

SUSTAINTABLE

SUSTAINTABLE
A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE

22 DE MARZO, 13:30 – 15:30H / 22ND MARCH, 1:30 – 3:30PM

*Edición primavera
Spring edition*

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

Acompáñenos en la primera edición de Sustainstable en Marbella Club, un almuerzo benéfico donde nuestro chef Andrés Ruiz y Coco Montes, chef del restaurante Pabú en Madrid, galardonado con una estrella Michelin, se unen en un menú a 4 manos para celebrar la cocina de temporada y el valor del producto local.

Toda la recaudación se donará a la Fundación Arboretum, dedicada a la regeneración ecológica y la educación medioambiental.

A celebration of mindful gastronomy, locally sourced ingredients, and a shared respect for nature.

Join us for the first edition of Sustainstable at the Marbella Club, a charity lunch where chef Andrés Ruiz and Coco Montes, from Michelin-starred Pabú in Madrid, come together to create a four-hands menu that honours seasonal cooking and the richness of local produce.

All proceeds will support the Arboretum Foundation, 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 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 **PA BÚ**
fundación COCINA DE MICROEMPRESAS