Página 8 : De Noviembre de 2005 a octubre 2006

4-Octubre 2005 La Grande Bouffe

Restaurante Mugaritz, chef Andoni Luis Aduriz

Champagne Henry Abelé

Blanco: Sumarroca

MinuetChardonnay 2003

Finca Sandoval 2003

Tilenus Pieros 2001

Sot Lefriec 2002

Castaño dulce Monastrell

MENU:

Concha fina "al natural" perfumada con piel de pomelo

Verduras asadas y crudas brotes y hojas aderezo generoo de queso Emmental.

Espardeñas salteadas, carbón vegetal y brotes dulces acompañados con una "caseina de ajos"

Nata quemada y cuajada con brotes de higo y pulpa de citricos rebozada en ceniza de verduras y algas

Cocido de carrilleras y tripas de bacalao.sopakos,tomates y pistou picante de perejil.

Escalope de foie gras tostado ,nata fresca de soja y

romero.Emulsión desgrasada de levadura.

Lomo de salmonete tostadoy reposado.Confitura salada de pescados de roca y azafrán.Granos de sal gris

Pieza de vaca guizada a 70 grados y cortada al momento.Lágrimas de verdura asada.Mezcla de pimientas del mundo

Selección de quesos de Euskal-Herria de todas las variedades y tipos

Torrija empapada en nata y yema de huevo,tostada a la sartén y caramelizada.

8-Noviembre 2005

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado :Jose Luis Perez Verdú

Mahor	2003	:bobal	60% y	

cabernet 40%

Mahor 2004

Adar 2004

770 de 2004

Cims de Porrera 1997

770 de 2004 dulce

MENU:

Pasta fresca ,crujiente de vieir y tomate confitado

Braseado de verduritas con cigalas

Salteado de Bogavantey hongos laminados con arroz cremoso

Estofado de Civet de liebre

Helado de regaliz con virutas de chocolate blanco y negro "milhojas del Amara"

13-Diciembre 2005

Restaurante Amara Plaza, chef Luis Miguel Petrirena

Bodega: Viñas Sastre (Ribera del Duero)

Invitados :Jesus Sastre (enólogo) y Eugenio Bayón (gerente)

Viña Sastre crianza 2002

Pago de Santa Cruz 2001

Regina vides 2001

Pesus 2003

/ENII-

Ostra aliñada-Chalota asada y parmesano-Sopa de ajo

Chipirón y "juliana" de pisto

Manos de cerdo con hongos y caldo de pimientos

Carre de cabrito con patata y trufa

Variaciones de la piña

17-Enero 2006

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega: Dominio de Atauta (Ribera del Duero-Soria)

Invitados :Emma Sánchez (gerente) y Bertrand Sourdais (enólogo)

	MENU: Steack tartar -Sopa de cardo	
v 2003	Gratinado de hongos Morcilla y berza	
Dominio de Atauta Valdegatiles	Crujente de pato azulon guisado Perdiz roja Torrija con crema de miel de romero y helado de leche de coco	

7-Febrero 2006

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

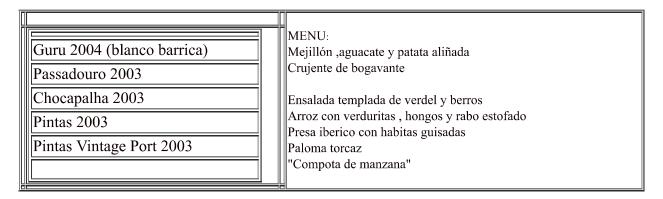
Bodega: Muga (Rioja)

Invitados:

7-Marzo 2006

Restaurante Amara Plaza, chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :Pintas (Douro) y otras bodegas portugesas relacionadas con Jorge Serodio Borges : InvitadoJorge Serodio Borges :



9-Mayo 2006

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega: Miguel Torrés vinos de Chile:

Invitado Iñaki Bayón (subdirector) y Xabi (enólogo)

	MENU:
Champagne Piper	
Santa Digna Chardonnay 2005	
Santa Digna Merlot Tinto 2004	
Santa Digna Cabernet Sauvignon 2003	

Manso de Velasco 2003	
Vendimia tardía 2003	
Torres 20	

<u>11-Julio 2006</u>

Restaurante Iñigo Lavado ,chef Iñigo Lavado Invitado Richard Sanz

Palacio Menade 2005 (100% verdejo) (DO Rueda) Saxum 2004 (100% Sauvignon blanc barrica) (DO Rueda)		
V3 2004 (100% verdejo fermentado en barrica) Ambos 2004 Mencia 7 meses de barrica Toro d'lydya 2005 (tinta de Toro)		MENU:
Palacio Menade dulce 2005 (Sauvignon blanc vendimia tardia)		

<u>5-Septiembre 2006</u>
Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena Invitado IVictor Rodriguez

Nora 2005 blanco (R Baixas)		
Naiades 2004 (100% verdejo		
Rueda)		
Can Blau 2005 (DO Montsant)		
		MENU:
Venta Mazarrón 2004 (Zamora)		WENU:
Clic 2002 (Iverille)		
Clio 2003 (Jumilla)		
Aquilon 2004 (C. de Borja)		
Dulce 2005 (Málaga)		
Daice 2003 (Malaga)	<u> </u>	