



NH COLLECTION
HOTELS

CENA CON BODEGAS GONZÁLEZ & BYASS

APERITIVO

Croft Twist

**Blend con una mezcla de Croft Fino, Blanco Palomino Fino,
flor de saúco, limón y menta**

Fritura de yuca y camarón con nuestro salmón ahumado

Fino Tío Pepe

Palomino fino 100%, 4 años en botas de roble americano

Guisantes en salsa verde con panceta glaseada

Oloroso Alfonso

Palomino fino 100%, 8 años en botas de roble americano

Lubina en pilpil de adobo, cocotxa y colmenillas melosas

Finca Moncloa 2017

**Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, 12 meses en barricas
nuevas y de segundo uso de roble americano y francés**

Paletilla de lechal asada, pesto y su piel crujiente

Matusalén VORS

**Very rare old sherry, Palomino fino 75%, Pedro Ximénez 25%
Media de 30 años en botas de roble americano**

Cre moso de queso Payoyo, hojuela, albahaca y tomillo limonero

Delicias artesanas de nuestro obrador