

**2-Noviembre 2004** Sumarroca (Penedes)

Invitado: Miguel Martin Director Tecnico

Restaurante Kukuarri ,chef

Vinos: valorados por .. cofrades

<table border="1"> <tr><td>Cava Pinot Noir Rosat</td></tr> <tr><td>Blanco: Gewurtztraminer 2004</td></tr> <tr><td>Blanco: Minuet Chardonnay 2003</td></tr> <tr><td>Tinto: Cabernet Sauvignon 2001</td></tr> <tr><td>Tinto: Boria 2001</td></tr> </table>	Cava Pinot Noir Rosat	Blanco: Gewurtztraminer 2004	Blanco: Minuet Chardonnay 2003	Tinto: Cabernet Sauvignon 2001	Tinto: Boria 2001	<p>MENU:</p> <p>Ensalada templada de foie                  Vieira a la plancha con crema fina de almendras tiernas .                  Merluza asada al horno con verduritas marinadas y arroz meloso de alcachofas                  Taco de buey asado con ñokis.                  Crema catalana espumosa con su helado.</p>
Cava Pinot Noir Rosat						
Blanco: Gewurtztraminer 2004						
Blanco: Minuet Chardonnay 2003						
Tinto: Cabernet Sauvignon 2001						
Tinto: Boria 2001						

**30-Noviembre 2004** Bodegas Vizcarra (Ribera del Duero)

Invitado: Juan Carlos Vizcarra Ramos

Restaurante Kukuarri ,chef Iñaki Lavado

Vinos: valorados por .. cofrades

<table border="1"> <tr><td>Senda del Oro</td></tr> <tr><td>Crianza 2001</td></tr> <tr><td>Crianza 2002</td></tr> <tr><td>Celia 2001</td></tr> <tr><td>Torralvo 2001</td></tr> </table>	Senda del Oro	Crianza 2001	Crianza 2002	Celia 2001	Torralvo 2001	<p>MENU:</p> <p>Ensalada de codornices en escabeche                  Papada de cerdo ibérico con caldo gelatinoso de hongos, manzana al horno y parmesano                  Morros de ternera guisados                  Bacalao a la Vizcaína                  Carré de cordero con patata rellena de verduritas                  Espuma de leche de oveja con azúcar moscovado y ricotta</p>
Senda del Oro						
Crianza 2001						
Crianza 2002						
Celia 2001						
Torralvo 2001						

**11-Enero 2005** Bodega Finca Sandoval (Manchuela)

Invitado: Victor de la Serna

Restaurante Kukuarri ,chef Iñaki Lavado

<table border="1"> <tr><td>Salía 2003</td></tr> <tr><td>Finca Sandoval Cuvée TNS 2002</td></tr> <tr><td>Finca Sandoval 2003</td></tr> <tr><td>Finca Sandoval 2002</td></tr> </table>	Salía 2003	Finca Sandoval Cuvée TNS 2002	Finca Sandoval 2003	Finca Sandoval 2002	<p>MENU:</p> <p>Crema fina de almendras tiernas                  "Huevo ,pan y jamón "                  Arroz cremoso de trufa y rabo de cerdo iberico                  Marmitako de bogavante                  Ragout de ciervo                  Cappuccino de la casa</p>
Salía 2003					
Finca Sandoval Cuvée TNS 2002					
Finca Sandoval 2003					
Finca Sandoval 2002					

**1-Febrero 2005** Bodegas Castaño (Yecla)

Invitado: Ismael Toro

Restaurante:Kukuarri , chef :Iñaki Lavado

<table border="1"> <tr><td>Castaño 2004 blanco</td></tr> <tr><td>Castaño Monastrell 2004</td></tr> </table>	Castaño 2004 blanco	Castaño Monastrell 2004	<p>MENU:</p> <p>Navaja a la plancha con espuma de té y granizado de litchee</p>
Castaño 2004 blanco			
Castaño Monastrell 2004			

Hécula 2003	Carpachio de ternera con lascas de parmesano y aceite de oliva
Castaño Colección 2002	Habitas con huevo
Viñas al lado de la casa	Pasta fresca con verduritas y queso mascarpone
Casda Cisca Monastrell	Kokotxas al pil pil
Castaño dulce Monastrell	Cochinillo asado al horno
	Piña caramelizada

**1-Marzo 2005** Bodegas Sot Lefriec (Penedes)

Invitado: Irene Alemany y Laurent Carrió

Restaurante:Kukuarri , chef :Iñaki Lavado

Pas Curtei 2003	<p>MENU:</p> <p>Vieira a la plancha con crema fina de almendras tiernas</p> <p>Orejas de cerdo con polenta</p> <p>Bacalao Club Raneo</p> <p>Solomillo con ragout veneciana</p> <p>Paquetito de plátano y vainilla con helado de cáscara de limón</p>
Sot Lefriec 2000	
Sot Lefriec 2002	
Sot Lefriec 2001	

**12-Abril 2005** Bodega:Viticultors Mas d'en Gil (Priorato)

Invitado: Toni Coca

Restaurante:Kukuarri , chef :Iñaki Lavado

Coma Blanca	<p>MENU:</p> <p>Tostas de salmorejo con huevo y jamón</p> <p>Pasta fresca con verduritas</p> <p>Anchoas fritas</p> <p>Ternera joven con terrina de patata,panceta y queso de Idiazabal</p> <p>Flan con plátano caramelizado</p>
Coma Vella 2002	
Clos Fontá 2002	
Gran Ruig	

**7-Junio 2005** Bodega:Castillo de Mendoza (Rioja)

Invitado: Eloy Mendoza padre e hijo

Restaurante:Kukuarri , chef :

Vitarán 2002 , crianza	<p>MENU:</p> <p>Ensalada de langostinos con guacamole y salsa romesco</p> <p>Raviolis de verduritas y setas con mollejas y vinagreta de tomate concassé</p> <p>Merluza asada al horno con cama de cebolleta y salsa de almejas</p> <p>Foie asado con ragout veneciana y jugo acidulado</p> <p>Tiramisu con su helado</p>
Castillo de Mendoza reserva 1999	
Evento 2001	
Evento 2002	

**5-Julio 2005** Bodega:Estefania (Bierzo)

Invitado: Raúl Perez

Restaurante:Kukuarri , chef : Iñigo Lavado

<table border="1"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>					MENU:

**6-Septiembre 2005** )

Invitado: Raúl Perez quien presenta vinos que hace fuera de Castro Ventosa y de Estefania

Restaurante:Amara Plaza , chef : Luis Miguel Petirena

Sketch 2004 (albariño)	MENU:
Pecado 2002 (mencia Ribera Sacra)	Ensalada de bogavante con "caviar" de trucha, güacamole y jugo de trufa
Delito o Castigo (mencia)	Taco de bacalao y verduritas salteadas
Alison Carma 2000 (petit verdot)	Foie gras asado ,chutney de tomate y reinetas
Rosario 2003	Paletilla de cordero guisada
Aguardientes Mencia y Gewürtztraminer	Sorbete de mango
	Bombon Cocote