



NH COLLECTION
HOTELS

CENA CON BODEGAS ALONSO DEL YERRO

Alonso del Yerro 2016

100% tempranillo, cepas criadas en suelos a más de 800 metros de altura

Crocante de langostino y verduritas con queso Pata de Mulo

Alonso del Yerro 2014

100% tempranillo, 12 meses en barricas de roble francés, viñedos de más de 30 años

**Meloso de cerdo ibérico con marzuelos,
yema de corral y maíz tostado**

Paydos 2016

100% tempranillo, solo se elabora en las mejores añadas, es la unión de dos parcelas,
El Circo y Violeta 18 meses en barrica de roble francés,
producción limitada a 6.500 botellas

Morrillo atún confitado y falso risotto de almendra tostada

María 2016

Tinta de toro, de cepas de más de 80 años, crianza sobre lías finas durante 15 meses

Albóndiga de venado y foie con muselina de champiñón

Paydos 2014

Tinta de toro, de cepas de más de 80 años, vendimia manual,
producción exclusiva de 5.000 botellas

“Suelo de viña”, merengue de cacao, albaricoque y leche fresca

Delicias artesanas de nuestro obrador