

**4-Novembre 2003** Emilio Moro (Ribera del Duero)

Invitados: Jose Moro y Javier Moro

Finca Resalto 2002	<a href="#">ver detalle capítulo</a>
Emilio Moro 2001	
Malleolus 2000	
Malleolus de Valderramiro 2001	

**2-Diciembre** Luna beberide (Bierzo)

Invitado:Gregory Perez

blanco Viña Aralia	MENU: Terrina de Foie y Pollo, con trufa y setas silvestres. Panceta Iberica asada con su piel crujiente y caldo de guibelurdiñas. Chuleton de Ventresca a la plancha , con agridulde de pimientos. Pichon asado al horno, con su guisadito de verduritas. Torrija caramelizada , con helado de café.
Mencia Luna Beberide 2002	
Tierras D Luna 2000	
Luna Beberide 1999	

**13-Enero 2004** Bodega Mustiguillo (Valencia)

Invitado: Toni Sarrión

Meztizaje	MENU: Carpaccio de ternera Marmitako de bogavante Ensalada templada de papada ibérica. Raviolis cremosos de setas y hongos con jugo de pato y lámina de jamón. Carrillera guisada Torrira caramelizada , con helado de café
Finca Terrazo 2000	
Finca Terrazo 2001	
Quincha corral 2000	
Quincha Corral 2001	

**3-Febrero 2004** Bodega Monje (Tacoronte Acentejo Canarias)

Invitado: Felipe Monje

Blanco Evento 2001	MENU: Ensalada de anchoas marinadas con salsa de gazpacho vasco Escalibada con salsa romesco y tostada de pan Hongos al horno Ternera de leche con alcachofa frita Tabla de queso azules
Tinto Monje Hollera 2003	
Tinto Listan Negro 2001	
Tinto Monje Tradicional 2002	

**20-Febrero 2004 III° Premios** [ver detalle](#)

**2-Marzo 2004** Bodega Pago de los Capellanes (Ribera del Duero)

Invitado: Paco casas

Pago Capellanes Joven 2002	<p>MENU:</p> <p>Crema fina de guisantes con ragout de verduritas y jamón</p> <p>Arroz cremoso de calamares</p> <p>Txitxaro al horno con patatas panaderas y jugo de piparras</p> <p>Carre de cordero justo asado con polenta y crema de ajos tiernos</p> <p>Piña caramelizada</p>
Pago Capellanes Crianza 2001	
Pago Capellanes Reserva 2000	
Pago Capellanes Picon 1999	

**6-Abril 2004** Bodega Contino (Rioja)  
Invitado: Jesús Madrazo enólogo

Graciano 1999	<p>MENU:</p> <p>Ensalada de verdel marinada con patata rota y berros</p> <p>Pimientos verdes rellenos de manitas de cerdo</p> <p>Bacalao Club Ranero</p> <p>Taco de buey asado con patatas risoladas y mezclun</p> <p>Bizcocho caliente de chocolate con plátano caramelizado y sorbete de manzana verde</p>
Graciano 2000	
Contino Reserva 1999	
Viña del Olivo 1999	
Contino Gran Reserva 1996	
Contino Reserva 1974	

**4-Mayo 2004** Bodegas Aragonesas, Coto de Hayas (Campo de Borja)  
Invitado: Oscar Martinez, enólogo  
Luis Maza, director comercial

Garnacha centenario 2003	<p>MENU:</p> <p>Espárragos blancos con zizas salteadas</p> <p>Habitas con huevo escalfado</p> <p>Chipirón relleno</p> <p>Taco de bacalao confitado en aceite de oliva virgen con jugo de pimientos rojos y cebolleta</p> <p>Codillo asado con pimiento morrón rojo</p> <p>Bizcocho de aceite con mousse de cava y melocotón</p> <p>Mango asado al horno con sorbete de melón,rosas y sopa balsámica</p>
Crianza 2001	
Reserva 2000	
Fagus 2001	
Fagus 2002	
Moscatel 2003	
Mistela 2002	

**1-Junio 2004** Bodegas Fontana  
Invitado: Rodrigo Espinosa, enólogo

Vino blanco Macabeo 2003	<p>MENU:</p> <p>Carpaccio de ahumados,salmon,trucha,bacalao,atún</p> <p>Guisantitos con huevo escalfado y su crema</p> <p>Lasagna de hongos con rabo de cerdo</p> <p>Conejo relleno con crema de ajo</p> <p>Torrija caramelizada con su helado</p>
Vino tinto Crianza Fontal 2000	
Reserva Fontal 1999	
Quercus 2001	
Vino dulce Púlpito	

**6-Julio 2004** Bodegas Magaña  
Invitado: ----

Baron Magaña	<p>MENU:</p> <p>-----</p> <p>por favor mandar el menu al web master--gracias----</p>
Viña Magaña Reserva 1994	

Viña Magaña Merlot 2001	----
Calchetas 2001	----