

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo del
restaurante Pedro Romero

Duo de Sopas Frías.

Salmorejo con ralladura de Huevo de Codorniz y Jamón Ibérico.

Ajo Blanco con pasas de la Axarquía y sardina ahumada.

Don Pepe. crianza biológica. Cortijo La Fuente. Mollina. Málaga

Canasta de queso de cabra de Ronda, canónigos,
frutos secos y mermelada de albaricoque.

Lunares. Chardonnay. Bodegas Lunares. Ronda

Rabo de Toro Pedro Romero.

Apasos 14. Bodega Pasos Largos. Ronda

Milhojas de bizcocho borracho de añís El Tajo
y queso cremoso de Ronda con helado de nata y nueces.

Maestro Chinchilla. Bodegas Doña Felisa. Ronda

Agua y Café.

Precio con IVA: 40 euros.

Todos nuestros platos están elaborados con AOVE de Molino de Don Félix

