



Maridaje público

HACIENDO AMIGOS ©

Segunda edición



Método de cata:



Catas en Club del Gourmet.
Catas en Club de prescriptores
Catas en Club de catadores.
Seminarios para Sometieres IES Adeje

PATROCINA:





Maridaje público

Reservas: El aforo es limitado haz tu reserva..

PROGRAMA:

20:00 **Masterclass.** Sesión especialmente dedicada al cultivo del tabaco en la Breña.

20:30 **Maridaje.** Se presentará un maridaje inédito de un puro palmero y una bebida, seleccionada previamente, de forma exclusiva para este evento.

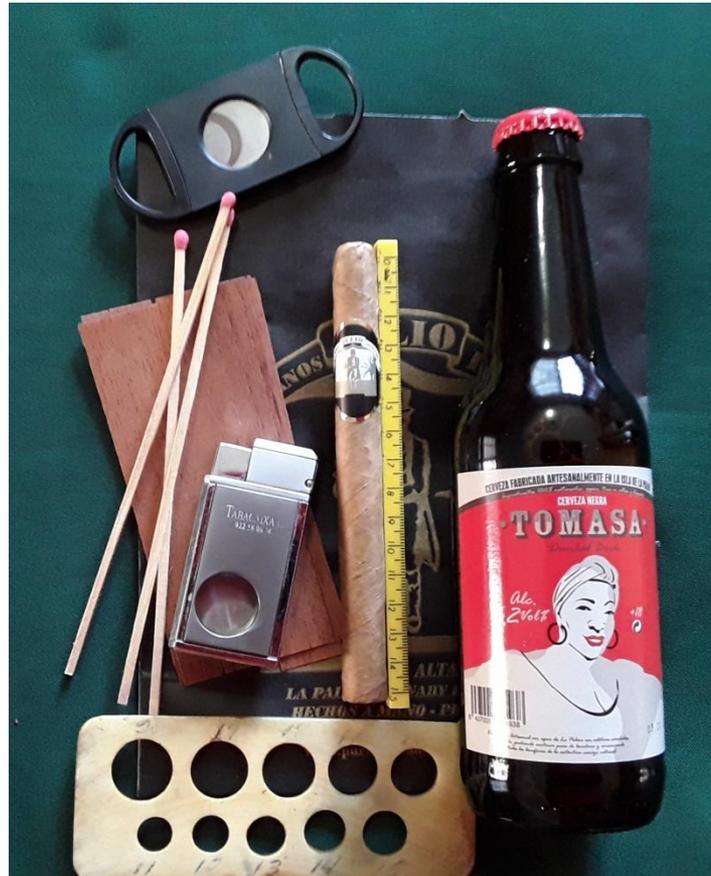


PATROCINA:



SESION PRACTICA

El Maridaje.
El puro y la cerveza de hoy.



Cerveza Negra Gara

Cerveza de fabricación artesanal y fermentación I(Ale). Esta calificada dentro de las mejores cervezas de I Mundo.