

Octubre 2011 La Grande Bouffe

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Champagne Henry Abelé	MENU:
Champagne Montcuit Grand cru blanc de blanc 2004	
Blanco fermentado en barrica Shaya Abis 2011 (Rueda)	
Hacienda Monasterio muestra de barrica (Ribera de Duero)	
Espectacle 2008 (Montsant)	
Libamus 2010 (vino dulce de Mencia)	
Blanco Dulce Cuvée Savin 2008 (Jurançon)	

Noviembre 2011

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Bodegas Hermanos Eguren

Invitado : Marcos Eguren

Blanco : Organza 2009 (Rioja)	MENU:
Tintos :	
Románico 2009 (Toro)	
Almirez 2009 (Toro)	
Victorino 2009 (Toro)	
Alabaster 2009 (Toro)	

Diciembre 2011

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado :Pablo Calatayud

Blanco "CULLEROT 2010". Chardonnay, Malvasía, Macabeo, Pedro Ximenez y Verdil	MENU:
Tinto "LES ALCUSES 2007". Monastrel, syrah, merlot y otras.	
Tinto "MADURESA 2007". 25% Mandó, 25% Shyrah, 15% Cabernet sauvignon, 15% monastrell, 10% merlot y 10% petit verdot.	
Muestra de MADURESA 2009 con crianza en tinajas de barro	
muestra de MANDÓ 2010 con crianza en tinajas de barro	

Enero 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado : Virgilio Lopez

Bodegas :

Champagne de Saint Gall

Boo Rivero (Monterrei)

Champagne Brut Blanc de Blanc 1° cru	MENU: 1
.Champagne Brut Rosé	
Champagne Orpale 98 Grand Cru	
Blanco Fragas do Lecer 2010	
Tinto Fragas do Lecer 2010	
Champagne Brut millésimé Blanc de Blanc Grand Cru	

Febrero 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado :

Bodega : Hispano-Suizas (Utiel-Requenas)

Cava Tantum Ergo 2008	MENU:
.Champagne rosado Tantum Ergo 2009	
Blanco Impromptu 2010	
Tinto Bassus 2009	
Tinto Bassus Premium 2008	
Tinto Quod Superus 2008	
Cava Vintage 2007	

Marzo 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado :

Bodega : Pago de los Capellanes

	MENU:

Abril 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado :

Bodega : Ortovins (Montsant)

Blanc d'Orto, Brisat 2010	MENU: :
Paleil 2009	
Orto 2010	
Les Comes d'Orto 2010	
Les Pujoles 2009	
Dolc d'Orto Negre 2010	

Mayo 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado : Didier Depond

Bodega : Champagne Delamotte.Salon

Delamotte Brut	MENU: :
Delamotte Blanc de blancs	
Delamotte Blanc de blancs 2002	
Salon 1999	
Delamotte Blanc de blancs 1985	
Delamotte Rosé	

Junio 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado : Juan Manuel Martin.Hidalgo

Bodega : Emilio Hidalgo (Jerez)

LA PANESA “ (Especial Fino)	MENU: :
EL TRESILLO” (Amontillado Fino)	
VILLAPANÉS” (Oloroso Seco)	
MARQUÉS DE RODIL”(Especial Palo Cortado)	
HIDALGO” (Pedro Ximenez)	

Julio 2012

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado : Jorge serodio Borges

Bodegas : *PINTAS, QUINTA DE CHOCAPALHA y QUINTA DO PASSADOURO*

Quinta de Chocapalha branco 2011” (Lisboa)	MENU: :
Passadouro Touriga Nacional 2010” (Douro)	
Pintas 2010” (Douro)	

Wine and Soul tawney 10 anos” (Porto)	:
--	---

Septiembre 2012

Restaurante El Torreón de Igueldo

chef Jesus Nieto

Invitado : Charles Philipponnat

Bodega : Champagne Philipponnat

Philipponnat Royale Réserve non dosé	MENU: :
---	----------------------------

Philipponnat Cuvée 1522 2002

Philipponnat Grand Blanc 2002

Philipponnat Clos des Goisses 1999

Philipponnat Grand Blanc 1985

Philipponnat Cuvée 1522 rosé 2003

fin