

Octubre 2013 La Grande Bouffe
Restaurante Branka

Champagne Henry Abelé	MENU:
Champagne Perrier Jouet	
Frere de Carme 2009 (Rías Baixas)	
Coca i Fito 2009 (Montsant)	
Ines 2009 (Ribera Duero)	
Moscatel Capricho de Goya	

Noviembre 2013
Restaurante Branka
Bodega GH Mummm del grupo Pernod Ricard (Champagne)
Invitado :

<i>Champagne MUMM CRAMANT (Blanc de Blancs)</i>	
<i>Champagne MUMM CORDON ROUGE</i>	
<i>Champagne "MUMM MILLESIMÉ 2006"</i>	
<i>Champagne "MUMM CUVÉE RENÉ LALOU"</i>	
<i>Champagne "MUMM ROSÉ 6"</i>	
Para el café se degustaron: RON: "SELECCIÓN DE MAESTROS DE HAVANA" GINEBRA "BURROUG'S RESERVA" WHISKY "CHIVAS 18"	

Diciembre 2013
Restaurante Branka
Bodega Reboreda Morgadío
Invitado :

<i>MORGADÍO 2012 100% Albariño</i>	MENU:
<i>VERSATUS 2012 100% Ribeiro</i>	
<i>CELLARIUM 2012 100% Albariño.</i>	
Dulce "ALMA DE REBOREDA 2006". 100% Treixadura. Tostado, dulce natural. Tras el trasiego permanece un mínimo de 18 meses sobre sus finas lías. Permanece en barrica no menos de 3 años.	

Enero 2014

Restaurante Branka

Invitados:

Bodegas :Carmelo Rodero

CARMELO RODERO JOVEN 2012	MENU:
CARMELO RODERO CRIANZA 2010	
CARMELO RODERO RESERVA 2010	
CARMELO RODERO PAGO DE VALTARREÑA 2009	

Febrero 2014

Restaurante Branka

Invitado :

Bodega : La Mejorada (tierra de Castilla y Leon) propiedad de Rafael Moneo y ubicada en Olmedo

LAS NORIAS 2010	MENU:
LAS NORIAS 2009	
LAS CERCAS 2010	
LAS CERCAS 2009	
LAS CERCAS 2004	
TIENTO 2011	

Marzo 2014

Restaurante Branka

Invitado : Quim Villa

Champagne "TALANT BRUT ZERO"	MENU:
Blanco "NAVAZOS-NIEPOORT 2011	
LAS UVAS DE LA IRA VINO DE PUEBLO 2012	
CIRERETS 2009	
CLOS D'AGON 2005	
CHATEAU DEREZSLA TOKAJI VENDIMIA TARDIA	

Abril 2014

Restaurante Branka

Invitados : Patrick Morillo y Pep AguilarQuim Villa

Biu blanco 2012 (bodega Battliu de Dort) DO Costers del Segre	MENU:
--	-------

Riu blanco 2012 (bodega L' infernal-Trio infernal) DOC Priorat	
Comunica 2011 (bodega Celler Comunica) DO Montsant	
Riu Tinto 2010 (bodega L' infernal -Trio infernal) DOC Priorat	
El asot 2012 (bodega L' infernal-Trio infernal) DOC Priorat	

Mayo 2014

Restaurante Branka

Invitado :

Bodega : Garcia Figuro (DO Ribera del Duero)

	MENU:
FIGUERO CRIANZA 12 MESES 2010	
FIGUERO VIÑAS VIEJAS 2009	
FIGUERO NOBLE 2009	
FIGUERO TINUS 2010	
	:

Junio 2014

Restaurante Branka

Invitado :

Bodega : Lagar do Merens (DO Ribeiro)

	MENU:
<i>LAGAR DO MERENS JOVEN 2012</i>	
<i>LAGAR DO MERENS BARRICA 2011"</i>	
<i>LAGAR DO MERENS BARRICA 2010</i>	
<i>30 COPELOS 2012</i>	
	:

Julio 2014

Restaurante Branka

Invitado :

Bodegas : Valdesil (DO Valdeorras)

	MENU:
MONTENOVO 2011	
MONTENOVO 2013	
VALDESIL 2008	
VALDESIL 2012	

PEZAS DA PORTELA 2011

O'CHAO 2011

Septiembre 2014

Restaurante :Branka

Invitado :

Bodega : Luna Beberide (Bierzo)

LB GEWURTRAMINER 2013”

GODELLO L.B. 2013”

MENU:

FINCA LA CUESTA 2011

ART 2011

PAIXAR 2011

LA RENACUAJA 2010

Dulce “”. Petit manseng y moscatel

fin