



Maitre y Sommelier

Temporada 2024

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



Esta Temporada en:

LAMA LA UVA

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

Vinos Especiales con Sommelier en exclusiva

Detalle del Menú & Maridaje Gourmet para Comida o Cena:

...

Bienvenida de Aceitunas y Selección de Quesos

Maridaje: Cava, Blanco Fermentado en Barrica/Manzanilla

...

Papas arrugás con Mojo Palmero de Almendras

Blancos mono-varietales (Verdejo, Godello...)

...

Tosta con Chicharrón de Cádiz y Oloroso en reducción

Maridaje: Tintos maceración carbónica

...

Marinera de Sardina Ahumada sobre Mermelada de Tomate

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

...

Minilonis de Pato y Foie con Chutney de Pera y Almendras

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

...

Brownie de Chocolate con Mango y Galletas

Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce

...

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.

