

# El Mesón

## Eventos: “Benidorm Gourmet Mayo 2018”

### Sábado 12

Cerveza Artesana + tapa maridada **3€** (19h – 00h)  
Cervezas Artesanales Alicantinas, recorrido en 3 pasos (19:30)  
Cata y maridaje gratuito, (bajo confirmación)

### Lunes 14

Veneciador de Manzanilla y fino (12h – 15h)  
Fino + Tapa elaborada **3€** (12h – 15h)  
Cata Gratuita “Tío Pepe”

### Martes 15

Degustación gratuita Pernod Ricard (Para comensales)  
Bodegas Azpilicueta y Campo Viejo

### Miércoles 16

Charla distendida Enrique Mendoza (14h)  
(Propietario y enólogo de sus bodegas E.M)  
Introducción D.O Grandes Pagos y Certf. Ecológica (16h)  
(Necesaria confirmación)

### Jueves 17

Promoción Ostra + Copa cava **4€**, (19h – 00h)  
Cata Ostras Valencianas y 4 cavas de Pago Tharsys (19:30h)  
(Gratuito bajo confirmación)  
Charla informativa “Gamba Roja de Denia Llobell Pesca (20:00)

### Viernes 18

Evento Origins Schweppes (15h – 21:30h)  
(Elaboración coctelero de bodega)  
Charla distendida y cata Schweppes (17h)  
Precio promocional combinado **6€**

### Sábado 19

Degustación gratuita cervezas Heineken  
Nutricionista María Romeralo (17h – 19h)  
Charla y taller Endulzar de forma natural  
(Di no al azúcar y edulcorantes, **CONFIRMAR ASISTENCIA**)

### Domingo 20

Pipo's Gyn elaboración de coctails (12h – 15h)  
Cata vermut “Puig Campana” con Pere Llinares (12:30)  
Precio promocional vermut + tapa maridaje **3€**

Colaboradores:

  
Pablo Garrigós Ibáñez  
EL SENTIDO DEL GUSTO

  
Pernod Ricard



 Bio  
Bernia

 Llobell  
PESCA