



**ROBLES**  
PLACENTINES

### ***MENÚ<sup>o</sup> 1***

#### ***NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA (Para compartir entre 4 personas)***

*Surtidos de quesos de nuestra tierra acompañados de mermeladas de conventos  
Tostas de atún de Almadraza con muselina de alioli suave  
Friturillas de croquetas, adobito y choquitos  
Revuelto de migas de bacalao, patatas pajas y langostinos*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave*

#### ***PLATO INDIVIDUAL (a elegir antes del servicio)***

*Lomo ibérico al Jeréz (almuerzo o cena)*

*ó*

*Lonchas de jamón ibérico en su jugo con guarnición de naranjas sevillanas y lima*

*ó*

*Pescado blanco de roca en salsa de vino del condado con sus patatas al horno (almuerzo o cena)*

*El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.*

#### ***EL POSTRE***

*Tres tipos de vasitos pequeños navideños*

*Café espresso de máquina*

***Bebidas incluidas:*** *cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja Crianza y refrescos.*

*\*Invitación copa de cava después del café*



# ROBLES

PLACENTINES

## **MENÚ<sup>o</sup> 2**

### **NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA** *(Para compartir entre 4 personas)*

*Bandeja serrana de la Sierra de Huelva (jamón delantero de bellota, salchichón de bellota, chorizo ibérico de bellota, lomito ibérico y morcilla serrana)*  
*Revuelto de verduras de temporada con gambas y virutas de jamón*  
*Fritura de la casa (chocos de trasmallo, cazón a la sevillana, langostinos rebozados, boqueroncillos fritos y nuestras croquetas de jamón y ave)*  
*Degustación de sopita marinera*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave*

### **PLATO INDIVIDUAL (a elegir antes del servicio)**

*Arroz a la marinera con pescado, mariscos y almejas (para almuerzo)*

*ó*

*Lonchas de jamón de cerdo ibérico en su salsa (almuerzo o cena)*

*ó*

*Lomitos de bacalao al horno o en salsa verde, almejas y espárragos blancos (almuerzo y cena)*

*El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.*

### **EL POSTRE**

*Tres pecceritas navideñas de mousse de chocolate, marrón glacé y palomita de anís*

*Café espresso de máquina*

***Bebidas incluidas:*** *cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja Crianza y refrescos.*

*\*Invitación copa larga, marcas normales, no Premium*



**ROBLES**  
PLACENTINES

### ***MENÚ<sup>o</sup> 3***

#### ***NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA (Para compartir entre 4 personas)***

*Variado de chacinas de la Sierra de Huelva con tacos de queso manchego curado*

*Tartar de aguacate con queso de cabra y reducción de Pedro Ximénez  
Cazuela de langostinos al ajillo*

*Friturilla Sevillana compuesta de adobito de cazón, choquitos de Trasmallo y croquetillas del puchero con hierba buena*

*Revuelto de matanza o verduras de temporada con virutas de jamón y langostinos o revuelto de bacalao con patatas pajas*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar y un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave*

#### ***PRIMER PLATO INDIVIDUAL***

*Crema de invierno suave de calabacín con picatostes y queso Parmessano Riggiano rallado*

#### ***SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL (a elegir antes del servicio)***

*Arroz caldoso a la marinera o de carne (para almuerzo)*

*ó*

*Pez limón al horno en salsa marinera (para cena)*

*ó*

*Stick de presa ibérica con guarnición de lonchas de jamón (almuerzo y cena)*

#### ***EL POSTRE***

*Turroncillo de café con cheesecake y mini lingote de mantecado de chocolate*

*Café espresso de máquina*

***Bebidas incluidas:*** *cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja Crianza y refrescos.*

*\*Invitación copa de cava después del café*



# ROBLES

PLACENTINES

*Todos nuestros menús tienen la opción de incrementar las entradas o cambiar el postre.*

- Entradas:

*Gambas cocidas ..... platos de 200grs*

*Foie de la casa con mermeladas de conventos .....*

- El postre del menú se podría sustituir por Surtiditos de pestiños mini y rosquillos
- Las copas para la sobremesa

*(Primeras marcas aunque NO bebidas Premium servidas en mesa)*

*Estamos a su disposición para cualquier sugerencia o cambios de algún producto.*

## **CONDICIONES PARA LA RESERVA:**

*Para reservar en firme deben hacer una entrega a cuenta del 30% del total*

*El resto se abonará después del servicio.*

*El nº de comensales se puede modificar hasta 48h antes del servicio.*