



SUSTAINTABLE

**Gastronomía consciente, ingredientes de proximidad
y un compromiso con el entorno.**

SustainTable vuelve a Marbella Club con cuatro encuentros únicos a lo largo del año: menús a cuatro manos creados por nuestro Chef Wellness Andrés Ruiz junto a diferentes chefs Estrella Michelin invitados, inspirados en los cultivos ecológicos de la Finca Ana María y el paso de las estaciones.

La recaudación íntegra se destinará a la Fundación Arboretum, liderada por el ecologista Alejandro Orioli y dedicada a la regeneración ecológica y la educación medioambiental.

18 DE ABRIL

Javier Rivero y Gorka Rico, Ama (Gipuzkoa)

1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol

13 DE JUNIO

María José San Román, Monastrell (Alicante)

1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol

5 DE SEPTIEMBRE

Borja Marrero, Muxgo (Las Palmas de Gran Canaria)

1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

28 DE NOVIEMBRE

Lucía Freitas, A Tafona (Santiago de Compostela)

1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol

SUSTAINTABLE
A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE