

SUSTAINTABLE

SUSTAINTABLE
A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE

4 DE MAYO, 13:30 – 15:30H / 4TH MAY, 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 SustainTable en Marbella Club, una serie de almuerzos a lo largo del año inspirados en el cambio de estación y los cultivos de la Finca Ana María.

En esta primera cita, 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, liderada por nuestro ecologista Alejandro Orioli y 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 SustainTable at the Marbella Club, a series of lunches throughout the year inspired by the changing seasons and the harvests of Finca Ana María.

For this first gathering, 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, 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 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 ECOLÓGICA DE MICROEMPRESAS