

# Robles Laredo: Glamour y calidad a precios razonables

Con su emblemática ubicación, integra buena gastronomía, una gran bodega, los mejores cafés y una exquisita pastelería artesana

Noelia de Andrés

**E**n un marco incomparable, en pleno corazón de Sevilla, Casa Robles, uno de los imprescindibles de la gastronomía sevillana abrió el pasado 25 de Septiembre de 2008 el simbólico establecimiento de Laredo. Aunque no fue fácil, ya que, como explica Laura Robles, repostera del establecimiento y encargada del mismo, soportaron un mar de críticas con respecto a la remodelación por parte de algunos medios de la ciudad.

Laredo tiene una capacidad limitada en su interior; posee una barra con taburetes, y 7 mesitas pequeñas, desde las cuales se divisa todo el entorno de la plaza de san Francisco y aledaños del ayuntamiento. Es por tanto vital y esencial para el establecimiento las 17 mesas que posee en el exterior; en la terraza que se comparte entre el acerado de Sierpes y la plaza de san Francisco. En total se puede hablar de una capacidad de unas 25 personas dentro y en el exterior de 60.

Y su especialidad son, sin duda alguna, los postres que elaboran en el obrador de Laura Robles ubicado en el centro, a la sombra de la Giralda

En Robles Laredo hay alrededor de 25 formatos diferentes de postres. Clasificados en tradicionales, los elaborados con el mejor chocolate y los especiales, que son postres más atrevidos elaborados con distintas texturas presentados en sablés, pastas quebradas o macarons francés y sobre todo teniendo en cuenta los productos de cada estación.

Pero no sólo de postres pueden disfrutar los comensales de Robles Laredo ya que el restaurante está concebido como un nuevo proyecto que marida perfectamente, una buena selección de especialidades gastronómicas,



buena selección de vinos, (incluyendo de altísima gama para poder disfrutar a coqueo por medio de un sofisticado sistema de presurización automática que mantiene el vino en su temperatura ideal en atmósfera cero, permitiendo así disfrutar de una copa de vino especial como si la botella estuviera recién abierta), y una elaborada pastelería totalmente artesana expuesta en vitrinas de última generación de frío seco, como si de una joyería se tratara.

La carta aglutina un total de unas treinta especialidades en todos los niveles (chacinas, ensaladas, maridados

y aliños ensaladillas, guisos, fritos, etc). En general la carta se perfila con rotaciones de todos los productos por igual, aunque ahora en este tiempo el público se decanta algo más por las ensaladas, aliños, ensaladillas y tapas de corte frío. También las chacinas, o los variados de tapas, pero las pequeñas baguettes de pringá ó de ali oli templado con langostinos gustan mucho. El cartucho de boquerillos limpios en adobo en cuanto a fritura, tiene especial mención, o el shop suey con verdurillas al dente en soja roja, el foie a la plancha, las exquisitas bolas de croque-

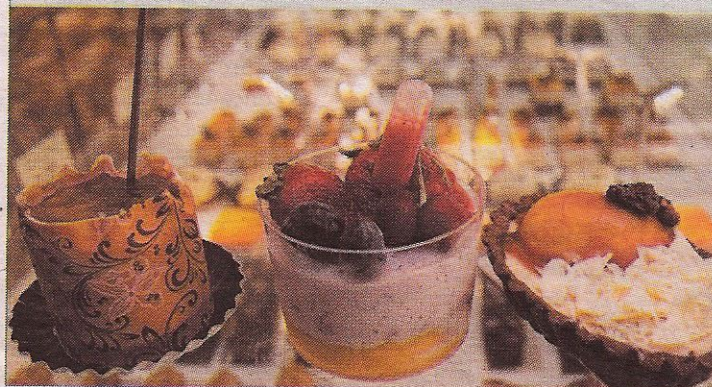
tas de carabineros, el huevo sedoso con caviar y camembert... Laura Robles recomienda el foie a la plancha, acompañado de una Copa de Dominus Tinto de Yllera.

Robles Laredo es un lugar ideal que todas las ciudades ansian tener ya que lo integra todo, buena gastronomía, buena bodega, buen Café, e importantísimo, exquisita pastelería. Cierra a las 2 de la madrugada. Hasta esta hora podrán disfrutar de la auténtica terraza exterior en plena plaza.

Laura Robles termina haciendo una aclaración al hablar de Robles Laredo y es que, dice, "a pesar del gran daño moral que nos produjeron no tenemos más remedio aclarar que demostramos por activa y por pasiva nuestra inocencia de todo los daños que nos imputaron algunos informadores de opinión de algunos medios de Sevilla. A día de hoy nadie de las personas que arremetieron contra nosotros nunca pudieron demostrar gráficamente ni con nada, lo que dijeron. Así pues, en entre dicho queda su credibilidad ante los temas de opinión de nuestra ciudad. El tiempo pone a cada uno en su sitio".

## SU PROPUESTA GASTRONÓMICA

### Capuchina emborrachada con licor de Valvanera



Actualmente tienen un postre nuevo preparado en vaso que es como muy apetitoso y fresquito; es una capuchina emborrachada con licor de Valvanera con esponjoso de frutos rojos y terminamos con frutillas rojas (cerezas, fram-buesas, grosellas, arándano, fresas) y los sirven con una pipeta de puré de fresas naturales.