



JORNADAS GASTRONÓMICAS HOTEL ALFONSO VIII  
FINES DE SEMANA DE FEBRERO Y MARZO · 975 22 62 11 · [WWW.HOTELALFONSOSORIA.COM](http://WWW.HOTELALFONSOSORIA.COM)

# Menú trufero

TOSTA DE MANTEQUILLA DE SORIA CON LASCAS DE TRUFA.  
CERVEZA CRUZCAMPO GRAN RESERVA.

CARPACCIO DE PULPO, TARTAR DE MERLUZA Y SALMÓN Y PERLAS DE TRUFA.  
ROSELITO (BODEGAS ANTÍDOTO).

LOMO DE BACALAO EN TEMPURA CON HUMMUS TRUFADO.  
CHARDONAY 234 (BODEGAS ENATE).

PANCETA CONFITADA, HUEVO CAMPERO TRUFADO Y CREMA DE PATATA.  
VEGA MAZCÁN ROBLE (BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO).

NUUESTRA SOPA HOJALDRADA DE HONGOS Y TRUFA.  
ATALAYAS DE GOLBÁN (BODEGAS DOMINIO DE ATAUTA).

CANELÓN DE OSOBUCO TRUFADO CON TROMPETA DE LOS MUERTOS.  
ATALAYAS DE GOLBÁN (BODEGAS DOMINIO DE ATAUTA).

QUESO, TRUFA Y FRUTOS ROJOS.  
CAVA JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA BRUT.

AGUA MINERAL MONTEPINOS.  
CAFÉ Ó INFUSIÓN SORIA NATURAL.

TODOS LOS PLATOS DE ESTE MENÚ ESTÁN ELABORADOS CON TRUFA FRESCA TUBER MELANOSPORUM CULTIVADA EN SORIA.

