

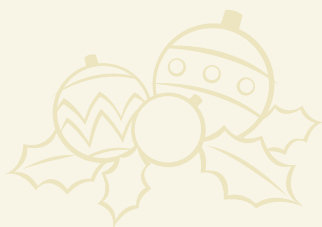


— ROBLES —  
RESTAURANTES



*Menús de Navidad*

ALJARAFE



**ROBLES**  
ALJARAFE

## ***MENÚ ESPECIAL NAVIDAD Nº1***

### ***NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS EN MESA***

*Falsa mandarina de paté con sus tostas*  
*Tostaditas de jamón serrano, tomate y aceite de oliva virgen*  
*Rollitos de lomo al Jerez y pimienta*  
*Revuelto de bacalao con crujiente de patata*  
*Croquetas caseras variadas*  
*Sticks de rosaditas fritas al limón*  
*Caldito del puchero a la hierbabuena*

### ***PLATO INDIVIDUAL***

*Hojaldre de Navidad relleno de ibérico en su jugo*

### ***POSTRE***

*Pastelería artesana de nuestra colección 2013*  
*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles*

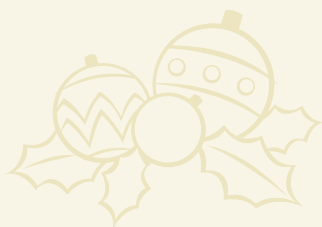
-

*3horas de barra libre con música*

### ***Bebidas***

*Agua mineral, cerveza y refrescos*  
*Vino blanco Marqués de Villalúa*  
*Vino tinto Rioja Cosecha*

*Si lo desean pueden añadir al menú Gambas de Huelva 200 gramos a 20 euros+ IVA  
( se les sugiere poner 2 platos por mesa )*



**ROBLES**  
ALJARAFE

## ***MENÚ ESPECIAL NAVIDAD Nº2***

### ***NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS EN MESA***

*Triedros de queso con aceite de Romero*  
*Tostaditas de jamón serrano con tomate y aceite de oliva*  
*Revuelto de prueba de manzana*  
*Pinchitos a las mil especias*  
*Adobo de cazón a la Sevillana*  
*Tiras de chocos fritas*  
*Set de piononos variados*  
*Sopita de mariscos en copa*

### ***PLATO INDIVIDUAL***

*Brocheta de Ternera, Ibérico y Corderito Lechal sobre pan pita con extracto suave de Curry y cardamomo suave*

### ***POSTRE***

*Pastelería artesana de nuestra colección 2013*  
*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles*

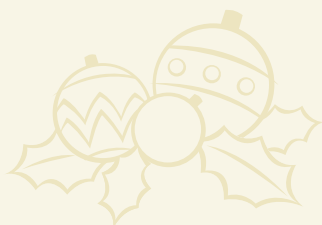
-

*3horas de barra libre con música*

### ***Bebidas***

*Agua mineral, cerveza y refrescos*  
*Vino blanco Marqués de Villalúa*  
*Vino tinto Rioja Cosecha*

*Si lo desean pueden añadir al menú Gambas de Huelva 200 gramos a 20 euros+ IVA  
( se les sugiere poner 2 platos por mesa )*



**ROBLES**  
ALJARAFE

## ***MENÚ ESPECIAL NAVIDAD Nº3***

### ***NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS EN MESA***

*Jamón de bellota*  
*Triedros de queso al aceite de oliva virgen*  
*Sticks de fuet de la Sierra Norte de Sevilla*  
*Brochetas de queso brie para mojar en frambuesa*  
*Colas de langostinos rebozadas en cerveza Cruzcampo*  
*Hamburguesitas de chocos y coco para mojar en mermelada de tomate picante*

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

*Crêpes de mariscos y verdurillas al oloroso viejo*

### ***SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL***

*Medallones de presa ibérica al jugo de tomillo y jara con patatas al horno*

### ***POSTRE***

*Pastelería artesana de nuestra colección 2013*  
*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles*

