

Octubre 2015 :

Restaurante Zelai Txiki

<table border="1"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>									MENU:

Noviembre 2015

Restaurante Branka

Bodega Josep Serra

Invitado :

<table border="1"><tr><td>1.- Blanco "<u>AUCALÁ 2014</u>". (D.O. Terral Alta). 100% garnacha blanca.</td></tr><tr><td>2.- Blanco "<u>AUCALÁ 2013</u>". (D.O. Terra Alta). 100% garnacha blanca.</td></tr><tr><td>3.- Tinto "<u>AUCALÁ 2014</u>". (D.O. Terra Alta). 75% garnacha, 25% cariñena.</td></tr><tr><td>4.- Tinto "<u>OCTONIA 2011</u>". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena</td></tr><tr><td>5.- Tinto "<u>OCTONIA 2010</u>". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena.</td></tr><tr><td>6.- Tinto "<u>OCTONIA 2009</u>". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena.</td></tr></table>	1.- Blanco " <u>AUCALÁ 2014</u> ". (D.O. Terral Alta). 100% garnacha blanca.	2.- Blanco " <u>AUCALÁ 2013</u> ". (D.O. Terra Alta). 100% garnacha blanca.	3.- Tinto " <u>AUCALÁ 2014</u> ". (D.O. Terra Alta). 75% garnacha, 25% cariñena.	4.- Tinto " <u>OCTONIA 2011</u> ". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena	5.- Tinto " <u>OCTONIA 2010</u> ". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena.	6.- Tinto " <u>OCTONIA 2009</u> ". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena.	
1.- Blanco " <u>AUCALÁ 2014</u> ". (D.O. Terral Alta). 100% garnacha blanca.							
2.- Blanco " <u>AUCALÁ 2013</u> ". (D.O. Terra Alta). 100% garnacha blanca.							
3.- Tinto " <u>AUCALÁ 2014</u> ". (D.O. Terra Alta). 75% garnacha, 25% cariñena.							
4.- Tinto " <u>OCTONIA 2011</u> ". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena							
5.- Tinto " <u>OCTONIA 2010</u> ". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena.							
6.- Tinto " <u>OCTONIA 2009</u> ". (D.O. Montsant). 50% garnacha, 35% garnacha tinta y 15% cariñena.							

Diciembre 2015

Restaurante Branka

Bodega Pazo de Señorans (D.O. Rias Baixas=

Invitado :

<table border="1"><tr><td>Blanco "PAZO DE SEÑORANS 2014". 100% albariño.</td></tr><tr><td>Blanco "PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2011". 100% albariño.</td></tr><tr><td>Blanco "PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2010". 100% albariño.</td></tr><tr><td>Blanco "PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 2008". 100% albariño</td></tr></table>	Blanco "PAZO DE SEÑORANS 2014". 100% albariño.	Blanco "PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2011". 100% albariño.	Blanco "PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2010". 100% albariño.	Blanco "PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 2008". 100% albariño	MENU:
Blanco "PAZO DE SEÑORANS 2014". 100% albariño.					
Blanco "PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2011". 100% albariño.					
Blanco "PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2010". 100% albariño.					
Blanco "PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 2008". 100% albariño					

- "AGUARDIANTE DE
HIERBAS Y AGUARDIENTE
DE ORUJO". 100% albariño.

Enero 2016

Restaurante Urola Chef Pablo Loureiro

Invitados:

Bodegas :Casa Castillo (D.O Jumilla)

<p>Tinto "<u>EL MOLAR 2014</u>". 100% garnacha</p>	MENU: 1.- 2.- 3.- 4.- 5.-
<p>Tinto "<u>LAS GRAVAS 2013</u>". 70% monastrell, 15% syrah y 15% garnacha.</p>	
<p>Tinto "<u>PIE FRANCO 2013</u>". 100% monastrell.</p>	
<p>Tinto "<u>LAS GRAVAS 2008</u>". 70% monastrell, 15% syrah y 15% garnacha.</p>	
<p>Tinto "<u>PIE FRANCO 2008</u>". 100% monstrell.</p>	

