

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Menü diseñado por Restaurante Verum a cargo del
chef Jorge Berzosa

Torreznos de Soria.

Crujientes por fuera, tiernos por dentro. Deshidratados y con un sabor difícil de olvidar
Vermuth Verum

Ensaladilla Rusa.

Ganadora de la mejor ensaladilla rusa de Málaga
Albariño Martín Codax

Cubo de Foie.

Con manzana caramelizada y queso de cabra gratinado, coulis de mango y frambuesa
Albariño Martín Codax

Chuletitas de contramormo.

El contramormo es la parte alta de la cabeza del atún rojo por debajo del morrillo, con infiltraciones que producen un sabor intenso y jugoso
Botani Espumoso. Málaga

Tartar de salchichón de Málaga.

Macerado a nuestro estilo con gotas de ají amarillo.
Tritón, Tinto de Toro

Solomillo con salsa perigourdine.

Solomillo de vaca autóctona gallega, de 5 a 7 años
Sierra Cantabria. Rioja

Piña colada en dados.

Osmotizada al vacío con leche de coco y azúcar glas de vainilla
Vino Zumbra. Málaga

Precio con IVA: 55 euros.

