

# Sala de Catas







# Experiencias **catas**

2	<b>Iniciación al vino</b> .....	23,30€
3	<b>Cava vs Champagne</b> .....	52,40€
	<b>Cava vs Champagne (Élite)</b> .....	148,00€
	<b>Cava vs Champagne (Élite selección)</b> .....	413,30€
4	<b>Francia en Blanco</b> .....	36,30€
	<b>Francia en Blanco (Élite)</b> .....	110,00€
	<b>Francia en Blanco (Élite selección)</b> .....	430,50€
5	<b>Francia en Tinto</b> .....	59,30€
	<b>Francia en Tinto (Élite)</b> .....	450,00€
	<b>Francia en Tinto (Élite selección)</b> .....	992,00€
6	<b>Rioja Reserva</b> .....	58,00€
7	<b>Ribera what else?</b> .....	70,00€
8	<b>Ribera vs Rioja</b> .....	58,20€
	<b>Ribera vs Rioja (Élite)</b> .....	94,20€
10	<b>Nuevo mundo vs Viejo mundo</b> .....	75,10€
11	<b>Maridaje I</b> .....	58,00€
	<b>Maridaje II</b> .....	56,00€
12	<b>Quesos y vino</b> .....	43,20€
13	<b>Aceite de oliva y panes</b> .....	26,00€
14	<b>Gin Tonics</b> .....	53,00€
15	<b>Chocolates</b> .....	38,50€
16	<b>Quesos</b> .....	31,50€
17	<b>Coctelería</b> .....	42,40€
18	<b>Champagne</b> .....	61,50€
19	<b>Cervezas</b> .....	42,50€
20	<b>Rones</b> .....	55,60€
21	<b>Whisky</b> .....	57,60€
22	<b>Jamón</b> .....	52,00€

En todas las catas se establece un mínimo facturable de 8 personas. En las catas Elite y Elite Selección, la facturación se realiza en múltiplos de 8 personas. Por ejemplo, 12 asistentes se facturan como 16.

Debido a la limitada producción de algunos vinos, determinadas referencias podrían no estar disponibles y ser sustituidas, previo aviso, por otras de igual o superior calidad.

# Iniciación al vino

Adéntrese en el fascinante universo del vino con esta experiencia diseñada para descubrir y disfrutar sus matices más esenciales. Aprenderá a identificar las claves para apreciar cinco estilos únicos: blanco, rosado, tinto, espumoso y fortificado, en una cata guiada que combina teoría y práctica.

A lo largo de este recorrido, desvelaremos los secretos de la elaboración del vino (enología), el arte del cultivo de la vid (viticultura) y el uso de los utensilios imprescindibles para potenciar su disfrute. Una experiencia cercana, enriquecedora y llena de pequeños descubrimientos, perfecta para abrir una ventana al mundo del vino en tan solo hora y media.

## Vinos a catar

- Rimarts 18 Brut Reserva de Celler Rimarts
- Viña Esmeralda de Bodegas Torres
- Rosado Muga de Bodega Muga
- Salia 2022 de Bodegas Sandoval
- Fino Tio Pepe



# Cava vs Champán

## *Las burbujas que conquistan*

Explore la historia del vino espumoso, desde el método ancestral *Pétillant Naturel* del siglo XI hasta la revolución de Dom Pérignon, que lo llevó más allá de las bodegas. Aprenda qué es, cómo se elabora y las diferencias entre regiones y métodos de producción.

Disfrute de una cata comparativa que enfrentará dos grandes tradiciones: cava y champán. Descubra por qué hay cavas que rivalizan con los mejores Champagne y viceversa. La experiencia culmina con una cata que puede realizarse a ciegas o no, según su preferencia.

