





Los Cabezudos
umalas Bar

Fecha: **Jueves 11 de Julio de 2019**

Hora: 21h.

Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

6ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2019 de Los Cabezudos (Cata nº 130)

7 cócteles acompañados de 7 platos para el disfrute de una noche de verano, ese será el cierre de la primera parte de nuestro Ciclo de Catas y Maridajes 2019 hasta después del verano.

La cena maridaje surge de una colaboración conjunta a tres bandas, la **creatividad** de Carlos Méndez de UMALAS BAR en la elaboración de los cócteles, el **criterio** de David Pérez responsable de Grupo VARMA en Aragón y Cataluña en la elección de los destilados y la **experiencia** de Carlos Ayora director de GRUPO LOS CABEZUDOS Restaurantes en la elección de los maridajes.

El equipo de Umalas se encargará de la puesta en escena y preparación de los cócteles, todos ellos con un grado de alcohol contenido, pensados para una cena placentera.

MENÚ + BODEGA: 75 €

Para más información y reservas: info@grupoloscabezudos.es y 652954923



Stolichnaya
vodka



CENOTE™
TEQUILA

SE BUSCA
MEZCAL
ARTESANAL



TULLAMORE
DEW
Est. 1829
The Legendary
IRISH WHISKEY

MENÚ-MARIDAJE

Lomos de Anchoa del Cantábrico
WATERMELON & BASIL MARTINI
con VODKA STOLICHNAYA

Cocktail de Langostinos de Sanlúcar
BOTANICAL con MASTERS GIN

Nigiri de Salmón con Aji Amarillo,
Cilantro y Huevas de Trucha
SNOZZ COLLINS con HENDRIKS GIN

Fagotti di Pera al Parmigiano Reggiano
BLOODY MARY con TEQUILA CENOTE

Gua-Bao de Rabo de Toro
WAKE-UP TEQUILA con MEZCAL SE BUSCA

Cigarrillos de Tolosa relleno de Mascarpone
TIRAMISÚ con MONKEY SHOULDER

Yemas, Ruso & Citrus
CAFÉ IRLANDÉS
con TULLAMORE DEW IRISH WHISKEY

CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos. Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas. Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria. Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja. Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.