



Maitre y Sommelier

Temporada 2024-2025

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

SOMOS

RESTAURANT

Restaurante SOMOS

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

Plaza de España, 18 - 28008 MADRID

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: Tintos ecológicos madurados en diferentes depósitos

...

Pescaito frito y All i Oli de Lima

Maridaje: Blancos mono-varietales/coupages

...

Huevo a baja temperatura sobre Parmentier de patata y cremoso de Hongos con su puntilla

Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Tintos roble

...

Lomo de Caballa a la parrilla, Guisantes brasa y Gazpachuelo malagueño al fumet de marisco

Maridaje: Tintos de parcela (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)

...

Terrina de Codillo glaseada con crema de Apionabo y Brotes verdes

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

...

Todo Chocolate con Nube

Maridaje: Tintos maceración carbónica, Vino dulce

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.

Protocolos: Espacios amplios privados y Protocolos actualizados.

