

ALL STARS

# GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Conmpasión

con el chef Alberto Salvador Luque Palomo

Canelón de aguacate con tartar de mar y aire de lima.

*Letargo Blanco, D.O. Ca. La Rioja*

Burrata con inyección de albahaca y tomate macerado.

*Nekora, D.O. Rueda*

Carpaccio de vieira.

*Árabe, D.O. V.T Extremadura*

Croqueta líquida de jamón.

*Descalzos Viejos DV17, D.O. Sierras de Málaga*

Brioche de cochinillo del chef.

*Descalzos Viejos DV17, D.O. Sierras de Málaga*

Tataki de Salmón con muselina de Dijón.

*Lagar Dos Mateos, D.O. Rías Baixas*

Secreto ibérico a baja temperatura.

*Cepa 21 Hito, D.O. Ribera del Duero*

Postre: Dulce pecado.

*Pajarete 1908, D.O. Sierras de Málaga*

Precio con IVA: 45 euros

