

Octubre 2017 :

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 2017

Restaurante : Zelai Txiki

Bodega Grupo Volver (Jorge Ordoñez y Rafael Cañizares)

Invitados :

<i>TARIMA HILL 2016".(DO Alicante).90% Chardonay y 10% merseguera</i>	
<i>MADAME BOBALU 2016"(DO Valencia).100% Bobal.</i>	
<i>VOLVER 4 MESES 2016".(DO Vinos de la Tierra Castilla).100% Tempranillo.</i>	
<i>VOLVER 18 MESES 2014" (DO Mancha).100% Tempranillo.</i>	
<i>TARIMA HILL 2014". (DO Alicante). 100% Monastrell.</i>	
<i>TRIGA 2013". (DO Alicante). 85% Monastrell y 10% Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Dulce natural "SPARKLING". 90% Moscatel de Alejandria y 10% Merseguera</i>	

Diciembre 2017

Restaurante Zelai Txiki

Invitado Marcos Eguren

Blanco "ORGANZA 2016" (Viñedos Sierra Cantabria)	
Tinto "ALMIREZ 2015"(Teso la Monja)	
Tinto "COLECCIÓN PRIVADA 2014"(Viñedos Sierra Cantabria)	
Tinto "SAN VICENTE 2013" (Señorío San Vicente)	
Tinto "EL PUNTIDO 2013" (Viñedos de Paganos)	

Tinto "VICTORINO 2014"(Teso la Monja).	
--	--

Enero 2018

Restaurante Zelai Txiki

Bodega : Vall LLach (Do Priorat)

Invitado Albert Costa

Blanco Agua de LLum 2016 100% Viognier	MENU:
Tinto Porrera Vi de Villa 2015 80% Cariñena y 20% Garnacha	
Tinto Vall Llach más de rosa 2015 100% cariñena	
Tinto Vall Llach 2005 63% caiñena 24% merlot y 13% cbernet sauvignon	
Tinto Vall Llach 2000 60% caiñena 25% merlot y 15% cbernet sauvignon	
Tinto Vall Llach 1999 50% caiñena 40% merlot y 10% cbernet sauvignon	
Vino rancio 1927 Garnacha seca fermentada en barrica	

Febrero 2018

Restaurante Zelai Txiki

Bodega : Grupo Infernal

Invitado : Patri Morillo

BIU 2015 100% Riesling (DO Coster del Segre)	MENU:
BIU 2016 100% Pinot noir (DO Coster del Segre)	
COMUNICA 2015 65% Garnacha y 35% Garnacha peluda (DO Montsant)	
LA PELUDA 2016 100% Garnacha peluda (DO Montsant)	
EL CASOT 20135 Garnacha (DO Priorat)	
FACE NORD 2013 100% Syrah (DO Priorat)	

Marzo 2018

Restaurante Zelai Txiki
Invitado: Victor de la Serna
Bodega : Finca Sandoval

EL FUNDAMENTALISTA 2015". Syrah y Monastrell	
SALÍA 2011". Syrah, Garnacha Tintorera y Garnacha.	
SIGNO BOBAL 2012". Bobal y Syrah.	
FINCA SANDOVAL 2010". Syrah, Monastrell y Bobal.	
CUVEE TNS 2008". Touriga Nacional y Syrah.	
LA ROSA DE FINCA 2007". Syrah y Garnacha Tintorera.	

