



Maitre y Sommelier

Temporada 2021

Curso de Cata y Maridaje de Vinos con Menú Gourmet y Sommelier

Barceló Sants Restaurante **HYDROGEN**
Hotel Barceló Sants****
Plaça dels Països Catalans, 08014 BARCELONA
Vinos Premium y de Autor con Sommelier en exclusiva

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet:

...
Jamón Ibérico con Pan de Cristal, Tomate y Aceite de Oliva Virgen
Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Fino/Manzanilla

...
Nuggets de Rape con Salsa tártara
Blancos mono-varietales (Verdejo, Pansa Blanca, Gewurztraminer...)

...
Croqueta casera de Jamón Ibérico
Maridaje: Tintos maceración carbónica y Blancos fermentados en Barrica

...
Pulpo a la parrilla con parmentier de jaraíz-kimchi
Maridaje: Tintos Garnacha, Mencía, Cabernet Franc...

...
Corvina con cremoso "Du Barry" verduritas y Ajo negro
Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...
Avestruz con Salsa de Mostaza y Chalotas con frutos de temporada
Maridaje: Tintos en distintos tipos de roble y diferente evolución en botella

...
Quesos artesanos D.O. y Pecado de chocolate con salsa de frutos del Bosque
Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...
Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante SOMOS (Barceló TORRE DE MADRID *****)
* **Menú adaptable** (celíacos, 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.

