Menú Boda “Los Avellanos” (2025)

Entrante

Vieiras asadas boniato y su coral

Plato principal

Corvina grillé con muselina de jengibre e hinojo

Cortante Sorpresa

Taco de cordero lechal con espárragos y crujiente ahumado

Postre

Sable cremoso de gianduja y helado de yuzu

Bebidas

Blanco: 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