

**2-Octubre 2009 La Grande Bouffe**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Champagne Henri Abelé	MENU: Aperitivo: Camarones, percebes y ostrasal natural  Colitas de cigala rebozadas y cocochas de merluza a la parilla Rodaballo salvaje a la parilla Taco de foie con salsa agridulce Paloma en dos cocciones con tosta de sus interiores y puré de calabaza Copa de zumo de naranja natural con helado de vainilla y mármol de chocolate Torrija caramelizada con helado de leche de almendra
Blanco La Calma 98 (Can Ràfols dels Caus)	
Blanco El Rocallis 2000 (Can Ràfols dels Caus)	
La Estaladiña 2008 (Mengoba)	
Mas Doix 2006 (Mas Doix)	
Dulce Mengoba 2007 (Mengoba)	

**3-Noviembre 2009**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Jimenez Landi (Méntrida) : Invitados : Jose Jimenez Landi (propietario)

Sotorrondero 2007 (90% Syrah)	MENU: Ensalada templada de perdiz escabechada en Txakoli con pochas y verduritas Txangurro a la donostiarra gratinado con crema de calabaza sobre pisto manchego Arroz acquerello con mollejas de pato, trigueros y magret a la parilla Brandada de bacalao con migas manchegasy yema de huevo Pollo (euskal-oiloa) en pepitoria Sopa de mandarina, aceite arbequina y menta.
Pielago 2007 (Garnacha)	
El fin del mundo 2007 (Garnacha)	
Cantos del diablo 2008 (Garnacha)	
El Reventón 2007 (Garnacha)	

**2-Diciembre 2009**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodegas :

Château la Jeunesse (Bordeaux) , Château la Tulipe de Bounty (Montravel) Invitado : Cyril Pouget

Château Clos des Prince (Saint Emilion grand cru) Invitado Nicolas Prince

Château la Jeunesse 2008	MENU: Ensalada landesa Vieira con ajoblanco y aceite de cafe Lasaña de hongos y patata confitada con trufa y calabacin carre de cordero, salsa de tomillo y cremade coliflor Tatin de manzana con helado de galleta maria
Château la Tulipe de Bouty 2005	
Château Clos des Prince 2002	
Château Clos des Prince 2001	
Château Clos des Prince 2003	
Château la Tulipe de Bouty blanc moelleux 2007 (Cotes de Montravel)	

**12-Enero 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodegas Forjas del Salnes

Bodegas Quinta de Muradella

Bodegas Margon

Bodegas y Viñedos de Raul Perez

Invitado Raul Perez

Goliardo A Telleira 2007 albariño	MENU:
-----------------------------------	-------

Gorvia 2006 Doña blanca
La Claudina 2007 godello
Goliardo Caiño 2006
Ultreia de Valtuille 2007 Mencia
Paraje del Santo 2007 prieto picudo
El Rosario 2003

**2 Febrero 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Chivite

Invitado

Chivite colección 125 rosado 2006
Chivite colección 125 chardonay fermentado en barrica 2006
Chivite Merlot biológico 2007
Chivite colección 125 reserva 2005
Gran vino Arinzano 2001
Chivite colección 125 vendimia tardía 2007

MENU:

**3 Marzo 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Cena entorno a los vinos de Nerea Goñi

Invitada Nerea Goñi Lizarralde

Champagne Jacqueson 733
Blanco Davila M100 2007
Moscatel de Alejandria Calvente 2008
Pago del Espino 2006
Mirto 2005
Cyclo 2006

MENU:

Carpaccio de salmon ahumado con aire de almendras y piñones  
Ostra atemperada con esencia de cigala, mezcun de algas, pure de coloflor y aceite de limon

Queso de cabra

s

**6 Abril 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Díaz Bayoi

Invitado

Blanco Albillo 2008
Tardanelos 2009
Shyraz 2007
Nuestro Crianza 2006
Petit Verdot 2007
Nuestro 20 meses 2005

MENU:

**Mayo 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
Bodega Tondonia  
Invitadas Mercedes y María Jose Lopes de Heredia

Viña Gravonia blanco crianza 2000	MENU:
Viña Tondonia blanco Reserva 1991	
Viña Tondonia tinto Reserva 2001	
Viña Bosconia tinto Reserva 2002	
Viña Tondonia TINTO Gran Reserva 1991	
Viña Tondonia TINTO Gran Reserva 1981	

**8 Junio 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
Bodega Edetaria  
Bodega Godelia  
Invitado Josep Serra Enólogo

Blanco Edetana 2009	MENU:
Blanco Godelia 2009	
Tinto Godelia 2008	
Tinto Edetania 2007	
Godelia seleccion viñas viejas 2009	

**13 Julio 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
Bodegas del grupo Estévez (Valdespino y Marques del Real Tesoro de Jerez , La Guita de Sanlucar)  
Invitado Eduardo Ojeda Enólogo

Fino Tío Mateo (MRT)	MENU:
Manzanilla La Guita	
Fino Innocente (VAL)	
Amontillado Tio Diego (VAL)	
Amontillado del Principe (MRT)	
Oloroso Almirante (MRT)	
Oloroso Don Gonzalo (VAL)	
Oloroso Solera 1842 (VAL)	