



El próximo jueves 15 de mayo habrá una oportunidad única de disfrutar de los Champagne de la casa Louis Roederer. Será una cata maridada, presentada por Jordi Monroig, donde se nos explicará el origen y la evolución hasta nuestros días de una de las últimas casas de Champagne familiar e independiente, propietaria de 240 hectáreas situadas exclusivamente en los Grands y Premiers Crus del Marne.

Probaremos el **Louis Roederer Brut Premier**, elegido recientemente por la revista Decanter como el mejor Brut del Mundo; el escasísimo **Louis Roederer Brut Vintage 2005**; el extraordinariamente singular Rosé de la casa, el **Louis Roederer Vintage Rosé 2008**; y terminaremos con el mítico **Louis Roederer Cristal 2005**, el champagne de los zares que dio origen a la casa.

Se acompañará de un menú preparado para la ocasión por Pedro Martino:

*Globos de pan con jugo de ceviche y boniato*

*Coulant de cocido de garbanzos*

*Burrata con tomate pasificado y rúcula*

*Arroz con carabineros*

*Cocochas de bacalao al pilpil*

*Caldereta de lechazo con patatinos*

*Tarta de mousse de chocolate con naranja*

*50€/pax.*

Jueves, 15 de mayo a las 20:30h  
en NAGUAR (Avda. de Galicia, 14 - Oviedo)

Las reservas se realizarán en el teléfono  
984285080, o en el 684603384.