

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de El Txoco de Luis Salinero

Cecina Premium de Buey

Ostra de Marennes n2 a la parrilla con una vinagreta de hierbas.

Láminas de Vaca Vieja madurada con sal cristal y pimienta negra.

Maridaje 1. Cava M.M. Selección Especial Brut.

Maridaje 2. Champagne Pommery Apanage..

Lomito de sardina ahumada y caramelizada. con hinojo
encurtido en lima.

Rulo de Foie-gras curado con higos secos y chutney de cebollas
y orejones.

Maridaje 1. Casar Godello. D.O. Bierzo.

Maridaje 2. Limousin de Marquês de Riscal Verdejo.

Taco de atún rojo del estrecho asado ligeramente con
vinagreta de tomates, chalotas y cebollino al vinagre de jerez.

Maridaje 1. Malaje Rosado. D.O. Sierras de Málaga.

Maridaje 2. Marbella Blush Rosé. D.O. Sierras de Málaga.

Magret de pato Mulard asado al estragón con ciruelas silvestres,
manzanas asadas y patatitas de siembra a la sal.

Maridaje 1. Hombros. D.O. Bierzo.

Maridaje 2. Majuelos de Callejo. D.O. Ribera de Duero.

Sopa de chocolate blanco. Frambuesas.

Sorbete de Yogurt búlgaro y ralladura de cítricos.

Maridaje 1-2. Tres leones 100 %, Moscatel de Alejandria. D.O. Málaga.

Precio con IVA: 75 euros Menū.

110 euros con Maridaje 1.

130 euros con Maridaje 2.

