

ALL STARS GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de La Tirana con el chef
Manuel Benavides

Tiradito de corvina y fruta de la pasión.

Carpaccio de atún con piparras en tempura.

Lomo de salmónete con escama comestible.

Patatas soufflé y bouquet Thai con aguacate de Málaga.

Milhojas de pistacho.

Maridajes:

Andresito Sauvignon Blanc. Bodega Niño de la Salina.

Ariyanas (Merlot. Tempranillo. Cabernet Franc). Sierras de Málaga.

Andresito Moscatel. Bodega Niño de la Salina.

Precio con IVA, sin maridar: 30 euros.

Precio con IVA, con maridaje: 45 euros.

