



Maitre y Sommelier

Temporada 2020

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

Restaurante de Calidad+ y Ubicación+:



Restaurante BLOUNGE
Rambla del Raval, 17-24 - BARCELONA
Menú Gourmet seleccionado por Maitre y Sommelier.
Vinos Premium y de Autor con Sumiller en exclusiva.

Detalle del Menú Gourmet:

...

Jamón de Jabugo D.O.Huelva

Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Fino/Manzanilla

...

Tako de pulpo confitado con caviaroli de arbequina

Blancos mono-varietales (Verdejo, Pansa Blanca, Gewurztraminer...)

...

Croqueta casera de Ave & Patatas Ravaleras

Maridaje: Tintos maceración carbónica y Blancos fermentados en Barrica

...

Queso Manchego en Aceite de Oliva Virgen Extra

Maridaje: Tintos Garnacha, Mencía, Cabernet Franc...

...

Taco de salmón soasado

Maridaje: Rosado de Autor

...

Lomo de Corvina con Crema de Apio y Juliana de Verduras

Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...

Secreto ibérico con puré de patata violeta y reducción de oporto

Maridaje: Tintos en distintos tipos de roble y diferente evolución en botella

...

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

Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

Vinos con D.O: Priorat, Rueda, Cava, Rioja, Jumilla, Ribera de Duero, Montsant, Uclés, Catalunya, Toro, etc

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

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

Para Grupos y Empresas, solicítenos presupuesto y propuesta adaptada:

