

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Alexso con el
chef Jose Antonio Moyano

Tarjeta de bienvenida comestible. Huevo frito invisible.
Yogurtera Alexso humo de mango.
Vermouth Quitapenas. Málaga

Ajoblanco malagueño con carpaccio de gamba blanca
de la bahía y sorbete de mango.
Plato Sabor a Málaga
Xate - O.Moscatel de Alejandría. Cádiz

Tartar de aguacate con coral de curry,
acompañado de sardinas marinadas, hummus
de remolacha y helado de cerveza.
Loess Blanco. Verdejo. Rueda

Atún rojo picante acompañado de crema de guisantes,
naranja confitada, perlas de wasabi y jengibre.
Ontañón. Viura. La Rioja

Presa Ibérica con cuscús de frutas y trigueros.
Cártima S XXI. Merlot. Garnacha. Syrah. Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Málaga

Pala de tierra de brownie con vainilla.
Gloria Bendita PX. Málaga

Sandwich de salmón con patatas fritas y tomate ketchup.
Talayón espumoso. Chardonnay. Cádiz.

Precio con IVA: 50 euros.

