



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2019-2020

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



en Restaurante de Calidad+, Ubicación+ y estilo+:

**Restaurante BLOUNGE**

**Rambla del Raval, 17-24 - BARCELONA**

Menú Gourmet seleccionado por Maitre y Sommelier.

Cervezas Artesanas y Premium con Beer Sommelier en exclusiva.

*Detalle del Menú Gourmet:*

...

Jamón de Jabugo D.O.Huelva

**Maridaje: Cervezas Tipo Pilsen y Lager Extra**

...

Tako de pulpo confitado con caviaroli de arbequina

**Maridaje: Cervezas de Trigo**

...

Croqueta casera de Ave & Patatas Ravaleras

**Maridaje: Cervezas de Trigo y American Pale Ale**

...

Queso Manchego en Aceite de Oliva Virgen Extra

**Maridaje: Cervezas Indian Pale Ale (Doble, Imperial...)**

...

Taco de salmón soasado

**Maridaje: Cervezas Saison**

...

Lomo de Corvina con Crema de Apio y Juliana de Verduras

**Maridaje: Cervezas Stout o Porter**

...

Secreto ibérico con puré de patata violeta y reducción de oporto

**Maridaje: Cervezas Triple de Abadía**

...

Brownie artesano de chocolate negro con Fruto Rojo y helado de Haba Tonka

**Maridaje: Cervezas Lámbicas, Munich, Red Ale...**

...

**Cervezas nacionales y de Alemania, Bélgica, Usa, Francia, etc.**

Nota: Diseño, organización, selección, gestión y realización por: **Maitre y Sommelier, S.L.**

Menú diseñado por Maitre y Sommelier y Chef Ejecutivo (Grupo Barceló)

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

**Para Grupos y Empresas, solicitenos presupuesto y propuesta adaptada:**

