

## MENÚ DEGUSTACIÓN MARIDAJE

- Espárragos de Tudela con pil-pil de merluza.
- Panceta y costilla de matanza con patata y mantequilla.
- Alcachofas de temporada fritas con jamón ibérico.
- Crema de garbanzos con foie curado a la sal y trufa negra rallada.
- Lubina salvaje con tártara y aire cítrico.
- Rulo de cordero confitado con salsa de miel y aromáticos.
- Natillas de coco con merengue de miel.
- Bizcocho jugoso de fresas con helado de vinagre de Jerez.

**PESQUERA**  
AF Hotel

### BODEGA

ALEJIRÉN CRIANZA 2015. DO LA MANCHA  
DEHESA LA GRANJA 2009. VT DE CASTILLA Y LEÓN  
TINTO PESQUERA RESERVA 2012. DO RIBERA DEL DUERO  
ALENZA GRAN RESERVA 2006. DO RIBERA DEL DUERO

AGUA MINERAL, CAFÉ

PVP  
**60€**  
PERSONA



**IVA INCLUIDO**

Calle de la Estación, 1 47300 Peñafiel (Valladolid) Tel. +34 983 881 212 Fax. +34 983 878 130  
info@hotelpesquera.com  
www.hotelpesquera.com