

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Yubá y
del chef Mario Rosado

Ajoblanco - Morrillo de atún en salazón - Chufa - Trasañojo seco.
Andres y Tiro. Sauvignon blanco. D.O. Málaga

Sardinillas en adobo y sobrehusa al estilo "la Lola".
Andres y Tiro. Sauvignon blanco. D.O. Málaga
Bacalao confitado - Cebolletas - Sobrasada y Harissa.
Vivir sin dormir. Monastrell. D.O. Jumilla

Cordero asado al Murgh Makhani - Guisillo de trigo.
Castro Valtuille. 100 por 100 Mencia. D.O. El Bierzo

Cervezas Asadas - Yogurth de Oveja - Atsina Cress.
Viña Axarquía. Moscatel de Alejandría. D.O. Málaga

Precio con IVA: 55 euros.