## Cata

- Terrers de Recaredo
- Brut Imperial de Bodega Gramona
- Huré Frères Invitation de Huré Frères
- Marguet Shaman Grand Cru de Marguet
- Laherte Frères Brut Nature de Laherte Frères

## Cata Élite

- Terrers de Recaredo
- Brut Imperial de Bodega Gramona
- Huré Frères Invitation de Huré Frères
- Marguet Shaman Grand Cru de Marguet
- Laherte Frères Brut Nature de Laherte Frères

## Cata Selección Élite

- Clos de Goisses de Philipponnat
- Dom Perignon Brut de Champagne Dom Perignon
- Georges Laval Les Longues Violes de Georges Laval
- Krug Vintage Brut de Krug

# Francia

## En blanco y Tinto

En esta experiencia, recorreremos algunas de sus regiones más emblemáticas, disfrutando de una cata de grandes blancos y tintos. También exploraremos aquellas zonas que todo auténtico *connoisseur* debe incluir en su lista de catas imprescindibles. Una inmersión en el alma vinícola francesa, diseñada para quienes buscan disfrutar y aprender de los mejores.

### Cata en Blanco

- Léon Beyer Riesling de Léon Beyer
- Les Varots Rully de Domaine les Vignes Devant
- Baron De Ladoucette Pouilly - Fume de Baron de Ladoucette
- Cremant de Bourgogne Brut de Gilles et Romain Collet
- Jamet Côte du Rhone Blanco de Jamet

### Cata en Blanco Élite

- Clos de Saint Urbain Riesling Ragen de Thann de Domaine Zind Humbrecht
- Marquis de Laguiche Morgeot, Chassagne – Montrachet 1er Cru de Louis Jadot
- Coulée de Serrant 2021
- Chablis Grand Cru Valmur 2022 de Jean Collet et Fils
- Jamet Vermillon 2022 de Jamet

### Cata en Blanco Selección Élite

- Chateau d`Yquem
- Marquis de Laguiche, Montrachet Grand Cru de Joseph Drouhin
- Silex de Luois-Benjamin-Didier Dagueneau
- Hermitage Blanc de Jean –Louis Chave



## Cata en Tinto

- Chateau Sociando Mallet 2021
- La Bernardinne 2020 de Chapoutier
- Regiard Pommard 2021
- Chateau Fauyeres 2019
- Tissot Singulier 2022

## Cata Tintos Élite:

- Vieux Telegraph
- Château La Grafelier
- Le Clos de Chapoutier
- Tissot Singulier Trousseau
- Château Haut-Bailly

## Cata Tintos Selección Elite

- Chateau Ausone Saint Emilion
- Batard Montrachet Grand Cru de Henri Boillot
- Chateau Rayas
- Chateau Lafite Rothschild

# Rioja Reserva

## *Tradición de un grande*

A finales del siglo XIX, la filoxera devastó los viñedos franceses, atrayendo la atención de sus enólogos hacia Rioja. Desde entonces, esta región ha crecido como referente mundial, combinando tradición y aprendizaje en viticultura y crianza.

Hoy, Rioja sigue ofreciendo auténticas joyas enológicas, con vinos cuya elaboración clásica permite disfrutar de su grandeza incluso décadas después. Una experiencia imprescindible para descubrir la esencia de una denominación que ha conquistado paladares en todo el mundo.

## Cata

- Remelluri Colección Jaime Rodríguez de La Granja de Nuestra Señora de Remelluri
- Viña Tondonia Reserva de Viña Tondonia
- Imperial Reserva de Bodegas CVNE
- Rioja Alta 904 de Rioja Alta
- Macán de Benjamín de Rothschild /Vega Sicilia



# Ribera del Duero

*What else.....?*

¿Qué más decir de Ribera del Duero? Es el paraíso de Tinto Fino, con suelos que varían entre arcillo-calcáreos y de aluvi3n. Algunos opinan que sus vinos son similares, pero en esta experiencia aprenderemos a distinguir, copa en mano, cu3les provienen de Burgos, Valladolid o Soria, identificando sus matices 3nicos.

Y lo mejor de todo: aunque no lo logremos, disfrutaremos del vino como si estuvi3ramos en una aut3ntica celebraci3n.

## Cata

- Aalto de Bodega Aalto
- Arzuaga Reserva de Bodega Arzuaga
- Malleolus de Emilio Moro
- Pago de Carraovejas de Pago de Carraovejas
- Tinto Valbuena de Bodegas Vega Sicilia



# Ribera vs Rioja

## *¿Quién es quien?*

Dos grandes regiones, una misma variedad: la Tempranillo o Tinto Fino. Ambas comparten suelos arcillo-calcáreos, pero ¿son realmente tan diferentes? ¿Seremos capaces de distinguir un Ribera de un Rioja solo con una copa en la mano?