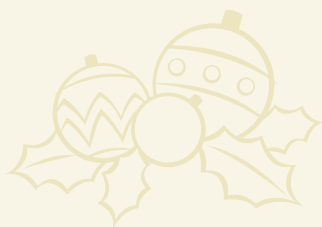
-

*3horas de barra libre con música*

### ***Bebidas***

*Agua mineral, cerveza y refrescos*  
*Vino blanco Marqués de Villalúa*  
*Vino tinto Rioja Cosecha*

*Si lo desean pueden añadir al menú Gambas de Huelva 200 gramos a 20 euros+ IVA  
( se les sugiere poner 2 platos por mesa )*



**ROBLES**  
ALJARAFE

## ***MENÚ ESPECIAL NAVIDAD Nº4***

### ***NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS EN MESA***

*Jamón de bellota*  
*Triedros de queso al aceite de oliva*  
*Sticks de fuet de la Sierra Norte de Sevilla*  
*Milhojas de manzana verde caramelizada, foie de pato y turrón de Navidad*  
*Huevos estrellados con láminas de jamón de bellota*  
*Bastoncitos de pescado macerados y empanados para mojar en ali-oli*

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

*Ensalada de salmón rellena de tartare de atún a modo de ravioli en salsa de soja*

### ***SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL***

*Muslo de pato confitado y deshuesado con manzanas Granny Smith asadas*

### ***POSTRE***

*Pastelería artesana de nuestra colección 2013*  
*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles*

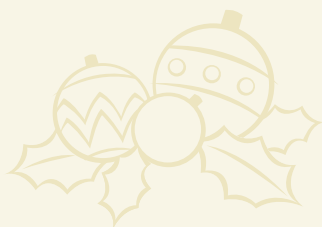
-

*3horas de barra libre con música*

### ***Bebidas:***

*Agua mineral, cerveza y refrescos*  
*Vino blanco Marqués de Villalúa*  
*Vino tinto Rioja Cosecha*

*Si lo desean pueden añadir al menú Gambas de Huelva 200 gramos a 20 euros+ IVA  
( se les sugiere poner 2 platos por mesa )*



**ROBLES**  
ALJARAFE

## **CONDICIONES MENÚS DE NAVIDAD 2013**

*Para realizar la reserva necesitamos:*

- *El nombre de la empresa y una persona de contacto.*
  - *Teléfono y correo electrónico.*
- *Número de pax, el cual se podrá modificar hasta 48 horas antes, este será el mínimo que se facture, por lo que deben ser lo más exacto posible al número de pax que reservan.*
  - *Anticipo, que será el 20% del total.*
- *La forma de pago se hará al finalizar la comida, antes de pasar a la barra libre, se realizara bien en efectivo o tarjeta de crédito.*
- *Para que se celebre sin coste la barra libre debe de haber en total un mínimo de 70 pax, si no fuese así habría que abonar el DJ, su precio 180 €.*  
*(Las barras libres se celebrarán para un mínimo de 30 pax).*
  - *Los días que se celebrará la barra libre sin coste son:*
    - *Viernes 13 de Diciembre.*
    - *Sábado 14 de Diciembre.*
    - *Viernes 20 de Diciembre.*
    - *Sábado 21 de Diciembre.*
    - *Viernes 27 de Diciembre*
    - *Sábado 28 de Diciembre*
- *El horario de barra libre es de 17:30 a 20:30 para almuerzos y de 00:30 a 3:30 para cenas, por lo que deben hacer la reserva con tiempo para comer tranquilos y disfruten de todo el tiempo de la barra libre.*
- *Al finalizar la barra libre se deberá abandonar el recinto.*
- *No podrá acceder nadie de la calle que no haya estado en el almuerzo o la cena.*
- *Robles Restaurantes no se hace responsable de los objetos, regalos, bolsos, carteras u otros enseres personales que se dejen en las mesas o en cualquier otro lugar.*  
*Cada comensal deberá tener cuidado de sus pertenencias.*