

SUSTAINTABLE

SUSTAINTABLE
A FARM-TO-TABLE EXPERIENCE

28 DE JUNIO, 13:30 – 15:30H / 28TH JUNE, 1:30 – 3:30PM

*Edición verano
Summer edition*

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

Andrés Ruiz e Iago Pazos –chef del restaurante Abastos en Galicia, 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 IAGO PAZOS One lunch, two chefs, a shared philosophy: cooking with what the land has to offer.

Andrés Ruiz teams up with Iago Pazos –chef of Michelin-starred Abastos in Galicia– 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: Casa de las Flores 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
abastos®