En una apasionante cata a ciegas (o no), exploraremos los matices que hacen únicas a estas dos zonas emblemáticas de nuestra geografía. Una experiencia que pondrá a prueba los sentidos y celebrará la excelencia del vino español.

## Cata

- Hacienda Monasterio Reserva de Hacienda de Monasterio
- Pago de los Capellanes de Pago de los Capellanes
- PSI de Dominio de Pingus
- 200 Monjes Reserva de Bodegas Vinícola Real
- Torre Muga Reserva de Torre Muga

## Cata Élite

- María de Alonso del Hierro
- Pago de Santa Cruz de Viña Sastre
- Flor de Pingus de Dominio de Pingus
- Barón de Chirel Reserva de Marqués de Riscal
- Contino Viña el Olivo de Bodegas CVNE



# Nuevo mundo vs Viejo mundo

## *Tecnología vs tradición*

Desde los inicios de la elaboración moderna del vino, se ha librado una fascinante batalla entre la innovación del Nuevo Mundo y la tradición del Viejo Mundo. Los nuevos productores han apostado por la investigación y el desarrollo, marcando un contraste claro con los métodos clásicos de Europa.

Dos formas únicas de entender y disfrutar el vino: la cultura, la pasión y el saber hacer reflejados en estilos diferentes, pero igualmente cautivadores. Un duelo que celebra la diversidad de un mismo planeta dividido en dos mundos vinícolas.

## Cata

- Château Rauzan – Ségla
- Cloudy Bay Sauvignon blanc 2020 de Cloudy Bay
- Tara Pinot Noir
- Caymus Vineyards Cabernet Sauvignon
- Pommard Les Combes Agnés Paquet



# Maridajes

*Vino + comida = disfrute total*

Adéntrese en el fascinante arte del maridaje, donde la armonía entre vinos y platos se convierte en pura magia. De la mano de expertos sumilleres y cocineros, exploraremos combinaciones exquisitas donde cada bocado es realzado por el vino perfecto, creado para acompañarlo como un guante.

Déjese seducir por estos pequeños placeres, un festín de sabores donde los fermentos de uva despiertan en nosotros la más deliciosa pasión. Una experiencia sensorial que redefine el disfrute.

## Maridaje I

- Foie + Sauternes de Château Suduiraut
- Queso Azul de Elvira García + Poças White 10 años de Poças
- Comté + Vin Jaune de Château Salon
- Boletus + Pesquera Reserva de Bodega Pesquera

## Maridaje II

- Dátiles + Pedro Ximenez Sacristía de Bodegas Garvey
- Langostinos + Manzanilla en Rama de Bodegas Barbadillo
- Jamón + Fino en Rama de Bodega Fernando de Castilla
- Salmón + Champán



# Quesos y vino

## *Lujo para los sentidos*

Déjese llevar por una experiencia que celebra la perfecta armonía entre quesos y vinos. Comenzaremos con el toque dulce de **Zerberos Vino Precioso Dulce**, el equilibrio del **Chivite 125 Colección Blanco Fermentado en Barrica**, y la sutileza del **Sauternes de Château Haut Bergeran**, que realzan cada combinación.

Acompañaremos estas joyas vinícolas con una selección de quesos excepcionales: el sofisticado **Bombón Trufado de Elvira García**, el tradicional **Manchego Ojos del Guadiana**, el característico **Mahón-Menorca DOP**, el ahumado **Idiazabal** y la untuosa **Gran Torta del Casar DOP**. Cada bocado, un viaje lleno de matices.

## Cata

- Zerberos Vino Precioso Dulce
- Chivite 125 Colección Blanco Fermentado en Barrica
- Sauternes de Château Haut Bergeran
- Bombón Trufado de Elvira García
- Manchego - Ojos del Guadiana
- Mahón - Menorca DOP
- Idiazabal
- Gran Torta del Casar DOP



# Aceite de oliva y panes

## *La unión de tradición y sabor*

Aceite y pan: una combinación tan sencilla como sublime. En esta experiencia, redescubriremos el arte del pan acompañado por uno de los mayores tesoros de nuestra gastronomía: el aceite de oliva.

