



## LOS MEJORES CHAMPAGNES DEL MUNDO <sup>10</sup>

Fecha: **21h. Miércoles 21 de Diciembre de 2022 (Nº 138º)**

Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

Un año más, y con este ya van 10, **Carlos Ayora**, director del restaurante, ha organizado un increíble **maridaje con 7 de los mejores y más selectos champagnes del mundo**. Fieles a la cita, estarán Dom Perignon (2012) y Cristal de Roederer (2009) en formato Magnum. Completarán el festival algunas de las grandes cuvees de las mejores casas de champagne: Amour de Deutz (2011), Belle Epoque de Perrier Jouet (2012) el Grande Sendrée de Drappier (2010), Celebris de Gosset (2007) y Laurent - Perrier Grand Siécle nº 24 (2004, 2006, 2007).

Cada joya se maridará con un producto de máxima calidad como son las ostras de la familia Gillardeau, el tartar de atún rojo salvaje, el caviar “Beluga” de origen ruso, la caña de lomo de jabugo 100% Ibérico “5 Jotas”, setas silvestres de temporada con yema de huevo azul y trufa negra de Sarrión o el solomillo de vaca “Goya” de Tolosa.

Esta velada contará como maestros de ceremonia con dos zaragozanos que están triunfando en el mundo del vino, cada uno en un ámbito distinto. Nos guiarán en la cata:

**Fernando Mora:** Master of Wine (segundo y más joven de nuestro país) y propietario, enólogo y wine-maker de Bodegas Frontonio y Cuevas de Arom.

**Manu Jiménez:** formado en la Asociación de Sumilleres de Aragón y en la Escuela Española de cata. En 2015 llegó a ser el subcampeón de España en el campeonato de UAES (podio de lujo junto a Roberto Durán, Mejor Sumiller de 2015, y Josep Pelegrí, Mejor Sumiller de 2016). En 2017 logró el tan anhelado título de Mejor Sumiller de España y actualmente es director comercial de Bodegas Carlos Valero.



MENÚ + BODEGA: 270 € +10%IVA

## MENÚ MARIDAJE

Ostras Gillardeau nº1 “La mejor ostra del mundo”  
**AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2011**  
100% CHARDONNAY

Taco de Atún Rojo Salvaje y de Salmón de Noruega  
**BELLE EPOQUE PERRIER JOUËT 2012**  
50% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR, 5% PINOT MEUNIER

Real Caviar AMUR *BELUGA* Russian Tradition 10g.  
**CELEBRIS GOSSET 2007**  
57% CHARDONNAY, 43% PINOT NOIR

Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérico  *Cinco Jotas*  
& Huevo trufado envuelto en patata e Ibérico  
**DOM PERIGNON 2012**  
55% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR

Setas Silvestres de Temporada con Cebolla de Fuentes,  
Yema de Huevo Azul y Trufa Negra de Sarrión  
**DRAPPIER GRANDE SENDRÉE 2010**  
55% PINOT NOIR, 45% CHARDONNAY

Solomillo de Vaca “Goya” de Tolosa  
**LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE ITÉRATION Nº25 (2006, 2007, 2008)**  
2008 (65%), 2007 (25%), 2006 (10%)  
60% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR

Lingote de Chocolate, Caramelo y Browni de Nueces  
con Helado de Chocolate Blanco Crujiente  
**CRISTAL LOUIS ROEDERER MAGNUM 2009**  
60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

## CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 6-8 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podrían sustituir por otro del mismo valor y características.

## RESERVAS:

Debido a las bajas y ausencias de última hora 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 Bantierra: ES40 3191 0002 1260 2376 4126

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 19 de Diciembre será el último día para reservar y hacer el pago correspondiente.

5º) Se admitirán cancelaciones y se devolverá la totalidad del pago hasta el día 18 de Diciembre.