Abril 2018

Restaurante :Zelai Txiki
Bodega : Gallinas y Focas

SA CUSSA ANTONIA 2016	<p>Detalle</p> <p>1.- Blanco "SA CUSSA ANTONIA 2016".60% Prensal y 40% Macabeu. Bodega Gallinas y Focas. D.O. Vino de la Tierra de Mallorca</p> <p>2.- Tinto "GALLINAS Y FOCAS 2015". 90% Manto Negro y 10% Syrah. Bodega Gallinas y Focas. D. O. Vino de la Tierra de Mallorca. 93 puntos Parker.</p> <p>Esta bodega es una colaboración de Bodega 4 Kilos y la organización Amadip Esment para la ayuda de personas con discapacidad intelectual.</p> <p>3.- Tinto "12 VOLTS 2014". 60% Callet y Fogoneu, 20% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot. Bodega 4 Kilos. Vino de la Tierra de Mallorca. 92 puntos Parker.</p> <p>4.-Tinto "4 KILOS 2014". 100% Callet. Bodega 4 Kilos. Vino de la Tierra de Mallorca. 94 puntos Parker.</p> <p>5.- Tinto "4 KILOS 2010". 70% Callet, 20% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah. Bodega 4 Kilos. Vino de la Tierra de Mallorca. 90 puntos Parker.</p> <p>6.- Tinto "GRIMALT CABALLERO 2015". 90% Callet y 10% Fogoneu. Bodega 4 Kilos. Vino de la Tierra de Mallorca.</p>
GALLINAS Y FOCAS 2015	
12 VOLTS 2014	
4 KILOS 2014	
4 KILOS 2010	
GRIMALT CABALLERO 2015	

Mayo 2018

Restaurante Zelai Txiki

Bodega : Vizcarra

Invitado :Juan Carlos Vizcarra

<table border="1"><tr><td>SENDA DE ORO 2017"</td></tr><tr><td>VIZCARRA 2015</td></tr><tr><td>TORRALVO 2015</td></tr><tr><td>CELIA 2014</td></tr><tr><td>INÉS 2014</td></tr><tr><td>GRAN RESERVA 2011</td></tr></table>	SENDA DE ORO 2017"	VIZCARRA 2015	TORRALVO 2015	CELIA 2014	INÉS 2014	GRAN RESERVA 2011	:
SENDA DE ORO 2017"							
VIZCARRA 2015							
TORRALVO 2015							
CELIA 2014							
INÉS 2014							
GRAN RESERVA 2011							

Junio 2018

Restaurante Zelai Txiki

Invitado : Oxer Bastegieta

Bodega : Oxer Bastegieta

<table border="1"><tr><td>Marko 2016 y 2017</td></tr><tr><td>Marko Gure Arbasoak 2016</td></tr><tr><td>Iraun 2015</td></tr><tr><td>Artillero 2014</td></tr><tr><td>Suzzane 2015</td></tr><tr><td></td><td>Kalamity 2015</td></tr><tr><td>Dulce Marko Late Harvest 2015</td><td></td></tr></table>	Marko 2016 y 2017	Marko Gure Arbasoak 2016	Iraun 2015	Artillero 2014	Suzzane 2015		Kalamity 2015	Dulce Marko Late Harvest 2015		<ol style="list-style-type: none">1.-Txakoli "MARKO 2016 y 2017". (DO Bizkaia). Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratia(Petit Courbu).2.- Txakoli "MARKO GURE ARBASOAK 2016". (DO Bizkaia). 40% Hondarribi Zuri, 40% Hondarribi Zuri Zerratia(Petit Courbu) y 20% Izkiota Txikia(Petit Manseng).3.-Blanco "IRAUN 2015".(DO Rioja Alavesa). 97% Viura y 3% Malvasia y Garnacha Blanca en viñedos de San Vicente de la Sonsierra.4.- Tinto "ARTILLERO 2014". (DO Rioja Alavesa). 100% Tempranillo en viñedos de Laguardia de 96 años de edad.5.- Tinto " SUZZANE 2015". (DO Rioja Alavesa). 100% Garnacha en viñedos de 110 años de edad en San Vicente de la Sonsierra.6.- Tinto "KALAMITY 2015". (DO Rioja Alavesa). 50% Tempranillo, 47% Garnacha en viñedos de 115 años de edad en Laguardia, 2% Viura y 1% Garnacha Blanca.7.- Dulce MARKO "LATE HARVEST 2015". 100% Izkiota Txikia (Petit Manseng).
Marko 2016 y 2017										
Marko Gure Arbasoak 2016										
Iraun 2015										
Artillero 2014										
Suzzane 2015										
	Kalamity 2015									
Dulce Marko Late Harvest 2015										

