

SUSTAINTABLE

A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE

13 DE DICIEMBRE, 13:30 – 15:30H / 13TH DECEMBER, 1:30 – 3:30PM

Edición invierno
Winter edition

A CUATRO MANOS CON JESÚS SEGURA

**Un almuerzo, dos cocineros, una misma filosofía:
gastronomía consciente y respeto por el entorno.**

Andrés Ruiz y Jesús Segura, chef del restaurante Casas Colgadas en Cuenca, con una estrella Michelin, se unen en esta nueva edición de SustainTable, una serie de encuentros gastronómicos a lo largo del año que celebran el paso de las estaciones y los cultivos de la Finca Ana María.

Un menú a cuatro manos que pone en valor el producto ecológico local y los sabores de la caza de temporada, con el ciervo como inspiración central. La recaudación se destinará íntegramente a la Fundación Arboretum, liderada por nuestro ecologista Alejandro Orioli y dedicada a la regeneración ecológica y la educación medioambiental.

FOUR HANDS WITH JESÚS SEGURA

**One lunch, two chefs, a shared philosophy:
a conscious gastronomy rooted in respect for nature.**

Andrés Ruiz teams up with Jesús Segura, chef of Michelin-starred Casas Colgadas in Cuenca, for a new edition of SustainTable, a series of gastronomic gatherings held throughout the year, inspired by the changing seasons and the harvests from Finca Ana María. A four-hands menu that showcases local organic produce and the rich flavours of seasonal game, with venison as its central inspiration. All proceeds will support the Arboretum Foundation, led by our ecologist Alejandro Orioli and dedicated to ecological regeneration and environmental education.



Precio / Price: EUR 270 p.p. IVA/VAT inc

Ubicación / Location: Casas de las Flores en / at Finca Ana María

El acceso a la finca se realizará por la puerta del huerto · Access via the Herb Garden gate

Aforo limitado / Limited availability · **Reserve su plaza en / Reserve your place at restaurantes@marbellaclub.com**

arboretum
fundación



CASAS
COLGADAS