

4-Octubre 2006 La Grande Bouffe

Champagne Henry Abelé	MENU:

8-Noviembre 2006

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado :René Barbier y Sara Perez

Dido La Universal 2005(Montsant)	MENU: Brocheta de pato a la naranja Sopa de boletus Patatas guisadas Bogavante al vino tinto Ravioli de buey con setas Lomo de ciervo a la broche Sorbete de mandarina y tiramisu
Venus La Universal 2003(Montsant)	
Cariñena pura 2004(Montsant)	
Arianna 2003 (Priorato)	
Viña del Vuit 2004 (Priorato)	

12-Diciembre 2006

Restaurante Bera bera ,chef Sergio Humada

Bodegas de la familia Eguren

Invitado : Marcos Eguren

Blanco Organza 2005 (DO Rioja)	MENU: Piña Asada y lavanda Manzana y huevas Chocolate con churros Consomé de bacalao al ajoarriejomigas y yema Foie frito ,castañas y jugo de carne Morros de ternera mentolados Lomo de ciervo,higos,cirruelas,romero,canela,vainilla ,anis y... Cacao y miel especiados con bizcocho esponjoso al virgen extra
Puntido 2003 (Viñedos de Páganos DO Rioja)	
La Nieta 2004 (Viñedos de Páganos DO Rioja)	
Finca el Bosque (Sierra Cantabria DO Rioja)	
Numanthia 2004 (Numanthia Termes DO Toro)	
Termanthia 2004 (Numanthia Termes DO Toro)	

16-Enero 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodegas del Loira

Invitado : Bertrand Sourdais

Montlouis 2005 cuvée Singulier 2005 Domaine LB (Blanco)	MENU:
---	-------

chenin)	
Vouvray 2005 Vincent Carême 2005 (Blanco chenin)	
Chinon Domaine de Pallus 2005 :Sourdais (tinto cabernet franc)	
Bourgueuil Domaine des Houches (tinto cabernet franc)	
Saumur Domaine du Collier 2004:Foucault (Blanco chenin blanc)	
Coteaux du Layon (dulce chenin blancBlanco	

13-Febrero 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado : Ignacio de Miguel

Vallegarcia viognier2004 (Blanco La Mancha)	<p>MENU:</p> <p>Ensalada de cangrejo real Croquetas de jamón Crema de puerros con bacalao Merluza en salsa con hongos Medallón de solomillo a la moztaza de Meaux Helado de cuajada a la piedra, Pantxineta crujiente y chocolate a la naranja</p>
Martin Sarmiento 2004 (100%Mencia El Bierzo)	
Pago de Larrainzar 2004 (cabernet ,merlot y tempranillo Navarra)	
Casalobos 2004 (shyra,cabernet, petit verdot y tempranillo La Mancha)	
Estancia Piedra 2000 (tinta del Pais Toro)	
Gémina 2003 (monastrell Jumilla)	
Pasos largos 2003 (Cabernet sauvignon,cabernet franc,shyray merlot Andalucia	

13-Marzo 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado : Fernando Remirez de Ganuza

Blanco Remirez de Ganuza 2006	<p>MENU:</p> <p>Ostra al "gélé" de hinojo Tortilla de patatas con cebolla ,crema de erizos y caviar Arroz cremoso con cangrejo real,vegetales y salsa americana Manitas de cordero con setas Canutillo y magret de pichón Osobuco Helado de naranja Milhojas crujiente de reinetas al romero y anis con moras.</p>
"R" punto 2006	
Fincas de Ganuza 2001	
Remirez de Ganuza Reserva 2002	
Trasnocho 2003 y 2004	

Abril 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado :

	MENU:

08-Mayo 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega Azul y Garanza (DO Navarra)

Invitado : Fernando Barena, Maria ;Dani de Azul

Rosado "Rosa de Azul y Garanza" 2006	MENU: Bombones de foie "Coca" de verdel confitado con pimientos asados Carpaccio de manitas de cerdo y piñones Salteado de habitas y pato Lasaña e rabo guisado y vegetales Braseado de vaca con salsa "Strogonoff" Biscuit "gelé" caramelizado Bizcocho de chocolate y vainilla
Tinto Azul y Garanza 2006	
Seis de Azul y Garanza 20065	
Desierto 2004	

05-Junio 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega Parés Baltà & Gratavinum (Penedes, Ribera del Duero y Priorato)

Invitado :

Cava blanca Cusiné 2005 (chardonnay y pinot noir)	MENU: Vichyssoise y mar Bogavante ,sisas y sopa de almejas Marmitako de boletus con foie gras Beltz crujiente y txuri Taco de morros de ternera "Roast beef" de pato Sorbete de fresa y ruibardo Pantera rosa
Vini blanco Electio 2005 (Xarel-lo)	
Rosado Radix 2006 (Syrah)	
Hacienda Miret 2005 (Garnacha)	
Tinto Marta de Baltà (Syrah)	
Dominio Romano 2005 (Tinta fina DO Ribera.Duero)	
Gratavinum GV% 2004 (cariñena, garnacha,cabernet sauvignon,syrah DO Priorato)	
Absis 2003 (tempranillo, merlot,cabernet sauvignon,syrah Penedes)	

03-Julio 2007

Restaurante Bera bera ,Chef Sergio Humada

Bodega Bollinger (Champagne)
Invitado : Philippe Menguy

Spécial cuvée (chardonnay , pinot noir y pinot meunier)	MENU: Frambuesa gratinada Txitxarrp "pané" Salmorejo tradicional con txangurro a la donostiarra Salmon curado Suquet Txipiron con arroces Casi oveja mentolada con boniato Masa cruda de cassis con tomate, arbequinas y leche de caserio
La grande Année 1999 (chardonnay y pinot noir)	
RD 1996 (chardonnay y pinot noir)	
La côte aux enfants 1999 (vino tranquilo de Champagne 100% pinot noir)	

04-Septiembre 2007

Restaurante Amara Plaza, Chef Luis Miguel Petirena

Bodega Riberas de Pelazas
Invitado : Julio Gallo y Adela

Blanco Abadengo 2006 (malvasia)	MENU: Sardina y melón Carabiñero asado con ensalada Pochas con atún Lomitos de conejo con boletus y reinetas Manitas de cerdo en salsa Lomo de vaca asado a la moztaza de Meaux Helado de albaricoque de Provenza Mamia y nuez
Tinto Abadengo 2005 (Juan García)	
Tinto Abadengo 2006 (Juan García)	
Tinto Gran Abadengo 2004 (Juan García)	
Tinto Bruñal 2003 (Bruñal)	