

2-Octubre 2008 La Grande Bouffe

Restaurante Arzak , chefs Juan Mari Arzak y Elena Arzak

	MENU: Raiz de loto con arraitxiki Sopa de tomate y queso ahumado Fosil de verdel Pollo-pera Arroz con mouuse de hongos
Champagne Henry Abelé	
Blanco Pedrouzos 2005	Aceite de oliva blanco y bogavante o Flor de huevo y trufa
Villa de Andres Romeo 2006	
San Román 2004	Bonito parterre
Alto Montcayo 2005	Tacos de vacuno con resina vegetal y vino de bota o Cordero con biscocho de algas o Pichón con "Goji"
Dulce Enrique Mendoza 2004	Surtido variado de quesos
	Chocolate entre viñedos Chocolate con esmeraldas y minerales Dulce lunar Piña asada pomposa

23-Noviembre 2008

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Can Ràfols dels Caus : Invitados : Jordi Cantí (enologo)

	MENU: Cola de cigala con mezclum de hierbas y verduritas, papada iberica sobre crema de almendras tiernas y vinagreta de pistachos Txipiron de anzuelo a la parilla sobre jugo de Idiazabal y cebolleta ahumada Arroz acquerello de mejillones con lomo de salmonete y aceite de albahaca Taco de bacalao con sopa de zurrurutuna, volcan de patata rota y yema de huevo ecológico Paloma en dos cocciones con puré de brócoli y polenta de arroz y sus interiores Copa de zumo de naranja gelificada ,gajos de pomelo y najanra, su sorbete , marmol de chocolate y helado de vainilla bourbon
Blanco <i>La Calma 98</i>	
Blanco <i>El Rocallís 2003</i>	
Rosado Gran Caus 2007	
Tinto Gran Caus 1999	
Tinto <i>Caus Lubis 98</i>	

2-Diciembre 2008

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega: Iñaki Nuñez Invitado : Iñaki Nuñez

	MENU: Vieira confitada sobre yuca a la vainilla,sopa anisada de puerro, huevas de trucha y lágrima de aceite de trufa Pago de Cirsus Pulpo a la parilla , sopa de patata-ajo con beicon de euskal-txerri y aceite de pimenton de la vera Taco de rape albard ado de tocino iberico , alubia verdina y rulo de pimientos morron Tatin de manzana , foie y hongo Carre de cordero , salsa de miel de romero y couscous de coliflor y almendra Postre de chocolate en texturas
Pago de Cirsus Chardonay fermentado en barrica 2006	
Pago de Cirsus vendimia seleccionada 2005	
Pago de Cirsus viñas viejas 2004	
Pago de Cirsus seleccion de familia2004	
Senda de los olivos 2005 (tinta fina)	
Moscatel fermentado en barrica	

2006	
Moscatel vendimia tardía 2006	

13-Enero 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Celler Mas Doix (Priorato) : Invitados :

<table border="1"> <tr> <td>Salanques 2006</td> </tr> <tr> <td>Salanques 2005</td> </tr> <tr> <td>Doix 2006</td> </tr> <tr> <td>Doix 2003</td> </tr> </table>	Salanques 2006	Salanques 2005	Doix 2006	Doix 2003	<p>MENU:</p> <p>Ensalada de esqueixada de bacalao Suquet de itsaskabra,rape bogavante y langostinos de Sanlucar Raviolis de morros de ternera y hongos con su salsa trufada y crema de garbanzos Pato azulon salvaje en sus dos cocciones con calabaza a la vainilla y matices de frambuesa Sorbete efervescente de piña,nube de coo y cerezas y fresas al kirsch</p>
Salanques 2006					
Salanques 2005					
Doix 2006					
Doix 2003					

3-Febrero 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Habla (Extremadura) : Invitado : Gonzalo Iturriaga enólogo

