

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de La Alvaroteca y
de su chef Álvaro Ávila

Taco de Shisho.

Croqueta de Caldillo de Pintarroja.

Tosta de Arroz negro. Anguila Ahumada. Ali Oli.
Wakame y ajo negro.

Nigiri de Perdiz en escabeche. cresta de
gallo confitada y ajo negro.

Albóndigas de jabalí estilo Thai.

Sandwich de carrillada y mojamos en
sesamo y Togarashi.

Cochinillo confitado en tempura. chutney de mango.
cremoso de Lemon grass y helado de genjibre.

Arroz Piña colada.

Precio con IVA: 40 euros.

