



# SUSTAINTABLE

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

SustainTable llega 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.

4 DE MAYO

**Coco Montes, Pabú (Madrid)**

1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

28 DE JUNIO

**Iago Pazos, Abastos (Santiago de Compostela)**

1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol

20 DE SEPTIEMBRE

**Iris Jordán, Ansils (Anciles, Huesca)**

1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

13 DE DICIEMBRE

**Jesús Segura, Casas Colgadas (Cuenca)**

1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol

**SUSTAINTABLE**  
A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE