

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de SaVor y
La Cocina de Pablo Castillo

Nos vamos de Tapas.

Los pimientos asados de mi madre
Gazpacho de sandía y hierbabuena, sandía thai con gamba de Huelva
Croqueta cremosa de paletilla 100 % ibérica con mahonesa de tomate
Tortilla brava de patatas

Málaga - Cuba, mis raíces.

Ceviche cubano de concha fina malagueña
con leche de tigre maíz, aguacate, y ajo blanco de coco

La tapa campeona de Marbella 2017.

"Pan con Tunaka" en pan cristal, sashimi de atún rojo
de Barbate con tomates aliños

Mi ensalada favorita.

César de boquerón y anchoa, lechuga, pollo en adobo japo-andaluz frito
en tempura de queso payoyo con boquerón anchoado

Guiso de mi abuela a mi manera.

Merluza en amarillo, ajo negro y chicharrón de viento de tapioca

Son recuerdos de chico.

Pluma ibérica al carbón, jugo de pollo al ajillo, esparrago verde con bearnesa andaluza

Mi mundo dulce es así.

"Mojito de manzana verde" con helado de ron añejo Santiago de Cuba,
sorbete de manzana ácida, gel de mojito, granizado de hierbabuena y aire de lima
Trufa de chocolate, fruta de la pasión y naranja con caviar y mermelada de AOVE

Precio con IVA: 55 euros, sin maridaje

30 euros más, con maridaje

