

Octubre 2018 : La gran Bouffe

Restaurante Urola

Chef :Pablo Loureira

	<p>MENU:1.- Camarón salteado, percebes(si no hubiera, ostras), almejas a la sartén, colas de cigalita rebozada y cocochas rebozadas, todo ello con el champagne "Henri Abbelee".</p> <p>2.- Chipiron de anzuelo, con crema de pochas y tartar de tomate, con el txacoli "Gure asoak" dArbe Oxer Bastegieta.</p> <p>3.-Vieira con ajo blanco, frutos secos, vinagreta de café y algas fritas con sesamo, con el blanco "Louro Do Bolo".</p> <p>4.- Revuelto de hongos, hechos a baja temperatura, con dados de Foie micuit, con el tinto " Gallinas y Focas de Mallorca.</p> <p>5.-Taco de Foie fresco a la parrilla, crema ahumada de maíz y Coulis de cebolla roja, con el tinto "Paixar" del Bierzo.</p> <p>6.- Pichón en dos cocciones, con tostada de sus interiores, con el tinto "Victorino" de "Teso La Monja" (DO Toro).</p> <p>7.-Sopa de mandarina con hierbabuena, helado de cuajada e hilo de aceite arbequina.</p>
champagne "Henri Abbelee"	
txacoli "Gure asoak" dArbe Oxer Bastegieta	
Louro Do Bolo	
Gallinas y Focas de Mallorca.	
Paixar" del Bierzo	
Victorino" de "Teso La Monja" (DO Toro).	

Noviembre 2018

Restaurante : Zelai Txiki

Bodega Jean Leon Grupo Torres

Invitados: el sumiller Sergi Castro, el comercial en Guipúzcoa Joseba Manterola y Andrés Medina>

1.- Blanco "3055 JEAN LEÓN 2017". Vino ecológico. 100% Chardonnay.	
2.- Blanco "VINYA GIGI JEAN LEÓN 2015". 100% Chardonnay.	
3.- Tinto "VINYA PALAU JEAN LEÓN 2014". 100% Merlot.	
4.- Tinto "VINYA LE HAVRE RESERVA JEAN LEÓN 2012". Cabernet Sauvignon y un pequeño porcentaje de Cabernet franc.	
5.- Tinto "VINYA LA SCALA GRAN RESERVA JEAN LEÓN 2011". 100% Cabernet Sauvignon.	
6.- Bebida espirituosa, brandy especiado(Torres especiado), aguardiente.	

Diciembre 2018

Restaurante Zelai Txiki

Bodegas :Pago de Carraovejas y Ossian

Invitado Pedro Ruiz

1.- Blanco "QUINTALUNA 2017". 100% Verdejo	
2.- Tinto "PAGO DE CARRAOVEJAS VINO DE FINCA 2016". 90% Tinta fina, 6% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot.	
3.-Tinto "ANEJON DE LA CUESTA DE LAS LIEBRES VINO DE PARCELA 2014". 84% Tinta fina, 8% Cabernet Sauvignon y 8% Merlot.	
4.- Tinto "CUESTA DE LAS LIEBRES VINO DE PARCELA 2014". 100% Tinta fina	
5.- Blanco " OSSIAN 2016". 100% Verdejo.	
6.- "Blanco "OSSIAN CAPITEL". 100% Verdejo	