[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sarriguren 31621 el 23/03/2017

# [La alta gastronomía y la cerveza artesana de Morlaco Beer se fusionan en Pamplona el 7 de abril](http://www.notasdeprensa.es)

## El evento Morlaco Beer tendrá lugar en el emblemático Restaurante El Colegio, en la Avenida Baja Navarra 47 de Pamplona, consistirá en cinco platos gourmet y cinco cervezas especiales de la marca artesana y además estará amenizada por el DJ "Dubi" y buen ambiente hasta que el cuerpo aguante

La mejor gastronomía de la Comarca de Pamplona de la mano del chef Luis Jerez Basabe y su equipo del Restaurante El Colegio se fusiona con la mejor cerveza artesana de Morlaco Beer en un evento que no dejará indiferente a los amigos de la buena birra. El evento Morlaco Beer consistirá en una cena cinco platos gourmet y cinco cervezas especiales de la marca artesana y además todo ello amenizado con la buena música de un DJ, en concreto de and #39;Dubi and #39;, que continuará hasta que el cuerpo aguante. Las reservas, por un precio de 35 euros, incluyendo café (IVA incluido) están ya abiertas, y hay que darse prisa porque las plazas son limitadas. El menú consistirá en dos entrantes que son brotes de ensalada and queso brie templado con vinagreta de frutos del bosque y tartufo bianco, acompañada de la cerveza Morlaco San Cernin and #39;Golden Ale and #39;; arroz meloso de moluscos, coral de mejillón, polvo de algas and plancton, junto con la cerveza Morlaco Labrit and #39;Wheat Ale and #39;. Los platos principales de este evento Morlaco Beer serán merluza asada fondo de pico de gallo and wasabi, con la cerveza Morlaco and #39;Tropical Ipa and #39;; y un crujiente de codillo and salsa Teriyaki con crema de Durazno, acompañado de la cerveza Morlaco Navarrería and #39;American Pale Ale and #39;. Para rematar la ‘faena’ de Morlaco Beer, el postre consistirá en una tierra de cítricos marinos con toques de cacao, acompañado de la cerveza Morlaco Estafeta “Imperial Stout”. En definitiva, un ‘planazo’ para la cena del próximo 7 de abril, viernes, que no te puedes perder si eres amante de la cerveza y el buen yantar. Restaurante El ColegioUbicado en un emblemático edificio de Pamplona, en Avenida Baja Navarra 47, El Restaurante El Colegio cuenta con una situación privilegiada en el corazón de la ciudad, junto al Parque de la Medialuna. No hace falta desplazarse en vehículo debido a su privilegiada situación, a escasos minutos del centro de la ciudad. Puedes informarte y/o reservar en el 948 22 63 64, y hay que recordar que además el Restaurante el Colegio ofrece servicios de menú del día y de fin de semana y otros eventos temáticos amenizados con música de ópera y mariachis mejicanos. Morlaco BeerMorlaco Beer, que promueven David Salinas, Borja Lara y Asier Aguirre, es una empresa navarra que diseña, elabora y distribuye cerveza artesanal personalizada al gusto del consumidor atendido a la diferenciación en colores, sabores y aromas. En 2011 estos tres jóvenes comenzaron a experimentar con su primera cerveza en el corazón de La Fiesta. Morlaco Beer nace por la pasión de estos tres amigos a Pamplona, a San Fermín, al encierro, y como no, a la cerveza elaborada con fundamento.

**Datos de contacto:**

Ricardo Barquín

652778185

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-alta-gastronomia-y-la-cerveza-artesana-de\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Navarra Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)