

Extraído de sus archivos por Jesús Torquemada

ENERO 98 (13-1-98)

Lugar: Tenis

Chef: Juan Mari Humada

Bodega :Raimat

Vinos :

Cava Raimat Grand Brut
Raimat Chardonnay 97
Raimat Chardonnay Selección Especial 95
Abadía 94
Mas Castell Cabernet Sauvignon 91
Cava Raimat Chardonnay Brut Nature

Menú:

Canapé de mousse de trufa

Canapé de ahumado al aceite virgen

Canapé de mousse de bleu con nuez

Gamba, bacon y dátil

Sopa de ajoarriero con su ravioli y torreznos

Lomo de lubina al horno con salsa de almejas

Milhojas de manita, patata, trufa y su aceite

Ragout de jabalí con cebolletas, verduritas torneadas y lardones de tocino

Tarta de naranja con sorbete de pomelo rosa y salsa de cacao caramelizado

FEBRERO 98 (3-2-98)

Lugar: Tenis

Chef: Juan Mari Humada

Bodega :Vinos diversos de Burdeos presentados por el hijo del cofrade Gustavo Górriz

Vinos :

Cadillac licoroso
Château La Rocaille 96
Château Peyrat 95
Duc de Graman 95
Château Le Barail d'Armens Saint-Émilion 95
Duchesse de Graman 95 licoroso

Menú:

Chupito de crema de alubias de Tolosa y berza

Escalope de foie-gras a las mandarinas con reducción de vino Cadillac y de la fruta

Lomo de merluza al horno con pisto de hongos, su jugo y vinagre balsámico

Pichón y verduritas escabechadas con ensalada de invierno

Lomo de cerdo asado a la miel, con compota de frutos pasos

Minitabla de quesos

Chupito de nocilla casera y chantilly

Milhojas de queso Idiazábal ahumado con membrillo, helados de nuez y del queso ahumado con salsa de sidra

MARZO 98 (3-3-98)

Lugar: Tenis

Chef: Juan Mari Humada
Bodega :Marqués de Riscal
Invitado: Francisco Hurtado de Amézaga

Vinos :

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 97
Marqués de Riscal 97 verdejo
Marqués de Riscal Limousin Reserva 95 verdejo
Marqués de Riscal Reserva 94 tinto
Marqués de Riscal Gran Reserva 89
Barón de Chirel 94

Menú:

Terrina de tomates, anchoas y berenjenas
Brocheta de chipironcitos y hongos al jugo del boletus
Lomo de arrai-gorri con sopa de habitas y de Idiazábal
Conejo confitado con sus verduras
Galantina de pollo de caserío relleno de foie-gras y trufa fresca
Chuleta de venado con orejones y su salsa
Mamia de arroz con leche con sorbete de natillas

MAYO 98 (5-5-98)

Lugar: Nicols (Igueldo)
Chef: Juan Mari Humada
Bodega :Martínez Bujanda
Invitado: Francisco Hurtado de Amézaga

Vinos :

Valdemar 97 rosado
Blanco fermentado en barrica
Conde de Valdemar Crianza 95
Conde de Valdemar Reserva 93
Conde de Valdemar Gran Reserva 91

Menú:

Aperitivos: Canapé de salmón y queso fresco, Anchoa en salazón casera con piperrada, Mousse de roquefort con polvo de nuez, Brocheta de pollo y cebolleta al curry, Brocheta de hongos y alcachofa, Brocheta de zizas y gambas
Tartita de calabacín, tomate asado y rape a la albahaca
Consomé de guisantes al aceite de trufa
Risotto de conejo y hongos (arroz bomba)
Salteado de zizas, espárragos verdes, habitas, cebolleta tierna con seso de cordero y el jugo del espárrago
Sopa de fresitas con espuma de yogur

JUNIO 98 (2-6-98)

Lugar: Nicols (Igueldo)
Chef: Juan Mari Humada

Bodega :Enrique Mendoza
Invitado: Francisco Hurtado de Amézaga

Vinos :

Chardonnay fermentado en barrica 96
Syrah 96
Cabernet Sauvignon Crianza 94
Cabernet Sauvignon Reserva 94
Moscatel Mendoza 97
Aguardiente de cereza en tercera destilación

Menú:

Guisantitos, habitas y zizas con langostinos
Ensalada templada de pato (foie, confit, mollejas y jamón)
Consomé de hongos con yema trufada
Lomo de vaca con morillas rellenas y salsa de cabernet sauvignon
Caretta al estilo de Robuchon
Milhojas de manzana, crema de anís estrellado, helado de canela y vinagreta de vainilla

JULIO 98 (7-7-98)

Lugar: Nicols (Igueldo)
Chef: Juan Mari Humada
Bodega :Pirineos
Invitado: Luis Oliván, director comercial

Vinos :

Blanco macabeo vendimia tardía 97
Chardonnay fermentado en barrica 96
Alquénzar tempranillo 97
Parraleta 97
Montesierra Crianza 95

Menú:

Aperitivos: Crema de pochas y espuma de bacalao, Canapé de salmonetes marinados con calabacín, Mango con gamba
Ensalada de chipirones, pochas, morros y cigalitas al aceite virgen del Bajo Aragón
Mendresca de bonito sobre crema de tomate asado y aceite de albahaca
Guisote de patatas al jabugo
Pichón de caserío guisado, con cama de setas y purés de verduras
Rulo de plátano y espuma de caramelo

SEPTIEMBRE 98 (8-9-98)

Lugar: Nicols (Igueldo)
Chef: Juan Mari Humada
Bodega :Manuel Manzaneque

Vinos :

Blanco Chardonnay 96
Tinto Syrah 96
Manuel Manzaneque Crianza 94
Manuel Manzaneque Reserva 93

Menú:

Aperitivos: Bloody Mary de bienvenida, Raviolis de bonito marinado rellenos de marmitako
 Sopa de cebolla y bacon con langostino y huevo escalfado
 Ensalada de verduras a la parrilla, hierbas, trufa blanca de verano y riñones de ternera
 Casuelette de pochas de Igeldo y pato
 Centro de pimientos asados y verduritas en camisa de morros
 Tiramisú discernido

OCTUBRE 98 (LA GRANDE BOUFFE)

Lugar: Nicols (Igueldo)

Chef: Juan Mari Humada

Bodega :No. Vinos comprados por la cofradía.

Vinos :

Viñas del Vero Gewürztraminer 97
Marqués de Riscal Limousin
Gran Caus 97 rosado
Finca Villacreces 95
Casta Diva Cosecha Miel 96

Menú:

Aperitivos: Copita de coliflor con caviar de trucha, Gambas con tempura en camisa de col, Salmón al oliva virgen, Bacalao ahumado
 Ensalada de frutos del mar (cigalas, rape y langostinos)
 Hongos al horno
 Kokotxas de merluza en dos versiones
 Vieiras con puré de calabaza y salsa de Viña Sol
 Crêpe de txangurro en salsa de marisco
 Medio bogavante al horno
 Pichón de caserío guisado a las uvas, purés de pasas y manzana
 Tubo de chocolate con crema de naranja, helado de manzanilla, sorbete de orujo y pasas

NOVIEMBRE 98 (capítulo adelantado al 27-10-98)

Lugar: Nicols (Igueldo)

Chef: Juan Mari Humada

Bodega :Torres

Vinos :

Brut Nature chileno
Gran Viña Sol 97
Santa Digna 98 Cabernet Sauvignon
Gran Coronas 94
Brandy Torres 20 Hors d'Age

Menú:

Aperitivos: Tacita de mousse de txangurro y polvo de palomitas, Brandada de bacalao, Copita de pera, foie y regaliz, Atadillo de calamares y bacon

Ensalada de paloma torcaz con pistachos y vinagreta de aguacate

Salmonetes sin espinas sobre crema de zanahoria y naranja al aceite de makil-goxo

Ragout de pierna de ciervo con higos

Zumo de uva en sopa con sorbete de roquefort

DICIEMBRE 98 (1-12-98)

Lugar: Nicols (Igueldo)

Chef: Juan Mari Humada

Bodega : Lan

Vinos :

Blanco Santiago Ruiz 97 Rías Baixas

Lan Reserva 94

Viña Lanciano Reserva 95

Orujo Valmiñor

Menú:

Aperitivos: Almeja rellena, Bocadito de merluza rebozado en almendra, Bonito macerado en oliva

La sopa de verduras asadas y frutos del mar al maracuyá

La ensalada de manita, bacalao y langostinos al aceite de sésamo

Perdiz escabechada con sus verduritas