

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Restaurante Arxiduna con el chef
Rubén Antón Miranda.

Bienvenida

Vermouth. Bodega Cortijo La Fuente. Molina.

Ensaladilla rusa rosa.

Cloe Chardonnay. Bodega Doña Felisa. Ronda.

Carpaccio de Champiñón Portobello con trufa, almendras y queso Tete de Moine.

Cloe Chardonnay. Bodega Doña Felisa. Ronda.

Milhojas V2021 X Aniversario. Foie, manzana, queso de cabra y membrillo.

Lunares Blanco. Sauvignon Blanc y Chardonnay. Bodegas Lunares. Ronda.

Arroz submarino con Sabor a Málaga.

Lunares Blanco. Sauvignon Blanc y Chardonnay. Bodegas Lunares. Ronda

Málaga la montaña. Chivo lechal malagueño.

Botani Moscatel Espumoso. Bodegas Jorge Ordóñez. Vélez Málaga.

Tartar de arroz de Bilbao a nuestra manera (con praline de avellanas).

Botani Moscatel Espumoso. Bodegas Jorge Ordóñez. Vélez Málaga.

Precio con IVA: 40 euros.

