

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Asador Puerta de Málaga con el chef Juan Torremocha y María Rodríguez en la Sala.

Boquerón de Málaga en vinagre, tomate huevo de toro, mejillón en escabeche y atún rojo en manteca.
Vermut Cortijo de la Fuente. Málaga

Breva gratinada, queso de cabra, foie de pato y vinagreta de Frambuesa.
Blanco afrutado Cortijo de la Fuente. Málaga

Crema de ajoblanco malagueño, sardina ahumada, caviar de AOVE picual Molino Don Felix
Con la Venia Rosado. Garnacha

Timbal de chivo malagueño, crema de queso payoyo y verduras de la temporada.
Hacienda Grimón 2019

Sopa fría de mango, cremoso de yogurt artesano y frutos rojos.
Dulce Delicia n 12 Cortijo de la Fuente. Málaga

Precio con IVA: 45 euros.