Exploraremos una cuidada selección de panes, maridados con aceites excepcionales que cataremos mientras descubrimos sus procesos de elaboración, sus matices y qué los hace únicos.

## Cata aceites

- Dauro
- Rincón de la Subetica
- Melgarejo Ecológico (Picual)
- Les Clivelles de Cellar Aixala i Alcait (Arbequina de Costers del Siurana)
- Aceite de la Asociación de Olivareros del Sur de Avila

## Cata panes de la Tahona de Sotillo

- Hogaza de 24 horas Masa Madre
- Pan de Patatas Revolconas
- Pan de Chia
- Pan de Centeno
- Chapatita de aceitunas



# Gin Tonics

## *La esencia del enebro reinventada*

Sumérgase en el fascinante mundo de la ginebra, una bebida que combina tradición y creatividad en cada gota. En esta experiencia, exploraremos cinco ginebras excepcionales: desde la suavidad aterciopelada de **M5 Gin Premium**, pasando por la rica complejidad de la **Zuidam 5 Años Oude Genever**, hasta el lujo dorado de la **Ginebra Gold 999**.

Disfrutaremos también de la intensidad aromática de **Monkey 47** y la elegancia atemporal de **Citadelle Reserve**. Cada cata revelará los secretos de su elaboración, sus ingredientes únicos y las notas que las hacen inconfundibles. Perfectas para descubrir o redescubrir el arte del Gin Tonic.

## Cata

- M5 Gin Premium
- Zuidam 5 Años Oude Genever
- Ginebra Gold 999
- Monkey 47
- Citadelle Reserve



# Chocolates

## *Un viaje sensorial*

Descubra el placer del chocolate en una cata que recorre el mundo a través de cinco exquisiteces únicas. Comenzaremos con la delicadeza suiza de la **Lindt - Gama Oro**, seguiremos con la intensidad belga del **Godiva Signature 90%**, y exploraremos la riqueza ecuatoriana de **Tierra Hermosa 72%**.

La travesía continúa con la tradición italiana de **Novi Barretta** y culmina con la sofisticación francesa de **Valrhona**. Cada bocado revelará los secretos de su origen, el arte de su elaboración y la magia de sus matices. Un homenaje a los amantes del cacao.

## Cata

- **Suiza** - LINDT - Gama oro
- **Bélgica** - GODIVA signature 90%
- **Ecuador** - Tierra Hermosa 72%
- **Italia** - Novi Barretta
- **Francia** - Valrhona



# Quesos

## *Artesanía y tradición*

Adéntrese en una experiencia sensorial única con una selección de quesos que representan la esencia de la tradición y la excelencia artesanal. Desde el sofisticado **Bombón Trufado de Elvira García**, pasando por la autenticidad del **Manchego Ojos del Guadiana**, hasta la personalidad del **Mahón-Menorca DOP**.

Disfrutaremos también del ahumado y característico **Idiazabal** y culminaremos con la untuosidad inconfundible de la **Gran Torta del Casar DOP**. Cada bocado será un homenaje a los paisajes, culturas y dedicación de sus artesanos.

## Cata

- Bombón Trufado de Elvira García
- Manchego - Ojos del Guadiana
- Mahón - Menorca DOP
- Idiazabal
- Gran Torta del Casar DOP



# Coctelería

## *Alquimia de los sabores*

Atrévase a explorar el arte de la coctelería con una selección de clásicos que nunca pasan de moda. Desde la frescura del **Mojito**, pasando por la elegancia tropical del **Daikiri**, hasta la delicadeza afrutada del **Bellini** y la sofisticación cítrica del **Tom Collins**.

Cada cóctel, cuidadosamente preparado, será una invitación a descubrir los secretos de su historia, elaboración y equilibrio de sabores. Una experiencia refrescante y llena de carácter para deleitar el paladar.

### Cata cócteles

- Mojito
- Daikiri
- Bellini
- Tom Collins



# Champagne

## *Burbujas que cuentan historias*

Sumérgase en el glamour y la sofisticación del Champagne con una selección de etiquetas excepcionales. Comenzaremos con la elegancia clásica de **Laurent Perrier La Cuvée Brut**, seguida de la intensidad del **Veuve Clicquot Yellow Label Brut**. También exploraremos el refinamiento del **Moët & Chandon Brut Imperial** y la delicadeza frutal del **Moët & Chandon Rosé Impérial**.

