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