

# ALL STARS

# GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Aire Gastrobar con el  
chef Pepo Frade

Brioche tostado a la mantequilla, sardina ahumada y romesco.  
*Alérgenos: Gluten, lácteos, pescado, frutos de cáscaras*

Flor de alcachofa, foie, brandy, chantarella  
y jamón de castaña.  
*Alérgenos: Lácteos, sulfitos, frutos de cáscaras*

Solomillo ibérico, duxelle de setas, crema de patatas,  
Moscatel y pasas.  
*Alérgenos: Sulfitos y lácteos*

Espuma de crema catalana caramelizada,  
sorbete de fresas y crujiente de canela.  
*Alérgenos: Frutos de cáscaras, huevos y lácteos*

Maridaje  
*Lumet Brut, Zalema, Bodegas Contreras Ruiz. D.O. Condado de Huelva  
Agnus de Autor, Malvasía, Bodegas Familia Valdelana. D.O. Rioja  
BM Las Tintas, Crujidera, Garnacha, Moravia, Garnacha Tintorera  
y Royal, Bodega Bruno Murciano. D.O. Valencia  
Lumet Brut, Zalema, Bodegas Contreras Ruiz. D.O. Condado de Huelva*

Precio con IVA: 50 euros.  
*Menú para dos personas (incluye servicio de pan)*

