

## PROGRAMA DE CATAS 2023-2024 - LOS QUESOS L'AMELIE

**Miércoles 04 de octubre 2023. Horario: 20:00-21:00 h.**

### **CATA "QUESOS ARTESANOS ESPAÑOLES"**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*España cuenta con un importante patrimonio quesero y una amplia oferta de variedades de quesos artesanos elaborados en las zonas rurales. Ven a descubrir nuestra selección de quesos elaborados con leches de vaca, oveja, cabra y sus mezclas. ¡No te lo puedes perder...!*



**Miércoles 15 de noviembre 2023. Horario: 20:00-21:00 h.**

### **CATA "QUESOS TRUFADOS"**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*Se acerca el invierno, y apetece probar esta deliciosa combinación: **queso y trufa**. Probaremos combinaciones de trufa con quesos cremosos o curados y varios tipos de leche. Maridaje con 2 copas de vino.*



**Miércoles 13 de diciembre 2023. Horario: 20:00-21:00 h.**

### **CATA: "ACOMPÁÑALO CON BURBUJAS. MARIDAJE CON CHAMPAGNE"**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*Os invitamos a conocer cinco ejemplos de quesos que, acompañando a un gran champagne de tradición familiar, **Lallier Grand Cru**, se convertirán en una experiencia única. Texturas y sabores que no te dejarán indiferente.*



**Miércoles 10 de enero 2024. Horario: 20:00-21:00 h.**

## **CATA "EL CAMINO DE SANTIAGO A TRAVÉS DE SUS QUESOS"**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*De Rocamadour a Santiago de Compostela, pasando por el País Vasco, Asturias y Galicia: os proponemos catar los maravillosos quesos artesanos que hallaremos a lo largo de este camino.*



**Miércoles 07 de febrero 2024. Horario: 20:00-21:00 h.**

## **CATA "QUESOS CANARIOS, CABILDO QUESERO"**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*En los sabores únicos de muchos quesos canarios están condensadas historias de cruces de pueblos, de costumbres centenarias, de paisajes y de condiciones históricas y materiales particulares. Acompáñanos y te presentaremos una selección de quesos con denominación de origen D.O. elaborados durante generaciones de forma artesanal. ¡¡Te esperamos!!*



**Miércoles 06 de marzo 2024. Horario: 20:00-21:00 h.**

## **CATA "ITALIA, MUCHO MÁS QUE PARMESANO"**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*Ven a conocer que secretos más nos guarda la gastronomía italiana. Quesos frescos, texturas cremosas, y el indispensable Parmesano. La cata consistirá en una hora de cata comentada por nuestro experto quesero que nos explicará y degustará con nosotros cinco quesos diferentes que maridaremos con dos copas de vino. ¡Conoce más de Italia sin salir de Madrid!*



**Miércoles 03 de abril 2024. Horario: 20:00-21:00 h.**

## **CATA “EN PRIMAVERA FLORECEN LOS QUESOS DE CABRA”**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*Primavera es la estación del año donde los quesos de cabra están en su máximo esplendor, florece su sabor y las texturas se vuelven más suaves y cremosas. Si eres un amante de los quesos cabra, este es tu momento. Los Quesos de L'Amélie te propone una cata comentada de una hora donde se degustarás cinco variedades de quesos artesanales de leche cruda de cabra que maridaremos con dos copas de vino. ¡Anímate!*



**Miércoles 22 de mayo 2024. Horario: 20:00-21:00 h.**

## **CATA “MARIDAJE QUESOS Y CERVEZA ARTESANOS. UN MUNDO DE SENSACIONES”**

**Precio por persona: 35€. Necesaria reserva**

*Se nos acerca el buen tiempo, y apetece una cerveza... Al hablar de maridajes siempre tendemos a pensar que el acompañante perfecto del queso es el vino, pero la ventaja de la cerveza es su versatilidad, ya que ofrece una enorme cantidad de aromas y sabores que le permiten establecer un maridaje perfecto con la enorme cantidad de sabores y texturas que presentan los quesos. Como veréis, la combinación de queso y cerveza es una gran opción que hay que probar. Contaremos con la colaboración de **La Bailandera**, cerveza artesana genuina y de calidad del pequeño pueblo Bustarviejo de la Comunidad de Madrid. ¡Anímate y haz tu reserva ya!*

