Menú Boda “Los Robles” (2025)

Entrante

Crema de nécoras con su tartar

Cortante sorpresa

Plato principal

Meloso de ternera con parmentier de patata trufada y boletus

Postre

Tartaleta de limón con merengue y helado de menta

Bebidas

Blanco: Verdejo. D.O. Rueda
Albariño D.O. Rías Baixas
Tinto: Cr. D.O. Rioja
D.O. Somontano
Roble D.O. Ribera del Duero
Copa Brindis: Sidra Brut D.O.P. o Cava Nacional
Licores. Orujos Tradicionales los Serranos
Aguas minerales, café y petit four