La experiencia culmina con el carácter auténtico del **Laherte Frères Brut Nature**, un homenaje a la tradición artesanal. Cada copa será una celebración de los matices y la magia del Champagne, ideal para brindar por los grandes momentos.

## Cata

- Laurent Perrier La Cuvée Brut
- Veuve Clicquot Yellow Label Brut
- Moët & Chandon Brut Imperial
- Moët & Chandon Rosé Impérial
- Laherte Frères Brut Nature de Laherte Frères



# Cervezas

## *El arte de las burbujas fermentadas*

Descubra el apasionante universo de la cerveza con una selección que abarca estilos y tradiciones de todo el mundo. Desde la elegancia española de la **Estrella Damm Inedit**, hasta la riqueza de la **Cerveza Ales Weissbier: Hofbäuhaus** de Alemania.

Saboree la icónica **Cerveza Pilsen - Budweiser Budvar** de la República Checa, la complejidad de la **Chimay Reserva** de Bélgica y la intensidad única de la **Cerveza Guinness Negra** de Irlanda. Una experiencia para descubrir matices, aromas y culturas en cada sorbo.

## Cata

- Estrella Damm Inedit - **España**
- Cerveza Ales - Weissbier: Hofbäuhaus - **Alemania**
- Cerveza Pilsen - Budweiser Budvar - **República Checa**
- Chimay Reserva - **Bélgica**
- Cerveza Guinness - Negra - **Irlanda**



# Rones

## *El espíritu del Caribe en cada copa*

Embárguese en un viaje por los matices y la riqueza del ron con una selección que celebra la tradición y el arte de su elaboración. Desde la elegancia añeja del **Matusalem Gran Reserva**, hasta la profundidad del **Arehucas 18 años**, cada uno cuenta su propia historia.

Explore la sedosidad del **Diplomático Reserva Exclusiva**, el carácter festivo del **Pampero Aniversario** y la intensidad del emblemático **Cacique 500**. Una cata diseñada para descubrir la versatilidad y el alma única de este destilado caribeño.

## Cata

- Matusalem - Gran Reserva
- Arehucas 18 años
- Diplomático Reserva Exclusiva
- Pampero Aniversario
- Cacique 500



# Whiskies

## *El fuego líquido de los grandes momentos*

Descubra la diversidad y riqueza del whisky en esta experiencia que reúne cinco referencias icónicas. Desde la complejidad del escocés **Macallan 12 años**, pasando por la elegancia ahumada del **Johnnie Walker Black Label**, hasta la suavidad equilibrada del **Chivas Regal 12 años**.

Exploraremos también la delicadeza dorada del **Cardhu Gold** y cerraremos con la intensidad única del bourbon **Jack Daniel's Legacy Edition**. Una cata para apreciar los matices y el carácter que definen a este noble destilado.

## Cata

- Macallan 12 años
- Johnnie Walker Black Label
- Chivas Regal 12 años
- Cardhu Gold
- Jack Daniel's - Legacy Edition - Bourbon



# Jamón

## *El arte del sabor ibérico*

Descubra la excelencia del jamón ibérico en una experiencia que celebra la tradición y el sabor de este tesoro gastronómico. Comenzaremos con la suavidad del **Jamón Ibérico de cebo Julián Martín**, seguido por la intensidad y perfección del **Jamón Ibérico de bellota Joselito**.

La cata continúa con los matices únicos del **Jamón Ibérico Sánchez Romero de Huelva** y culmina con la tradición artesanal del **Jamón Ibérico Marcos Salamanca de Guijuelo**. Un recorrido por la maestría de nuestros mejores productores y el sabor inconfundible de lo auténtico.

## Cata

- Jamón Ibérico de cebo Julián Martín
- Jamón Ibérico de bellota Joselito
- Jamón Ibérico Sánchez Romero - **Huelva**
- Jamón Ibérico Marcos Salamanca - **Guijuelo**



# campus

puentenuevo

---



by Extraterra HUB