

4-Novembre 2003 Emilio Moro (Ribera del Duero)

Invitados: Jose Moro y Javier Moro

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

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

Graciano 1999	MENU: Ensalada de verdel marinada con patata rota y berros Pimientos verdes rellenos de manitas de cerdo Bacalao Club Ranero Taco de buey asado con patatas risoladas y mezclun Bizcocho caliente de chocolate con plátano caramelizado y sorbete de manzana verde
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	MENU: Espárragos blancos con zizas salteadas Habitas con huevo escalfado Chipirón relleno Taco de bacalao confitado en aceite de oliva virgen con jugo de pimientos rojos y cebolleta Codillo asado con pimiento morrón rojo Bizcocho de aceite con mousse de cava y melocotón Mango asado al horno con sorbete de melón, rosas y sopa balsámica
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	MENU: Carpaccio de ahumados, salmon, trucha, bacalao, atún Guisantitos con huevo escalfado y su crema Lasagna de hongos con rabo de cerdo Conejo relleno con crema de ajo Torrija caramelizada con su helado
Vino tinto Crianza Fontal 2000	
Reserva Fontal 1999	
Quercus 2001	
Vino dulce Púlpito	

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

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

Viña Magaña Merlot 2001
Calchetas 2001

