



Maitre y Sommelier

Temporada 2021

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

**Barceló
Sevilla
Renacimiento**

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 Focaccia de Aceitunas y Tomate de Los Palacios
Maridaje: Cervezas de Cebada, Cervezas de Centeno...

...
Ensalada de Tomate de Cazalla de la Sierra con Aguacate y Salmón confitado,
Salmorejo y crujiente de Parmesano
Cervezas de Trigo hell/dunkel, Cervezas ahumadas

...
Rissoto de Tentullos de Cazalla de la Sierra y Parmesano
Maridaje: Cervezas IPA/APA, Cervezas Saison...

...
Atún a la brasa con Meuniere de Endivias y Alcaparras
Maridaje: Cervezas Porter/Stout y Doble Malta

...
Duo de Cordero Segureño con cous cous de Coliflor y puré de Castañas
Maridaje: Cervezas de Abadía Trapistas, Triple y Quadruple

...
Lingote de Chocolate con Bizcocho de Cacao
Maridaje: Cervezas Strong Ale, Lámbicas, de Autor...

...
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:

**NOTA: Mesas independientes. Reducción de aforo. Espacio muy amplio y semi abierto.
Todas las Medidas y Protocolos covid.**

