

# ALL STARS

# GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de CoNFuSiÓN con el chef  
Esteban Sedeño

## Carne a la sal.

Carne de Picanha añoja de Ternera sellada en diferentes especias y cocinada al horno a la sal. Servida con mayonesa de atún con encurtidos  
*Zuleta. Manzanilla. Bodegas Delgado Zuleta. Sanlúcar de Barrameda. Cádiz*

## Salmorejo con crujiente de jamón y pepitas de oro.

Plato Sabor a Málaga. Con jamón crujiente y pipas de calabaza pintadas en oro  
*Homenaje. Garnacha. Rosado. Navarra 2019*

## Carpaccio de pulpo con pistacho sobre base de aguacate.

Base de aguacate bajo carpaccio de pulpo con toques de pistacho y acompañado de tomate aderezado  
*Vitislatum. Verdejo Sauvignon Blanc. Castilla 2019*

## Salmón a baja temperatura al aroma de salvia.

Salmón fresco hecho a baja temperatura en AOVE y salvia  
*J.P.Chenet. Sauvignon Blanc. Francia 2019*

## Solomillo de ternera a la mantequilla de trufa.

Solomillo de ternera hecho a la Barbacoa con una lámina de mantequilla de trufa fundida con soplete y acompañamiento de setas  
*Carramimbre. Roble 2016. Ribera del Duero*

## Huevo Frito Especial.

Espuma de Yogurt con Mango acompañado de manzana caramelizada.  
*Pinord Reynal. Vino Frizzante*

Precio con IVA: 45 euros

