

# sumario



<b>PRÓXIMAS ACTIVIDADES</b>	Cenas de Maridaje	2 y 3
<b>VINOS Y PROMOCIONES</b>	La Bodega en casa	4
	Estuches de regalo	5
	Cajas de madera	6
<b>REGALOS DE NAVIDAD</b>	Estuches de cartón + Champagne	7

## PRÓXIMAS ACTIVIDADES

# CENAS DE MARIDAJE

Restaurantes de Barcelona, San Sebastián y Madrid acogerán las próximas cenas de maridaje.

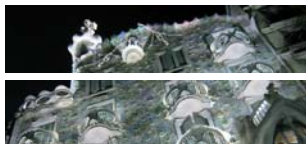
Vuelve un clásico de las actividades de Club Envero, las cenas de maridaje. Un encuentro con los creadores de nuestros grandes vinos. La ocasión perfecta para conocer los secretos mejor guardados de los grandes profesionales del vino.

En esta ocasión, como siempre, nuestros anfitriones son de lujo. El restaurante del Hotel Casa Fuster de Barcelona, el Restaurante Bokado Aquarium de San Sebastián y el Restaurante Balzac de Madrid.

## PRÓXIMAS CENAS DE MARIDAJE:



Barcelona	Jueves 16 Nov.	HOTEL CASA FUSTER Paseo de Gracia, 132. 08008 - Barcelona	60 € (IVA incl.)
San Sebastián	Jueves 24 Nov.	RESTAURANTE BOKADO AQUARIUM Plaza Jacques Cousteau 1. 20003 Donostia-San Sebastián	60 € (IVA incl.)
Madrid	Jueves 24 Nov.	RESTAURANTE BALZAC Calle Moreto, 7. 28014 Madrid	60 € (IVA incl.)



## Cómo inscribirse:

Para inscribirte y realizar el pago, llama al 902 333 315

- Puedes ir acompañado de amigos o familiares
- Los acompañantes pasarán a formar parte de Club Envero
- Aforo mínimo de 25 personas para la celebración de la cena
- Plazas limitadas
- Horario cenas: 21.00 h.

## vinos del menú



## BARCELONA



## HOTEL CASA FUSTER

- Carpaccio de gamba de Palamós, con puré de cebolla al estragón y esencia de gambas  
Terra D'Ouro 2005 (D.O. Rías Baixas)
- Hígado de pato en paño, con suave escabeche de verduritas, hierbas aromáticas y polvo de carquiñolis  
Azpilicueta Crianza 2003 (D.O. Ca. Rioja)
- Rodaballo salvaje con salsifies, nabos trufa estiviúm y salsa de suquet  
Ysios Reserva 2001 (D.O. Ca. Rioja)
- Jarrete de cordero asado con chalotas glaseadas y trinchat de la Cerdeña  
Tarsus 2001 (D.O. Ribera del Duero)
- Mousse de chocolate, con bizcocho de prealinee  
Champagne Perrier Jouët Grand Brut

## SAN SEBASTIÁN



## RESTAURANTE BOKADO AQUARIUM

- Anchoa de Salazón y aceite virgen  
Terra D'Ouro 2005 (D.O. Rías Baixas)
- Carabineros asados con su consomé y mojo de almendra  
Azpilicueta Crianza 2003 (D.O. Ca. Rioja)
- Pichón asado con su muslo glaseado y jugo de maíz con naranja  
Ysios Reserva 2001 (D.O. Ca. Rioja)
- Solomillo de ciervo asado con castañas y coliflor  
Tarsus 2001 (D.O. Ribera del Duero)
- Yemas de mango en sopa de canela  
Champagne Perrier Jouët Grand Brut
- Trufa de chocolate y aceite de oliva con bizcocho y aroma de limón  
Champagne Perrier Jouët Grand Brut

## MADRID



## RESTAURANTE BALZAC

- Aperitivos
- Gratén de ostra al vino blanco, carabinero y su extracto con bouquet de ensalada de hierbas  
Terra D'Ouro 2005 (D.O. Rías Baixas)
- Ravioli de pollo de corral estofado, salsa pepitoria y huevo de codorniz  
Azpilicueta Crianza 2003 (D.O. Ca. Rioja)
- Lomo de rape sobre cebolla roja al vino tempranillo y ensalada con aceite de pistacho  
Ysios Reserva 2001 (D.O. Ca. Rioja)
- Ragout de ciervo con hongos confitados, frutos rojos y hojas de salvia  
Tarsus 2001 (D.O. Ribera del Duero)
- Bizcocho helado de canela con anises y salsa de menta-chocolate  
Champagne Perrier Jouët Grand Brut
- Café y pastas