



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2024

# 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: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Fino/Manzanilla**

...

Espuma de Salmorejo con crujiente de queso y aceitunas negras

**Blancos mono-varietales (Verdejo, Pansa Blanca, Gewurztraminer...)**

...

Tempura de Bacalao Skrei marinado sobre coulés de pimientos de piquillo

**Maridaje: Tintos maceración carbónica y Blancos fermentados en Barrica**

...

Pulpo braseado con muselina de Patata Ratte y ajada al pimentón

**Maridaje: Tintos Garnacha, Mencía, Cabernet Franc...**

...

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

**Maridaje: Tintos con crianza (Tempranillo, Merlot, Syrah, Monastrell...)**

...

Carrileras Ibéricas en salsa glaseada al Vino Tinto con Puré de Boniato y Pimiento de Padrón

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

...

Queso de Oveja con Taco de chocolate Guajana, sopa de chocolate blanco y helado de violetas

**Maridaje: Vino tinto 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:** Mesas independientes, Espacios amplios privados y **Protocolos actualizados.**

