

MENÚ MARIDAJE

- Carpaccio de ciervo marinado con helado de tomillo y emulsión de azafrán.
- 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.

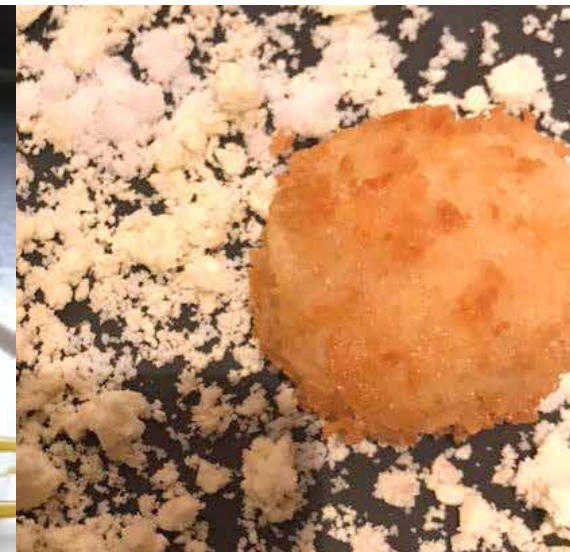
PESQUERA
* * * * AF Hotel

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