y puré aromático de Celery

Maridaje: Cerveza estilo IPA

...

Secreto ibérico extra con Patata violeta, cebollitas glaseadas y reducción de Vino del Penedés

Maridaje: Cervezas de Abadía, Triple o Cuadrupel

...

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Canela

Maridaje: Cerveza negra stout o Cerveza lámbica

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier

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

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

...

Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.

