

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Raices, impulsado por el
chef José Miguel Marín

Ostra Gillardeu N 3 con ajo blanco y melón.

Fento, Albariño. D.O. Rías Baixas

Ensaladilla Rusa.

Pani puri relleno de ensaladilla, pulpo crema de aceituna y huevo de codorniz

Croqueta de sardina.

Cuatro Rayas, Verdejo. D.O. Rueda

Trío de boquerones.

Boquerón al limón, boquerón al vinagre y anchoa sobre pasta de pimientos rojos, cebolla y calabacín avinagrao.

Alto de los Zorros, 4 meses. D.O. Ribera del Duero

Tartar de salchichón de Málaga. Pan Bao de Jabalí.

Segundos, a elegir:

Lubina a la plancha, salsa de gazpachuelo con aji y pure de patatas.

Tarques do Rey, Godello

Lomo de ciervo, shitake, puré de coliflor y salsa de frutos rojos.

Andresito, Roble. D.O. Sierras de Málaga

Postres, a elegir:

Popurrí de frutas de temporada o Arroz con leche

Precio, con IVA: 42 euros

Menú servido con reserva previa.

