

# VINOS CATAS MAGISTRALES 2022

## Primera Semana

8 de septiembre

**BODEGAS DIEZ MERITO**  
ENÓLOGO: MIGUEL FLORES

Fino Bertola  
Amontillado Fino Imperial VORS  
Palo Cortado Bertola 12 años  
Oloroso Bertola 12 años  
PX Vieja Solera VORS

9 de septiembre

**BODEGAS FUNDADOR**  
ENÓLOGO: ANTONIO FLORIDO

Harveys Fino Premium  
Harveys Amontillado Premium  
Harveys Palo Cortado Premium  
Harveys Oloroso Premium  
Harveys Bristol Cream

10 de septiembre

**BODEGA VALDESPINO**  
ENÓLOGA: VICTORIA FRUTOS

Fino Inocente  
Amontillado Tío Diego  
Palo Cortado Viejo C.P.VOS  
Oloroso Solera de Su Majestad VORS  
Moscatel Promesa

## Segunda Semana

15 de septiembre

**BODEGAS LUSTAU**  
ENÓLOGO: SERGIO MARTÍNEZ

Fino del Puerto  
Manzanilla Pasada Papirusa Colección  
Amontillado del Puerto Colección 125  
Oloroso Emperatriz Eugenia  
Dulce Añada 1996 Colección 125 Aniv

16 de septiembre

**BODEGAS GONZALEZ BYASS**  
ENÓLOGO: ANTONIO FLORES

Fino Tío Pepe  
Amontillado Viña AB  
Palo cortado Leonor 12 años  
Oloroso Alfonso  
Cream Solera 1847

17 de septiembre

**BODEGAS WILLIAMS HUMBERT**  
ENÓLOGA: PAOLA MEDINA

Fino Pando  
Amontillado Don Zoilo 15 años  
Palo Cortado Don Zoilo 15 años  
Oloroso Don Zoilo 15 años  
Canasta 20, VOS 20 Años

# MENÚ MARIDAJE

## Menú Primera Semana (8, 9 y 10 de septiembre)

### FINO

Zamburiña y salsa Mornay

### AMONTILLADO

Niguirí de causa limeña y pulpo

### OLOROSO

Tarta de foie y Cream

### PALO CORTADO

Hamburguesa a mi manera

### CREAM - MOSCATEL - PEDRO XIMÉNEZ

Esférico de chocolate y texturas de temporada

## Menú Segunda Semana (15, 16 y 17 de septiembre)

### FINO

Quiche Lorraine marina tapioca y lichis

### AMONTILLADO

Vuelve a la vida de langostinos

### OLOROSO

Bocata de magret de pato

### PALO CORTADO

Ravioli de bacalao y pisto

### CREAM - MOSCATEL - PEDRO XIMÉNEZ

Milhojas de la Pasión