



# Menú Boda “Los Laureles” (2025)

## Entrante

Salmon Marinado y Ahumado en Frio con Aguacate y Brotes Tiernos

## Plato principal

Lomo de Merluza Soasada con Espuma de Guisantes y Crujiente de Jamón

## Cortante Sorpresa

Magret de pato con calabaza especiada y salsa PX

## Postre

Parfait de queso con confitura de mango caramelizado

## 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