

SUSTAINTABLE

SUSTAINTABLE
A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE

25 DE OCTUBRE, 13:30 – 15:30H / 25TH OCTOBER, 1:30 – 3:30PM

*Edición otoño
Autumn edition*

A CUATRO MANOS CON IRIS JORDÁN
**Un almuerzo, dos cocineros, una misma filosofía:
cocinar con lo que da la tierra.**

Andrés Ruiz e Iris Jordán –chef del restaurante Ansils en Huesca, 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 la cocina de temporada. 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 IRIS JORDÁN
**One lunch, two chefs, a shared philosophy:
cooking with what the land has to offer.**

Andrés Ruiz teams up with Iris Jordán –chef of Michelin-starred Ansils in Huesca – 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 celebrates local organic produce and honest, seasonal cooking. 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: Kitchen Garden 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

ANSILS