



*Maitre y Sommelier*

Temporada 2023-2024

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

**Barceló**

Restaurante **BLOUNGE**

**Hotel Barceló RAVAL\*\*\*\***

Rambla del Raval, 17-21 - 08001 BARCELONA

Vinos Premium y de Autor con Sommelier en exclusiva

*Detalle del Menú & Maridaje Gourmet:*

...

Jamón Ibérico y Pan con Tomate

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

...

Piruleta de Parmesano y Bocadito de Hummus especiado

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

...

Croquetas caseras de Carn d'Ölla y Patatas bravas Ravaleras

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

...

Langostino envuelto en patata crujiente con salsa de Curry y Coco

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

...

Lomo de Corvina con verduritas y puré aromático de Celery

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

...

Secreto ibérico extra con Patata violeta, cebollitas glaseadas y reducción de Vino del Penedés

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

...

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Canela

**Maridaje: Vino Tinto/Vino dulce**

...

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

Menú diseñado por Chef Ejecutivo - Restaurante BLOUNGE (Barceló RAVAL \*\*\*\*\*)

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

...

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

