Menú Boda “Los Guindales” (2025)

Entrante

Ensalada de pitu a baja temperatura con manzana confitada, vinagreta balsámica y miel

Plato principal

Lubina con velo de sidra Brut D.O.P. y berberechos

Cortante Sorpresa

Solomillo de buey, graten de patata y su jugo trufado

Postre

Coulant de chocolate y sorbete de mandarina

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