

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Kaleido Málaga Port y de su chef Raúl González

Aperitivo de sardinas en escabeche de naranja cachorreña.

Ensalada de quinoa y verduras encurtidas, aguacate y cigala.

Vieira Eliseo, velo de ibérico y beurre blanc.

Canelón de pato con setas y trufa.

Presas Ibéricas, salsa café de París y verduras baby braseadas.

Tarta de queso y helado de torta de algarrobo.

Maridaje:

Maridado con vino blanco, tinto y moscatel. Cava Juve & Camps

Precio con IVA: 50 euros.

