

Basque-Catalan Dinner 2011

11 Nov

The scrumptuous final menu for our July 30th Basque-Catalan Dinner is below.

Our fabulous Spanish guitarist, Witold Tulodziecki (www.atlantaflamenco.com) performed as we began the night with champagne and tapas.

Basque Catalan Dinner

Tapas Surtido

2007 Gramona Cava “Gran Cuvée”

Enslasada de Paella “ Antoni Gaudi Version”

2009 Pazo de Señorans Albariño (Rias Baixas)

Gaspacho Andaluz

2009 Sitios de Bodega “Von Class” Verdejo (Rueda)

Variación de Crema Catalana, Pimiento y Ajo

2007 Alvaro Palacios Camins del Priorat (Priorato)

Ensalada de Anchoa Marinado con Frijol Gigante

2007 Rafael Palacios Louro de Bolo (Valdeorras)

Shupete de Sangria

Atun Marmitako

2009 Gramona Gessami Blanco (Penedes)

Tenera Estilo Axoa

2001 CUNE Viña Real Gran Reserva (Rioja)

2007 CUNE Crianza (Rioja)

Manchego de Obeja, Petit Basque Idiazabal et Capricho de cavra

2005 Contino Reserva (Rioja)

Churros Pastis, Salsa de Xocolata, El aceite de oliva Helado

2006 Bodegas Olivares Monastrell Dulce

Café

Turron

Chef Doug Powell

Guest Chef Didier Lailheugue

Wine Expert Ophelia Santos

Spanish Classical Guitarist Witold Tulodziecki

July 30, 2011