



Maitre y Sommelier

Temporada 2023-2024

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

SOMOS

RESTAURANT

Restaurante SOMOS

Hotel Barceló TORRE DE MADRID ***** 5 Estrellas

Plaza de España, 18 - 28008 MADRID

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...

...

Espuma de Salmorejo con crujiente de queso y aceitunas negras

Cervezas de Trigo

...

Tempura de Bacalao Skrei marinado sobre coulés de Pimientos de piquillo

Maridaje: Cervezas IPA/Saison

...

Pulpo braseado con muselina de Patata Ratte y ajada al pimentón

Maridaje: Cervezas Doble IPA/Porter

...

Corvina asada sobre salsa indonesia de citronela, curry rojo y coco

Maridaje: Cervezas Lager Extra

...

Carrilleras Ibéricas en salsa glaseada al Vino Tinto, Puré de Boniato y Pimientos de Padrón

Maridaje: Cervezas Strong Ale y Trapistas

...

Queso de Oveja, Taco de Chocolate Guajana y helado de Violetas con fruto rojo

Maridaje: Cervezas Stout, Lámbicas...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier – Gabriel Villalobos
Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante SOMOS (Hotel TORRE DE MADRID *****)

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

...

Para Grupos y Empresa, solicítenos propuesta personalizada.

Temporada 2023-2024: Mesas independientes, Espacios amplios privados y **Protocolos actualizados.**

