



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2024

# *Curso de Cata y Maridaje de Cervezas con Menú Gourmet y Sommelier*



Esta Temporada en:

**LAMA LA UVA**

**REGINA, 1 (local 4) Casco Antiguo - 41003 Sevilla**

Cervezas Especiales con Sommelier en exclusiva

*Detalle del Menú & Maridaje Gourmet para Comida o Cena:*

...

Bienvenida de Aceitunas y Selección de Quesos

**Maridaje: Cervezas Lager Tostada/Ahumada**

...

Papas arrugás con Mojo Palmero de Almendras

**Maridaje: Cervezas de Trigo**

...

Tosta con Chicharrón de Cádiz y Oloroso en reducción

**Maridaje: Cervezas Doble Malta/IPA/Scottish Ale**

...

Marinera de Sardina Ahumada sobre Mermelada de Tomate

**Maridaje: Cervezas de Abadía**

...

Minilonis de Pato y Foie con Chutney de Pera y Almendras

**Maridaje: Cervezas Triple Malta/Strong Ale/Madurada en Barrica**

...

Brownie de Chocolate con Mango y Galletas

**Maridaje: Cervezas Negra Stout/Lámbica**

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier.

Menú diseñado por Chef Ejecutivo – LAMA LA UVA

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

...

**Para Grupos y Empresa, solicítenos** propuesta personalizada.

**NOTA:** Medidas y Protocolos actualizados.

