

**CREACIONES PARA TOMAR DE PIE**

*Croquetas de pulpo estilo takoyaki*



*Álvaro Ávila, LA ALVAROTECA*

*Tartar de Róbalo con Mantequilla de Erizo y Parmentier Ahumada*



*Pachu Barrera, ARABOKA*

*Saquitos de morcilla y pera con salsa de ajoblanco*



*Alberto Molina, CÁVEA*

*Tataki de presa ibérica curada 48 horas en soja y cítricos, aceite de lima y mayonesa de parmesano*



*Juan Cuadrado, BATIK*

**LOS ENTRANTES**

*Dimsum de rape, causa paleña y gazpachuelo con ají limo*



*Mario Rosado, YUBÁ*

*Tartar de vieiras con caviar Calvisius*



*Antonio Noriega, LOS PATIOS DE BEATAS*

EL PESCADO

*Atún, vemouth, apionabo, regaliz, cebolla escalibada y tapenade*



*Pablo Caballero, L'ANTXOETA*

LA CARNE

*Presas a baja temperatura con puerros asados, salsa de manzana y reducción de ajo negro*



*Camilo Rojas, LOS PATIOS DE BEATAS*

FIN DE FIESTA

*Jugo de Mango, Tomate, Albahaca y Yogur*



*José E. Muñoz, LÍGULA*

*Chocolate*



*Pepo Frade, AIRE*

*Organiza:*



*Colaboran:*







Málaga, 22 de Septiembre de 2020

**BLANCOS**

***Calvente***

*Calvente Guindalera 2018*

*D. O. P. Granada*

*Moscatel de Alejandría*

***Juliana de la Rosa.***

*Juliana de la Rosa Malvar Joven*

*D.O. Vinos de Madrid*

*Malvar 100%*

***Víctor Manuel Rodríguez***

*Val da lenda Godello*

*D.O. Ribeira Sacra, subzona Amandi*

*Godello 100%.*

**TINTOS**

***Álvaro Palacios***

*La Montesa 2017, Crianza*

*D. O. C. Rioja*

*95% Garnacha 5% Otras*

*Certificado ecológico.*

***Juliana de la Rosa***

*Juliana de la Rosa Merlot 100%*

*D.O. Vinos de Madrid*

*Merlot 100%*

***Loess***

*Loess 2017, Crianza*

*D. O. Ribera del Duero*

*100% Tinta del País*

***Víctor Manuel Rodríguez***

*Val da lenda Mencía*

*D.O. Ribeira Sacra, subzona Amandi.*

*Mencía 100%.*

**DULCES**

***Juliana de la Rosa***

*Juliana de la Rosa Malvar Dulce100%*

*D.O. Vinos de Madrid*

*Malvar Dulce100%*

**DESTILADOS**

***AIREM***

*Ginebra Ultra Premium Ecológica*

*Vodka Ultra Premium Ecológico*

***URIBE***

*Ron Añejo*

*Todos los vinos se presentarán y podrán degustar en el evento.*

*El sumiller de Los Patios de Beatas, Julián Sanjuán, realizará un Maridaje troncal con los 10 platos que se presentará durante la cena.*

**Organiza:**



**Colaboran:**