Febrero 2016

Restaurante Urola Chef Pablo Loureiro

Invitado : Bertrand Sourdais

<p>Rosado "<u>ROSELITO 2014</u>". Albillo y tinto fino de Ribera del Duero. Bodegas Antídoto</p>	MENU:
<p>Blanco "<u>LE COQ DE PALLUS 2014</u>". Chenin blanc. Domaine de Pallus.</p>	
<p>Tinto "<u>ANTÍDOTO 2013</u>". Tinto fino de Ribera del Duero. Bodegas Antídoto.</p>	
<p>Tinto "<u>DOMINIO DE ES 2013</u>". Tinto fino de viñas viejas de Soria. D.O. Ribera del Duero. Bodegas Dominio de Es.</p>	
<p>Tinto "<u>DOMAINE DE PALLUS 2012</u>". Cabernet franc de Domaine de Pallus</p>	

Marzo 2016

Restaurante Branka

Invitado: Fernando Ramirez de Ganuza

Bodega :

<u>R. PUNTO BLANCO 2010</u>	MENU:
Blanco “ <u>FERNANDO REMÍREZ 2014</u> ”	
<u>R. PUNTO TINTO 2015</u>	
Tinto “ <u>RESERVA 2008</u> ”	
Tinto “ <u>GRAN RESERVA 2006</u> ”	
Tinto “ <u>GRAN RESERVA 2005</u> ”	

Abril 2016

Restaurante Branka

Invitados ::Carlos de la Fuente

Bodega : Hacienda Monasterio

Tinto “ <u>MONTECASTRO 2014</u> ” (100% tempranillo)	MENU:
Tinto “ <u>HACIENDA MONASTERIO 2013</u> ” (100% tempranillo)	
Tinto “ <u>HACIENDA MONASTERIO 2012</u> ” (100% tempranillo)	
Tinto “ <u>HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2011</u> ” (100% tempranillo)	
Tinto “ <u>HACIENDA MONASTERIO CABERNET 2009</u> ” (100% tempranillo)	
Tinto “ <u>HACIENDA MONASTERIO RESERVA ESPECIAL 2009</u> ”	

Mayo 2016

Restaurante Branka

Invitados ::Manolo y Manu Fariñas

Bodega :

<u>COLEGIATA BLANCO 2015</u> ”. 100% malvasía.	:
Tinto “ <u>GRAN COLEGIATA VINO DE LÁGRIMA 2013</u> ”	
<u>GRAN COLEGIATA ROBLE FRANCÉS 2011</u>	
<u>GRAN COLEGIATA RESERVA 2009</u>	
<u>GRAN COLEGIATA CAMPUS 2010</u>	

Junio 2016

Restaurante Branka

Invitado : Irene Alemany y Laurent Corrió

Bodega : Alemany i Corrió

Blanco " <i>Principia Mathematica 2015</i> "	
Blanco " <i>Cargol Treu Vi 2015</i> "	
Tinto " <i>Pas Curtei 2014</i> "	
Tinto " <i>Sot Lefriec 2003</i> "	
Tinto " <i>Sot Lefriec 2006</i> "	
Tinto " <i>Sot Lefriec 2007</i> "	
Tinto " <i>Sot Lefriec 2011</i> ".	

Julio 2016

Restaurante Branka

Invitado :

Bodegas : Eidosela (Rias Baixas)

Blanco "ARBASTRUM 2015"	MENU:
Blanco "EIDOSELA 2015"	
Blanco "EIDOSELA 2013"	
"BRUT NATURE EIDOSELA"	
"EXTRA BRUT EIDOSELA"	
"ROSADO EIDOSELA"	

Septiembre 2016

Restaurante :Branka

Invitado :

Bodega :Pagos de Gadir

	MENU:
	1.-Blanco "VIA NOVA 2015"
	2.- Blanco "PAGOS DE GALIR 2015"
	3.- Tinto "VIA NOVA 2015"
	4.- Blanco"G. de GALIR BARRICA 2014"
	5.- Tinto"PAGOS DE GALIR ROBLE 2014"
	6.- Tinto "PAGOS DE GALIR SELECCIÓN ROSA RIVERO 2011"

fin