

MENÚ MARIDAJES PERFECTOS

1. Aperitivo a base de ibéricos de bellota

- Espumoso, vino tinto y jerez

2. Ahumados del Mar del Norte

- Vino blanco, cerveza y destilado

3. Grandes carnes nobles

- Vino tinto potente, vino tinto suave

4. Tabla de quesos artesanales.

- Vino tinto y vino especial.

5. Postres basados en el mundo del chocolates

- Vino dulce, espumoso y destilado.

REIAL CERCLE ARÍSTIC DE BARCELONA

Carrer dels Arcs 5, 08002 Barcelona

Información y Reservas: 933 187 866

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

By Toni Cot Experiences



TONI COT
EXPERIENCES

MARIDAJES PERFECTOS

EXPERIENCIA
CULTURAL
GASTRONÓMICA

Fusionamos diversión, alta
gastronomía Y cultura.

La experiencia más sibarita,
destinada a las personas
que buscan el máximo
placer y perfección.

El objetivo principal es educar al asistente en el arte de la buena mesa y en saber en todo momento, que vino escoger y servir según la gastronomía de la comida.

El placer de descubrir las alianzas y el por que.

Interpretar sensaciones organolépticas ya vividas quizá en algún momento de la vida o totalmente nuevas para el asistente.

Una comida con 5 platos. Cada plato dispone de como mínimo dos bebidas, para entender la excelencia y ver cual queda mejor.

