



JORNADAS GASTRONOMICAS TRADICIÓN NAVIDEÑA

Llega la época de vestirnos y vestir las mesas con las mejores galas para crear recuerdos que giren alrededor de la gastronomía.

Desde el 29 de noviembre hasta el 6 de enero, los chefs Sergio Solano y José Carlos García rinden homenaje a la Navidad a través de cuatro recetas inspiradas en la tradición y protagonizadas por algunos de los productos más emblemáticos de estas fechas, prometiendo momentos entrañables y los mejores deseos para el nuevo año.

CREMA DE CASTAÑAS ASADAS Y PERDIZ ESCABECHADA

15,00€

RAPE EN SALSA VERDE CON ALMEJAS DE CARRIL

32,00€

SOLOMILLO WELLINGTON CON SALSA PERIGORD Y CEBOLLITA GLASEADA

42,00€

PARFAIT DE TURRÓN CON PASAS DE MÁLAGA EN PX, CRUMBLE DE CACAO Y CAFÉ Y SOBORTE DE MANDARINA

8,00€

BODEGA SUGERIDA POR COPAS

VIDUEÑOS DE SEDELLA - D.O SIERRAS DE MÁLAGA · MOSCATEL-PEDRO XIMENEZ-DORADILLA

8,00€

VOLADEROS - D.O SIERRAS DE MÁLAGA

9,00€

RODA I - D.O.C RIOJA · TEMPRANILLO, GRACIANO & GARNACHA

15,00€

ARIYANAS DAVID, TINTO DULCE - D.O SIERRAS DE MÁLAGA · MERLOT

8,00€
