



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