

**4-Octubre 2005 La Grande Bouffe**

Restaurante Mugaritz ,chef Andoni Luis Aduriz

	MENU: Concha fina "al natural"perfumada con piel de pomelo Verduras asadas y crudas brotes y hojas aderezo generoo de queso Emmental. Espardenñas 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.
Champagne Henry Abelé	
Blanco: Sumarroca MinuetChardonnay 2003	
Finca Sandoval 2003	
Tilenus Pieros 2001	
Sot Lefriec 2002	
Castaño dulce Monastrell	

**8-Noviembre 2005**

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado :Jose Luis Perez Verdú

Mahor 2003 :bobal 60% y cabernet 40%	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"
Mahor 2004	
Adar 2004	
770 de 2004	
Cims de Porrera 1997	
770 de 2004 dulce	

**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	MENU: 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
Pago de Santa Cruz 2001	
Regina vides 2001	
Pesus 2003	

**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)

Atalayas de Golban 2004	MENU: Steack tartar -Sopa de cardo  Gratinado de hongos Morcilla y berza Crujente de pato azulon guisado Perdiz roja Torrija con crema de miel de romero y helado de leche de coco
Dominio de Atauta 2002 y 2003	
Dominio de Atauta La Mala 2002 y 2003	
Dominio de Atauta Valdegatiles 2003	

### **7-Febrero 2006**

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :Muga (Rioja)

Invitados :

	MENU: por favor mandar esta información al webmaster

### **7-Marzo 2006**

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

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

Invitado Jorge Serodio Borges :

	MENU: Mejillón ,aguacate y patata aliñada Crujente de bogavante  Ensalada templada de verdel y berros Arroz con verduritas , hongos y rabo estofado Presa iberico con habitas guisadas Paloma torcaz "Compota de manzana"
Guru 2004 (blanco barrica)	
Passadouro 2003	
Chocapalha 2003	
Pintas 2003	
Pintas Vintage Port 2003	

### **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	

**11-Julio 2006**

Restaurante Iñigo Lavado ,chef Iñigo Lavado  
 Invitado Richard Sanz

Palacio Menade 2005 (100% verdejo) (DO Rueda)	MENU:
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)	
Palacio Menade dulce 2005 (Sauvignon blanc vendimia tardia)	

**5-Septiembre 2006**

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena  
 Invitado IVictor Rodriguez

Nora 2005 blanco (R Baixas)	MENU:
Naiades 2004 (100% verdejo Rueda)	
Can Blau 2005 (DO Montsant)	
Venta Mazarrón 2004 (Zamora)	
Clio 2003 (Jumilla)	
Aquilon 2004 (C. de Borja)	
Dulce 2005 (Málaga)	