

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Paellas y Más con el chef
Javier Ponte

Sardina gallega en aceite y chile, regañã, trufa
y mousse de alcachofa.

Mountain, Moscatel Seco. Málaga

Piquillo relleno de ventresca, berenjena asada
y queso fresco.

Viña Sanzo, Verdejo. Valladolid

Vieira y langostino gratinado, culis de bogavante
y aguacate.

Gaba do Xil, Godello. Valdeorras, Orense

Fideuã al horno de pato, chorizo, morcilla, panceta,
garbanzos y uvas pasas.

Finca Engalia, Tempranillo. Ribera del Duero

Finísima de manzana caramelizada, canela, helado
vainilla y bourbon.

Moscatel Naranja. Málaga.

Café. Agua.

Precio con IVA: 46 euros

Este Menú se servirá únicamente
a mesa completa

