

**Octubre 2010** La Grande Bouffe

Restaurante Kursaal

Champagne Henri Abelé	MENU:  ostras al natural, percebes y langostinos a la plancha Bogavante del país descarrillado asado en su jugo Lubina asada con vinagretatibia de cítricos y pistachos Taco de foie gras Pichon asado sobre arroz de achicoria y vainilla Torrija con crema helada y helado de violeta
champagne Jacquesson 733	
Godelia selección viñas viejas 2009	
Trio infernal 2008	
Nuestro 20 meses 2005	
Tinto Godelia 2009 muestra de barrica mencias centenarias	
dulce Godelia 2009	

**Noviembre 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Bordenave (Jurançon)

Bodega Château la Chapelle Lescours (Saint Emilion Grand Cru)

Souvenir d'enfance 2009 Jurançon seco	
Cuvée Savin 2008 Jurançon (dulce)	
Origami 2008 Bordeaux	
Château la Chapelle Lescours 2008 St Emilion Grand Cru	
Château l'Évêché 2008 St Emilion Grand Cru	

**Diciembre 2010**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

bodega :Quinta Sardonía , Vinos de Castilla y León (enólogo asesor Peter Sissek)

Invitado Jérôme Bougnaud enólogo

Q2 2008	
Quinta Sardonía 2008	
Quinta Sardonía 2006	
Quinta Sardonía 2005	

**Enero 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodega Hacienda Monasterio

Invitado Carlos de la Fuente Enólogo

Monovarietal 2009 muestra de barrica	
--------------------------------------	--

Monovarietal 2009 muestra de barrica (otro varietal)
Hacienda Monasterio Reserva 2008
Hacienda Monasterio Reserva 2007
Hacienda Monasterio Reserva 2006
Hacienda Monasterio Reserva 2005

**Febrero 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
Bodega Amaren (Rioja Alavesa)

Blanco Amaren 2009” fermentado en barrica.	MENU:
Tinto Angeles de Angeles de Amaren 2007	
Tinto CAIR 2008 (Bodegas Camino de Cair-D.O. Ribera del Duero).	
Tinto Amaren 2004	
Tinto Amaren Graciano 2006.	

**Marzo 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
Bodega Pujanza  
Invitado Carlos San Pedro ,propietario y enólogo

Pujanza 2006	MENU:
Pujanza 2007	
Pujanza Norte 2007	
Pujanza Norte 2006	
Pujanza Norte 2004	

**5 Abril 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
Bodega Mas Martinet  
Invitado Jose Luis Perez Verdu y Montse Ovejero

Martinet especial 2009 (experimental)	MENU:
Martinet Bru 2008	
Martinet degustacio n°3 2007	
Martinet degustacio n°4 2007	
Martinet degustacio n°5 2007	
Martinet degustacio n°2 2005	

Martinet degustacio nº1 2004
Clos Martinet 2007

### **Mayo 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
 Bodega Clos Mogador  
 Invitado René Barbier

<table border="1"> <tr> <td><i>Blanco</i> Nelin 2009</td> </tr> <tr> <td><i>Tinto</i> Clos Manyetes 2008</td> </tr> <tr> <td><i>Tinto</i> Clos Mogador 2008</td> </tr> <tr> <td><i>Tinto</i> Espectacle 2008</td> </tr> <tr> <td><i>Blanco</i> Nelin 2007</td> </tr> </table>	<i>Blanco</i> Nelin 2009	<i>Tinto</i> Clos Manyetes 2008	<i>Tinto</i> Clos Mogador 2008	<i>Tinto</i> Espectacle 2008	<i>Blanco</i> Nelin 2007	MENU
<i>Blanco</i> Nelin 2009						
<i>Tinto</i> Clos Manyetes 2008						
<i>Tinto</i> Clos Mogador 2008						
<i>Tinto</i> Espectacle 2008						
<i>Blanco</i> Nelin 2007						

### **Junio 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
 Grupo Orowines  
 Invitado

<table border="1"> <tr> <td><i>Blanco</i> fermentado en barrica Shaya Abis 2011</td> </tr> <tr> <td>Juan Gil 2009 monastrell DO Jumilla</td> </tr> <tr> <td>Atteca Armas 2008 garnacha DO Calatayud</td> </tr> <tr> <td>Tridente 2009 prieto picudo Castilla y León</td> </tr> <tr> <td><i>Clio</i> 2008 DO Jumilla</td> </tr> <tr> <td>El Nido 2008 DO Jumilla</td> </tr> </table>	<i>Blanco</i> fermentado en barrica Shaya Abis 2011	Juan Gil 2009 monastrell DO Jumilla	Atteca Armas 2008 garnacha DO Calatayud	Tridente 2009 prieto picudo Castilla y León	<i>Clio</i> 2008 DO Jumilla	El Nido 2008 DO Jumilla	MENU
<i>Blanco</i> fermentado en barrica Shaya Abis 2011							
Juan Gil 2009 monastrell DO Jumilla							
Atteca Armas 2008 garnacha DO Calatayud							
Tridente 2009 prieto picudo Castilla y León							
<i>Clio</i> 2008 DO Jumilla							
El Nido 2008 DO Jumilla							

### **Julio 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro  
 Bodega Vega Sicilia  
 Invitado : Javier Ausas , enólogo

<table border="1"> <tr> <td>Blanco Furmint seco Mandolas 2007 (Hungria)</td> </tr> <tr> <td>Vino De Rioja (nuevo proyecto)</td> </tr> <tr> <td>Pintia 2008</td> </tr> <tr> <td>Alion 2007</td> </tr> <tr> <td>Valbuena 2006</td> </tr> <tr> <td>Vega Sicilia Único 2002</td> </tr> <tr> <td>Tokaj Aszu 5 Puttonyos2002</td> </tr> </table>	Blanco Furmint seco Mandolas 2007 (Hungria)	Vino De Rioja (nuevo proyecto)	Pintia 2008	Alion 2007	Valbuena 2006	Vega Sicilia Único 2002	Tokaj Aszu 5 Puttonyos2002	MENU:
Blanco Furmint seco Mandolas 2007 (Hungria)								
Vino De Rioja (nuevo proyecto)								
Pintia 2008								
Alion 2007								
Valbuena 2006								
Vega Sicilia Único 2002								
Tokaj Aszu 5 Puttonyos2002								

## **6 Septiembre 2011**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Granes vinos del mundo con LAVINIA

Invitado :Jesus Garcia director de Yvinia

Bouchard Inforecence Cote de Val Vilaine 2009 blanc de noirs (Champagne)
--

Montcuit Grand cru Blanc de blancs 2004 (Champagne)
--

Michael Seresin Sauvignon blanc 2009 (Marlborough NZ)
--

Ridge Chardonnay 2008 (NAPA)
------------------------------

Pacalet 1° cru Perrière (Gevrey Chambertin)
--

Vielle Jullienne 2007 (Chateauneu du Pape)
---