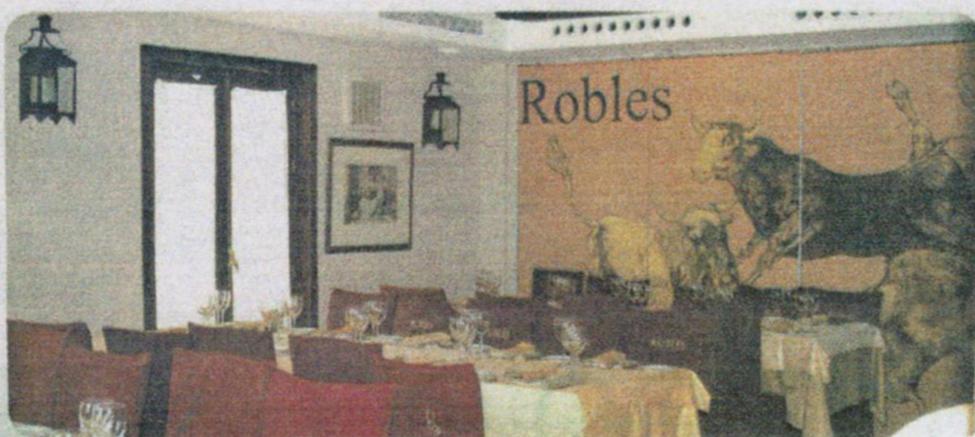
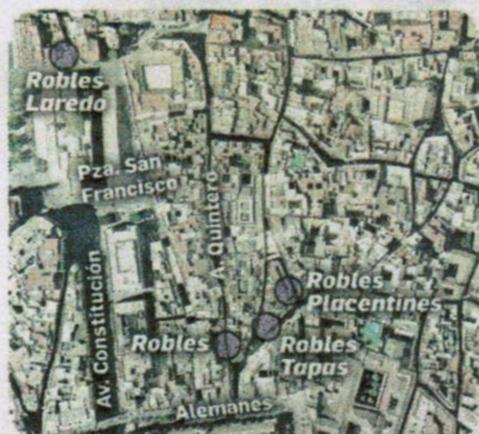


**Los restaurantes Robles ofrecen una exquisita cocina tradicional y sevillana**



el restaurante de la semana: **Robles Placentines**

Robles Restaurantes Sevilla



# RINCONES

SEVILLANOS DE ABOLENGO

**Podemos encontrar cinco establecimientos Robles:** Casa Robles (C/ Álvarez Quintero, 58 / 954213150); Robles Laredo (C/ Sierpes, 90 (esq. Plaza San Francisco / 954293232); Robles Placentines (C/ Placentines, 2 / 954213162); Robles Aljarafe (Carretera Bormujos, 2-3 / 954169260); Robles tapas (C/ Conteros, 12 / 954213150). **Información y reservas:** 954213150. **Página web:** www.roblesrestaurantes.com. **Horario:** De 12:30 a cierre, todos los días. **Precio medio menú:** 30 euros. **Plato estrella:** "Rafalito". **Prestaciones** Restaurante habilitado para fumadores. Tiene terraza en la calle. Fácil aparcamiento.



**Fátima Fernández**  
Pedro Robles nos abre la puerta de uno de los típicos rincones gastronómicos que no pueden faltar en nuestras rutas culinarias: Robles Placentines. Este céntrico, establecimiento, lleno de encanto y guiños taurinos, se convierte en lugar de encuentro de turistas y personajes famosos pero, además, sirve de cobijo y regocijo al público joven local que gusta de pedir alguna de las más de 70 tapas que tienen en la carta, totalmente renovada para la nueva temporada y mucho más dinámica y flexible.

**Debemos probar los guisos del día como las espinacas, papas con choco o fabes con almejas**

A 3,25 euros la tapa (8,50 la ración), Rafael Pajares, el Jefe de Cocina del Restaurante Robles Placentines, aconseja pedir la carrillada de ibérico al pimentón suave, patatas con champiñones y crema de roquefort, filete de ternera empanado con jamón o el solomillo relleno de jabuguito. La selecta clientela suele pedir, además, el plato estrellado (patatas fritas muy finas con ajo frito y dos huevos con dos lonchas de jamón), la brocheta de rape con langostinos o el Rollito Robles (solomillo de cerdo con bacon y salsa mostaza).

**Variedad y calidad.** En cuanto a carnes y pescados, hay mucho que decir. Solomillo de buey al foie, lomo de buey o presa ibérica son algunas

**MENÚ CASA ROBLES**

Rafael Pajares, el Jefe de Cocina del Restaurante Robles Placentines, apuesta por un exquisito menú que abre con un salmorejo acompañado de **Fino San Patricio**. Continuaremos nuestra degustación con la solicitada carrillada de cerdo ibérico al pimentón suave. Para culminar, pediremos un postre típicamente hispalense. Sabor Sevilla, elaborado con naranja y azahar. Un gusto para nuestro paladar.

**RECETA "Rafalito"**

**-Ingredientes:** Anchoas, salmón ahumado, queso Filadelfia, cebollinos, cebollita, sal y pimienta. **-Elaboración:** Se tritura todo, salvo la anchoa, que se limpiará y se meterá en agua y sal. Una vez que se ha secado, se introduce el relleno y se empana antes de freír el resultado. Se acompaña con una garnición de ensalada.



de las contundentes opciones que pueden dar paso a platos más livianos de pescado como el lomo de dorada, lomo de ventresca al pil-pil o corvina en salsa marinera.

Asimismo, la bodega de Robles Placentines también seduce paladares con más de 40 referencias. "El visitante suele pedir un Fino San Patricio o una Manzanilla Juncal, vinos que acompañan muy bien al tapeo", explica Antonio Castro, maitre de Placentines.

Sin duda, desde que en 1954 Don Juan Robles, presidente de la Asociación Patronal de Hostelería de Sevilla, abriera el ya histórico Restaurante Casa Robles, la cocina local ha evolucionado y se ha enriquecido de experiencia y buen hacer que hoy se refleja en cinco puntos de encuentro -Casa Robles, Robles Laredo, Robles Placentines, Robles Aljarafe y Robles Tapas-, que aportan calidad y sentido a la gastronomía sevillana en un marco, siempre, incomparable.