



JORNADAS GASTRONÓMICAS HOTEL ALFONSO VIII

FINES DE SEMANA DEL 3 DE FEBRERO AL 25 DE MARZO · 975 22 62 11 · WWW.HOTELALFONSOSORIA.COM

Menú trufero

TOSTA DE MANTEQUILLA DE SORIA CON TRUFA FRESCA RALLADA AL MOMENTO.
(ACOMPANADA DE CERVEZA CRUZCAMPO GRAN RESERVA).

TIMBAL DE TARTAR DE ATÚN ROJO
CON HUEVAS DE TRUCHA Y PERLAS DE TRUFA NEGRA.

NIDO DE TAGLIATELLE FRESCO CON CREMA DE NATA Y TRUFA.

BACALAO ISLANDÉS CON SU PIL PIL TRUFADO ACOMPANADO
DE POCAS BLANCAS Y ESPIGAS DE BORRAJAS AL DENTE.

NUESTRA SOPA HOJALDRADA DE HONGOS Y TRUFA.

PANCETA CONFITADA, HUEVO CAMPERO TRUFADO Y CREMA DE PATATA.

DULCE DE ZANAHORIA Y COCO CON
SOMBRETO DE NATA TRUFADA Y SIROPE DE CAFÉ.

AGUA MINERAL MONTE PINOS.
VINO TINTO SILENTIUM CRIANZA.
CAFÉ O INFUSIÓN.



TODOS LOS PLATOS DE ESTE MENÚ ESTÁN ELABORADOS CON TRUFA NEGRA DE SORIA (TUBER MELANOSPORUM).

