

2-Octubre 2007 La Grande Bouffe

Champagne Henry Abelé	MENU:
Champagne Bollinger Spécial cuvée	

23-Noviembre 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :chateau Angelus

Invitados :Coralie de Boüard y su marido Loïc Mallet

Gloria de Ostatu 2000	MENU: Coca cuatro quesos y rúcul Crema de berza y patatas con foie gras Taco de bacalao confitado, vegetales, aceite de hortalizas y pan de pipas Arroz y carrilleras de cerdo iberico Canelón de ciervo con setas y un caldo de trufas Paloma torcaz guisada Helado cremoso al whisky Torrija de pan de kakis al caramelo
Haut Corbin 2001	
Clos des Jacobins 2001	
Fleur de Bouard 2005	
Angelus 2001	

12-Diciembre 2007

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Invitado :Eduardo Garcia

Prima 2006 (Toro)	MENU:
Paixar 2004 (Bierzo)	
Astrales 2005(Ribera del Duero)	
San Roman 2004 (Toro)	
Ramiro's 2004 (Castilla y Leon)	

8 -Enero 2008

Restaurante Bera Bera ,chef Juan Mari Humada

Bodega :Valdesil (Valdeorras)

Invitados :Guillermo Prada y Maria Añibarro

Montenovo 2007	MENU: Bloody Mary con infusión de berberechos Mamia de trufa blanca con rigatonis rellenos de foie gras Sopa de mejillones al aroma de azafran Begui Aundi con ratatouille, crema de cebolleta y su tinta Perca sobre una fina salsa de centollo y verduras asadas de temporada Los tradicionales callos de Hidalgo
Valdesil 2006	
Pezas da Portela 2005	
Pedrouzos 2005	

Mousse de turrón y café Piña caramelizada con su helado
--

5-Febrero 2008

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :Raventós i Blanc

Invitado :Joan Amat

Cava "Gran reserva de la finca" 2003	MENU: Bacalao,pimiento y all-i-oli Manita &cigalita Ensalada de chicharro macerado con pesto y germinado de mostaza Lenguado asado, carabinero y reducción de cava y azafrán Pato "azulón" azul Gelé de yogur y parfait de chocolate blanco y limón Helado de café expresso
Cava Manuel Raventós 99	
Blanco Montserrat Blanc 2005	
Tinto 11 Isabel Negra 2004	
Cava Elisabet 2002	

4-Marzo 2008

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :Marques de Velilla (Ribera del Duero)

Invitado :Gabriel Rivero enólogo

Marques de Velilla Barrica 2004	MENU: Carpaccio de salmón ahumado al aceite de hortalizas Sesos, terrina de verduritas,queso y pesto Ensalada tibia de morros de ternera,setas y pasta fresca Crema de patata y bera con morcilla Pichón con arroz y habitas Braiseado de vaca al vino tinto Sorbete de fresitas del bosque Brazo de fresa y chocolate
Marques de Velilla Crianza 2004	
Doncel de Mataperras 2004	
Doncel de Mataperras 2005	
Doncel de Mataperras 2006	

1-Abril 2008

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :Torres (Penedes)

Invitado :Lionel vigneron enólogo y Andres Medina (ex distribuidor y ex cofrade)

Champagne Piper Heidseick brut	MENU: Ostra,pera,almendra y aceite de oliva virgen "Coca" de foie mi-cuit caramelizada Ensalada de germinados y caramelo de miel al vinagre de Jerez Morro de bacalao,naranja y "aire" verde Atún ,boletus y pimiento Lomo de cordero,uvas y costra de hierbas Liebre "royal" Sorbete de mandarina Brioche "borracho" y frutas rojas
Blanco Waltraud 2007	
Blanco Milmanda 2006	
Manso de Velasco 2004 (Chile)	
Tinto Mas la Plana 2002	
Moscatel Oro)	
Torres 20 y Ron Santiago de Cuba	

6-Mayo 2008

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena

Bodega :Enrique Mendoza
Invitado :Pepe Mendoza

Blanco	MENU: Vieira y aceite trufado Salmonete asado,ajos tiernos y tomate confitado Crema de patata,morros,berza y panceta Carrillera de cerdo ibérico, caldo de garbanzos y menestra Roast-beef de ciervo Helado de tiramisú & Tosta de queso,uvas pasas,nueces y caramelo
Enrique Mendoza Cabernet Syrah Reserva 2003	
Santa Rosa 2003 (Cabernet, Syrah, Merlot)	
Estrecho 2005 (Monastrell)	
Moscatel de la marina 2007	
Dolç de Mendoza 2004	

Junio 2008

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena
Bodega :Benjamin Romeo
Invitado :Benjamin Romeo

Blanco Predicador 2007	MENU: Percebes, carabinero y tempura de aguacate Cigala crujiente & parmentier de bogavante Arroz, pato asado y xixas Cochinillo a baja temperatura , reinetas y compota de tomate taco de vaca al horno Sorbete de mojito Pudding de browni & naranja
Tinto Predicador 2006	
Cueva del Contador 2006	
Viña de Andres Romeo 2006	

1-Julio 2008

Restaurante Amara Plaza ,chef Luis Miguel Petrirena
Bodegas Alto Moncayo
Invitado : Jose Miguel San Martin

Blanco Paso a paso 2007 (verdejo DO La Mancha del grupo orowines)	MENU: Tartar de frutos de mar Ensalada de txangurro y cangrejo Pochas con panceta, mollejas de pato y tuetano Milhojas crujiente de manitas de cerdo Costillas de cordero y hongos a la crema Helado de mascarpone Timbal de cerezs y crema tostada
Tinto Veraton 2005 (garnacha)	
Tinto Alto Moncayo 2005 (garnacha)	
Tinto Aquilon 2005 (garnacha)	
Selección especial nº1 (moscatel de Alejandría ,Málaga)	