--	--

Julio 2018

Restaurante Zelai Txiki
 Bodegas : Grupo Faustino

<table border="1"> <tr><td>CAMPILLO FERMENTADO EN BARRICA 2016</td></tr> <tr><td>CAMPILLO FINCA CUESTA CLARA "RARO" 2011</td></tr> <tr><td>CAMPILLO GRAN RESERVA ESPECIAL 1994</td></tr> <tr><td>PORTIA PRIMA LA ENCINA 2015"</td></tr> <tr><td>"FAUSTINO ENEKO 2016</td></tr> <tr><td>"FAUSTINO GRAN RESERVA AÑADA ESPECIAL 2008</td></tr> </table>	CAMPILLO FERMENTADO EN BARRICA 2016	CAMPILLO FINCA CUESTA CLARA "RARO" 2011	CAMPILLO GRAN RESERVA ESPECIAL 1994	PORTIA PRIMA LA ENCINA 2015"	"FAUSTINO ENEKO 2016	"FAUSTINO GRAN RESERVA AÑADA ESPECIAL 2008	<p>1.- Blanco "CAMPILLO FERMENTADO EN BARRICA 2016". 90% Viura, 10% Chardonnay. DO Rioja</p> <p>2.- Tinto CAMPILLO FINCA CUESTA CLARA "RARO" 2011. 100% Tempranillo Peludo. DO Rioja</p> <p>3.- Tinto "CAMPILLO GRAN RESERVA ESPECIAL 1994". 90% Tempranillo y 10% Graciano. DO Rioja.</p> <p>4.- Tinto "PORTIA PRIMA LA ENCINA 2015". 100% Tempranillo. DO Ribera del Duero.</p> <p>5.- Tinto "FAUSTINO ENEKO 2016". 85% Tempranillo y 15% Graciano. DO Rioja.</p> <p>6.- Tinto "FAUSTINO GRAN RESERVA AÑADA ESPECIAL 2008". 86% Tempranillo, 9% Graciano y 5% Mazuelo. DO Rioja.</p>
CAMPILLO FERMENTADO EN BARRICA 2016							
CAMPILLO FINCA CUESTA CLARA "RARO" 2011							
CAMPILLO GRAN RESERVA ESPECIAL 1994							
PORTIA PRIMA LA ENCINA 2015"							
"FAUSTINO ENEKO 2016							
"FAUSTINO GRAN RESERVA AÑADA ESPECIAL 2008							

Septiembre 2018

Restaurante :Zelai Txiki
 Invitado :
 Bodega : Luna Beberide

<table border="1"> <tr><td>LUNA BEBERIDE BLANCO 2017</td></tr> <tr><td>LUNA BEBERIDE JOVEN 2017</td></tr> <tr><td>FINCA LA CUESTA 2017</td></tr> <tr><td>LUNA BEBERIDE ART 2016</td></tr> <tr><td>PAIXAR 2016</td></tr> </table>	LUNA BEBERIDE BLANCO 2017	LUNA BEBERIDE JOVEN 2017	FINCA LA CUESTA 2017	LUNA BEBERIDE ART 2016	PAIXAR 2016	<p>1.- Blanco "LUNA BEBERIDE BLANCO 2017". 100% Godello, viñedos de 60 años de edad.</p> <p>2.- Tinto "LUNA BEBERIDE JOVEN 2017". 100% Mencia.</p> <p>3.- Tinto "FINCA LA CUESTA 2017".100% Mencia.</p> <p>4.- Tinto "LUNA BEBERIDE ART 2016". 100% Mencia.</p> <p>5.- Tinto "PAIXAR 2016".100% Mencia.</p>
LUNA BEBERIDE BLANCO 2017						
LUNA BEBERIDE JOVEN 2017						
FINCA LA CUESTA 2017						
LUNA BEBERIDE ART 2016						
PAIXAR 2016						

"