

# MENÚ EL FOIE Y SUS VINOS

## 1. Comparamos el micuit, el cuit i la mouse

- Vino Blanco Jurançon
- Vino tinto

## 2. Mítico Foie Cru, con maldon y módena

- Vino Blanco Sauternes

## 3. Gratin de Foie con carne

- Vino tinto

## 4. Postre. Ferrero de Foie

- Champagne

## REIAL CERCLE ARTÍSTIC DE BARCELONA

Carrer dels Arcs 5, 08002 Barcelona

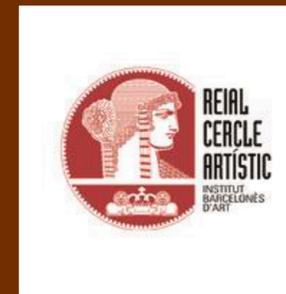
Información y Reservas: 933 187 866  
[experience360@reialcercleartific.cat](mailto:experience360@reialcercleartific.cat)

### CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Válido para grupos de como mínimo: 12 personas.
- Comidas o cenas completas
- Idiomas posibles: Catalan, Castellano, Inglés y Francés.
- Precio: 150 € pp (IVA incl)

En caso de personalización de la experiencia o de instalaciones técnicas específicas se deberá añadir un suplemento.

[www.reialcercleartific.cat](http://www.reialcercleartific.cat)  
By Toni Cot Experiences



TONI COT  
EXPERIENCES

# EL FOIE, SUS VINOS Y LA REVOLUCIÓN FRANCESA

EXPERIENCIA  
CULTURAL  
GASTRONÓMICA



Fusionamos diversión, alta gastronomía Y cultura.  
Una experiencia donde el protagonista es el foie y sus vinos más nobles, como el Sauternes, Jurançon...

Situamos el principio de nuestro viaje en Egipto, años antes de Cristo y finalizamos en plena Revolución Francesa, para descubrir uno de los tres platos más exquisitos del mundo, el del Foie Gras.

Hablaremos de los orígenes, los tipos, como comerlos y muy especialmente el arte de los maridajes perfectos con vinos muy relevantes.

Hablaremos del protocolo en la mesa y de como catar los vinos.