



# **Cata Premium VIP: Menú 95 €**

## **4 Vinos Top del Mundo + 1 Champagne**

### **+ Maridaje selección especial**

- Bajada a la sala de catas donde tendrá lugar el evento.
- Iniciación a la Cata Organoléptica de Vino de la mano de un sumiller profesional .
- Cata comentada **comparativa de 4 Vinos Top del mundo + 1 Champagne** , de diferentes Denominaciones de Origen, recorrido por los viñedos españoles, de norte a sur y de este a oeste, con diferentes variedades y crianzas, apoyadas por medios audiovisuales que hacen más amena y diferente la presentación.
- Maridaje durante la sesión de **un menú degustación maridado de selección especial** con tapas y pinchos de mercado seleccionadas para el evento.

#### **Menú:**

##### **Rueda de ibéricos :**

**Jamón Ibérico de bellota**

**Chorizo ibérico de bellota**

**Lomo de caña ibérica de bellota**

**Cecina del Bierzo ahumada al castaño**

##### **Rueda de quesos del mundo :**

**Emmental con uvas**

**Manchego con miel de romero**

**Gouda al eneldo**

**Parmesano**

**Brie con arándanos**

**Azul con pasas sultanas**

**Ensalada de frutos del mar en cama de canónigos y crema de yogur griego**

**Tosta mallorquina de sobrasada ibérica con miel de romero**

**Tosta cantábrica de anchoa de Santoña sobre aguacate batido en AOVE de Picual**

**Tosta atlántica de lomos de ventresca con pimientos del piquillo condimentados**

**Tosta mediterránea de ensaladilla rusa**

**Degustación de AOVES variados**

**Selección de chocolates artesanos junto a fruta de temporada**

### **Descripción de los servicios**

1. Cata de vino .- A través de los sentidos de la vista, olfato y gusto realizaremos el análisis sensorial de los vinos presentados, recorriendo su historia, localización , secretos y características.
2. Vinos a degustar.- Vinos blancos y tintos ( Robles, Crianzas y Reservas).  
Diferentes maderas y guardas.
3. Disposición de la sala.- Nuestra sala cuenta con una antigüedad de más de 150 años.  
El ladrillo visto y la madera noble, abrigan la guarda de los vinos que visten sus paredes.  
La sala dispone de una ocupación total de hasta 25 pax , siendo organizada para cada evento de forma personalizada y adaptando el espacio según las necesidades de cada grupo
4. Soporte audiovisual .- Contamos con pantalla, proyector de audiovisuales y de diapositivas.

### **Precios de los servicios Evento Exclusivo**

- El coste de la Cata Premium Vip Comentada con Menú degustación es de 95 € IVA inc./persona
- Existe la posibilidad de ampliar el horario previo y posterior al evento, bajo demanda y consulta de precio, para el desarrollo de actividades internas de la empresa ( discursos, presentaciones, celebraciones... )
- Las Catas son comentadas en español, en caso de necesidad de Traductor, se solicitará de forma independiente estando incluidos sus servicios en el precio indicado

