

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Las Tablas del Rey

Nuestro falso huevo frito con aove Hojiblanca ecológico de Archidona.
Plato Sabor a Málaga. Alérgenos: Sulfitos

Mantequilla de Córdoba sin más.
Alérgenos: lácteos
Vermú Malagueño

Katsu Sando de Papada a cocción lenta en taré japonés y
mayonesa de soja.
Alérgenos: gluten, trazas de frutos secos, lácteos
Vino generoso Montilla Moriles

Carpaccio de buey expresión chef David Rey.
Alérgenos: lácteos, trazas de frutos secos, gluten y sulfitos
Vino blanco. Chardonnay

Nuestra ensaladilla rusa.
Vino amontillado

Lubina rosada al pil-pil sobre carbonara de cecina de vainas.
Alérgenos: pescado y lácteos
Vino tinto

Tarta de Queso con miel, polen y coulis de fresa.
Alérgenos: Lácteos, gluten y frutos secos.
Vino dulce afrutado, uva Moscatel

Precio con IVA: 55 euros.