<table border="1"> <tr> <td>Habla 2 Tempranillo</td> </tr> <tr> <td>Habla 1 Cabernet sauvignon</td> </tr> <tr> <td>Habla 4 Syrah</td> </tr> <tr> <td>Habla 5 Cabernet S y petit Verdot</td> </tr> </table>	Habla 2 Tempranillo	Habla 1 Cabernet sauvignon	Habla 4 Syrah	Habla 5 Cabernet S y petit Verdot	<p>MENU:</p> <p>Arroz acquerello de langostino, papada, hongo y verduras Migas extremeñascon yema de huevo ecologico y pañuelo de jamón ibérico Taco de foie grs a la parillacon lentejas verdes del Puy estofadas Cochinillo estofado a baja temperatura y escarola frisée aliñada con vinagreta de granada Copa de naranja sanguina y pomelo rojo, su sorbete, marmol de chocolate y helado de vainilla bourbon Torrija caramelizada con helado de almendra tostada</p>
Habla 2 Tempranillo					
Habla 1 Cabernet sauvignon					
Habla 4 Syrah					
Habla 5 Cabernet S y petit Verdot					

3-Marzo 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Mengoba : Invitado : Gregory Perez

<table border="1"> <tr> <td>Blanco Ibias 2008</td> </tr> <tr> <td>Blanco Mengoba 2007</td> </tr> <tr> <td>Rosado Preto 2007</td> </tr> <tr> <td>Tinto Estaladiña 2008</td> </tr> <tr> <td>Tinto Mengoba 2007</td> </tr> <tr> <td>Prieto Picudo</td> </tr> <tr> <td>Paixar 2005</td> </tr> </table>	Blanco Ibias 2008	Blanco Mengoba 2007	Rosado Preto 2007	Tinto Estaladiña 2008	Tinto Mengoba 2007	Prieto Picudo	Paixar 2005	<p>MENU:</p> <p>Copa cocktail de mejillon con gaspcho de remolacha, jardinera de verduras y huevas de trucha y espuma de sus jugos Lomo de verdel escabechado en godello, mezclum de hojas y cebolleta confitada Lasaña de espinacas, hongos, jamón ibérico y parmesano sobre una salsa casera de tomate y lagrima de pesto Kokotxas de bacalao al pil-pil con pisto de sus callos y un caldo de jamon Congrio on patatas en su salsa apimentonada Chuleta de viejo a las brasas con piquillos confitados Tatin de manzana caramelizada con helado de galleta Maria</p>
Blanco Ibias 2008								
Blanco Mengoba 2007								
Rosado Preto 2007								
Tinto Estaladiña 2008								
Tinto Mengoba 2007								
Prieto Picudo								
Paixar 2005								

31 Marzo 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Vivanco : Invitado :

<table border="1"> <tr> <td>Vivenco blanco (Malvasia Viura)</td> </tr> </table>	Vivenco blanco (Malvasia Viura)	<p>MENU</p>
Vivenco blanco (Malvasia Viura)		

Colección Vivanco 4 varietales 2005	5
Colección Vivanco garnacha 100% 2005	
Colección Vivanco graciano 100% 200	

12 Mayo 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Mas Perinet (Priorato y Montsant) : Invitado : Josep Serra enólogo

Blanco Clos Maria 2007	MENU:
Gotia 2005	
Monovarietal Syrah 100%	
Perinet 2005	
Perinet Plus 2005	
Ramfy (Rancio)	

7Junio 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega: Quinta da Pellada (Dao Portugal) Invitado : Alvaro Castro propietario

Quinta de Saes reserva 2006	MENU:
Dao 2006 y 2007	
Quinta de Pellada 2006	
Pape 2006	
Quinta Pellada 2003	
Pellada 2003	
Carousel 2006	

9 Julio 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega: 4 Kilos vinicola (Mallorca)

Invitado:

12 Volts 2007	MENU:
12 Volts 2008	
4 Kilos 2007	
4 Kilos 2008	

8 Septiembre 2009

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega: Palacio de Otazu

Invitado : Javier Bañales

Blanco joven Palacio de Otazu
2007

Blanco fermentado en
barrica Palacio de Otazu
2006

Tinto Dimensión 2005

Altar 2004

Vitral 2004

MENU:

Bogavante en ensalada con toques citricos y tropicales

Ajoarriero con carabinero

Escalope de foie gras a la parilla con crema de pochas y jugo de pato trufado

Taco de rape con hongos frescos (confitados y en crema) y patata rota con salsa verde

Pichon en dos cocciones con frutos negros, tosta de sus interiores y pure de brocoli

Copa de melocotones de viña y vainilla