

The Pritzker Architecture Prize

Guggenheim Museum

Bilbao, Spain

May 31, 1997

Tapas de terrina de foie gras con carabineros

Filete de merluza escalfado, aceite de oliva virgen,
verduritas fritas

Medallón de ternera en salsa de pimientos rojos
con guarnición de verduras vascas

Ensalada de primavera a la vinagreta de Jerez
con quesos regionales

Corona de frambuesa en ligero sabyón
con sorbete de fruta fresca

Chef Juan Mari Arzak

Tapas of terrine of foie gras with prawns

Poached hake fillet, a dash of virgin olive oil,
fried vegetables

Medallion of veal on red pepper sauce
garnished with Basque vegetables

Spring Salad with Jerez vinaigrette and
regional cheese

Raspberry crown on light zabaglione
with fresh fruit sherbert

Collección 125, Chivite
Remelluri, Reserva 92
Champagne, Cuvée Louise Pommery