

“Los mejores champagnes del mundo 7.0”

Miércoles 20 de Diciembre, a las 21h, en Restaurante Los Cabezudos.

Última cita correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2017 de Los Cabezudos. Debido al gran éxito de años anteriores y por petición popular, un año más se celebrará la 7ª edición de la cata-maridaje “Los Mejores Champagnes del Mundo”.

Como todos los años, Carlos Ayora director del restaurante, ha trabajado meticulosamente en conseguir una selección de los mejores Champagnes del Mundo. Este año se apuesta por las grandes maisons (Bollinger, Louis Roederer, Dom Perignon, Gosset y Krug) Siempre con la inestimable ayuda y colaboración de los 2 zaragozanos que están triunfando en el mundo del vino en España, cada uno de ellos en un ámbito diferente. Nos guiaran y cataran:

Fernando Mora MW: propietario, enólogo y wine-maker de Bodegas Frontonio y Cuevas de Arom. Export manager. Recién estrenado título de Master of Wine (segundo y más joven Master of Wine de nuestro país).

Manu Jiménez: Sumiller de La cava de Pyrene, importadora española de vinos del todo el mundo. Mejor sumiller de España 2017.

7 Champagnes / 7 Maridajes / Plazas muy limitadas / Menú + Bodega: 179 €

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Magnum (112€-130€)

LENOBLE GENTILHOMME CHOUILLY 2009 (135€-180€)

CRISTAL LOUIS ROEDERER 2007 (195€-250€)

DOM PERIGNON 2006 (165€-220€)

GOSSET 15 ANS DE CAVE MINIMA 1999 (145€-195€)

BOLLINGER RD 2002 (195€-250€)

K.R.U.G. (195€-250€)

RESERVAS: Ver final de Nota de Prensa



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Dom Pérignon



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FONDÉ EN 1843
KRUG
CHAMPAGNE

Champagne
GOSSET
Aij-1584

Menú

Atún rojo Bluefin con guacamole, Queso y Caviar

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Magnum

PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

Ostras Gillerdeau nº1 “La Mejor Ostra del Mundo”
con Ponzu y Caviar de Salmón

DOM PERIGNON 2006

CHARDONNAY, PINOT NOIR

Caviar Per-Sé Acipenser Baeri Gold 20g.

CRISTAL LOUIS ROEDERER 2007

CHARDONNAY, PINOT NOIR

Caña de Lomo “JOSELITO” &
Huevo Trufado envuelto en Patata e Ibérico

LENOBLE GENTILHOMME CHOUILLY 2009

CHARDONNAY

Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa

GOSSET 15 Ans de cave a minima (1999)

CHARDONNAY, PINOT NOIR

Chuletón de Vaca Añoja “Goya” de Tolosa

BOLLINGER RD 2002

PINOT NOIR, CHARDONNAY

Mascarpone & Gorgonzola con Miel de Acacia,
Trufa Negra y Cacahuetes

K.R.U.G

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

RESERVAS:

Debido a las repetidas bajas de última hora y ausencias injustificadas a nuestras catas y maridajes y para evitar que queden plazas desiertas habiendo lista de espera procederemos al siguiente sistema de reservas:

1º) Las reservas las confirmará Carlos Ayora personalmente.

2º) Se realizará el pago correspondiente en el mismo restaurante Los Cabezudos o mediante transferencia bancaria en el plazo de 5 días.

Número de cuenta Banco Santander: ES 86 0049 2833 91 2116170591

3º) Si a los 5 días de la reserva no se ha recibido el pago se procederá a liberar la plaza o plazas.

4º) El día Lunes 18 de Diciembre será el último día para reservar y hacer el pago correspondiente.

4º) Se admitirán cancelaciones y se devolverá la totalidad del pago hasta el día 15 de Diciembre a las 21h.