



Maitre y Sommelier

Temporada 2021

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

**Barceló
Sevilla
Renacimiento**

Esta Temporada en Restaurante:
Hotel Barceló Renacimiento*** (5 Estrellas)**
Av Álvaro Alonso Barba, s/n, 41092 SEVILLA
Cervezas Especiales y Artesanas con Beer Sommelier

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet para Comida o Cena:

Especial Origen

...

Caña de lomo Ibérica con Foccacia de Aceitunas y tomate de los palacios
Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Manzanilla

...

Ensalada de Tomate Cazalla de la Sierra con aguacate y salmón confitado,
salmorejo y crujiente de parmesano
Blancos mono-varietales (Verdejo, Godello...)

...

Rissoto de tentullos de cazalla de la sierra y parmesano
Maridaje: Tintos maceración carbónica

...

Atún a la brasa con Meuniere de Endivias y alcaparras
Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...

Duo de cordero Segureño con cous cous de coliflor y puré de castañas
Maridaje: Tintos en distintos tipos de roble y diferente evolución en botella

...

Lingote de chocolate con bizcocho de cacao
Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante Barceló RENACIMIENTO*****

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

...

**Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.
Horarios, Disponibilidad y Contacto:**

