



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2021

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

**Barceló Sants** Restaurante **HYDROGEN**  
**Hotel Barceló Sants\*\*\*\***  
Plaça dels Paisos Catalans, 08014 BARCELONA  
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...**

...  
Nuggets de Rape con Salsa tártara  
**Cervezas de Trigo**

...  
Croqueta casera de Jamón Ibérico  
**Maridaje: Cervezas IPA/Saison**

...  
Pulpo a la parrilla con parmentier de jaraíz-kimchi  
**Maridaje: Cervezas Doble IPA/Porter**

...  
Corvina con cremoso "Du Barry" verduritas y Ajo negro  
**Maridaje: Cervezas Porter/Stout y Doble Malta**

...  
Avestruz en Salsa de Mostaza y Chalotas con Frutos de temporada  
**Maridaje: Cervezas Strong Ale y Trapistas**

...  
Quesos artesanos D.O. y Pecado de Chocolate con salsa de frutos del bosque  
**Maridaje: Cervezas Stout, Lámbicas, de Autor...**

...  
Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.  
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante SOMOS (Barceló TORRE DE MADRID \*\*\*\*\*)  
\* Menú adaptable (celiacos, vegetarianos, veganos, intolerantes a lactosa...)

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

**NOTA: Mesas independientes. Reducción de aforo. Espacio amplio con ventilación, filtros, etc. Todas las Medidas y Protocolos covid.**

