

ALL STARS

---

# GOURMET SUMMER FESTIVAL

---

Gastronomía a cargo del equipo de Arai Restaurante con el chef  
Javi Sevilla

---

---

Salpicón en bote de pulpo, mango y aguacate.

Plato Sabor a Málaga.

*Vermouth de barril Fernando de Castilla. D.O. Vinos de Jerez*

Pasta lágrima en risotto con presa ibérica marinada.

*Nabal Rosado de lágrima 2020, Tempranillo y Garnacha.*

*Ribera del Duero*

Ala de raya en salsa verde con berberechos.

*Finca La Cañada, Verdejo. D.O. Montilla - Moriles*

Hot Dog de cordero lechal, yogurt, mostaza  
y hierbabuena.

*La Mateo 2016, Tempranillo y Garnacha. D.O. La Rioja*

Copita de Chocolates.

*Mini gintonic de Red Rabbit*

Precio con IVA: 48 euros.

