



ROBLES  
CASA ROBLES

## CASA ROBLES

*Casa Robles, fundada en 1954, está situada en el número 58 de la calle Álvarez Quintero a tan sólo unos pocos pasos de la Catedral. Actualmente, cuenta con 10 salones privados con capacidad de entre 20 y 70 comensales, aunque puede acoger hasta 150 comensales en su totalidad. Además, posee una terraza con unas vistas privilegiadas a la Catedral y un parking a 200 metros.*

*Capacidad : 70 Comensales en distribución tipo restaurante. Segunda planta*



# MENÚS DE NAVIDAD



## **Menú Especial de Navidad 00**

### ***Los Entrantes al centro para picar***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Tostaditas de rillet de queso manchego).*

*Tostaditas de ventresca de atún de almadraba con aceite de oliva virgen.*

*Degustación de sopa de mariscos con su brocheta de langostino.*

*Revuelto de matanza ibérica, exquisito o Revuelto de bacalao con patatas finas.*

*Frito variado de: Adobito de cazón, croquetitas a la hierbabuena, choquitos de trasmallo y verdurillas de temporada.*

### ***A elegir entre:***

*Lomitos de dorada con langostinos en salsa marinera y extracto de fino pulverizado*

*o*

*Filetillos de puntitas de solomillo de cerdo maceradas en brandy Lepanto y hechos en salsa de mostaza fresca muy suave, patatas panaderas horneadas.*

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

### ***Para Finalizar***

*Locuras dulces de nuestra colección 2011.*

*Café Illy Espresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 00 = 45 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 0**

### ***El Entrante al centro para picar***

*Bandeja Serrana de Chacinas de la Sierra de Huelva.*

*Pan de Pueblo tostado con tomate y anchoas.*

*Revuelto de matanza exquisito con patatas finas*

*Frito variado de: Adobito de cazón, croquetitas a la hierbabuena, choquitos de trasmallo, paviás de bacalao.*

*Degustación de sopita de mariscos también con su brocheta.*

***Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.***

***Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave***

### ***Primer Plato individual***

*Cóctel de mariscos en copa.*

### ***Segundo Plato individual***

*Hojaldre de perfecto de ternera con reducción de vino tinto*

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

### ***Para Finalizar***

*Locuras Dulces de nuestra Colección 2011*

*Café Illy Espresso de Máquina*

***Precio del menú n° 0 = 50 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 1**

### ***Entradas***

***Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.***

***Nuestra selección de aperitivos al centro de la mesa para picar.***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Tostaditas de rillete de queso manchego).*

*Chupito de Gazpacho con trocitos de Ventresca de Atún.*

*Cartucho de Boqueroncillos en adobo.*

***Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.***

***Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.***

### ***Primer Plato***

*Zarzuela de Pescados a la marinera con langostinos.*

### ***Segundo Plato***

*Sticks de Presa Ibérica hechos con Jamón de Jabugo al aroma de tomillo y jara*

*con patatitas horneadas con especias.*

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

### ***Para Finalizar***

*Variado de Locuras Dulces de nuestra colección 2010.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 1 = 53 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 2**

*Con los aperitivos ofrecemos una copa de vino fino o manzanilla, para seguir con cerveza, y otras bebidas.*

*Nuestra selección de aperitivos al centro de la mesa para picar.*

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Tostaditas de rillete de queso manchego).  
Foie De Oca hecho en Casa con chorreón de aceite virgen, con sus Tostas.*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.  
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.*

### ***El Entrante***

*Binomio de Crema de Gazpachos en dos texturas.*

*En copa, y en pan de pueblo con anchoas en dos estilos, laminillas de ventresca de atún, y trazas de alli olli de ciboulette.*

### ***Primer Plato***

*Corvina Plateada rellena de brandada de marisco y salsa roja concentrada de carabineros.*

### ***Segundo Plato***

*Rollitos Robles Solomillito de ternera en salsa suave de mostaza fresca.*

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

### ***Para Finalizar***

*Variado de Joyas Dulces de nuestra creación.  
Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 2 = 58 € + 8 % IVA***



### **Menú de Navidad 3**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

*Nuestra selección gastronómica.*

#### ***El Primer Entrante en Degustación***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Queso manchego).*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.  
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso y suave.*

#### ***El Segundo Entrante en Degustación***

*Bandeja de diferentes tipos de pescaditos y taquitos fritos con témpura de verduras de temporada (al centro)*

*o*

*Soperita de crema ligera de Carabineros a la marinera con costrones fritos.*

#### ***El Primero en Degustación***

*Cóctel de mariscos y trocitos de pescado en copa.*

#### ***El Segundo en Degustación***

*Crepinetas de Solomillo de Buey al Pedro Ximénez con Pistachos macerados y dátiles naturales en juliana.*

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

#### ***Para Finalizar***

*Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 3 = 65 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 4**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

*Nuestra selección gastronómica.*

***EL Primer Entrante en Degustación***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Queso manchego).*

***El Segundo Entrante en Degustación***

*Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada.*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave.*

***El Primero en Degustación***

*Lomitos De Merluza Confitados al Aceite De Oliva Virgen Extra con espárragos verdes al dente y Jamón 5j.*

***El Segundo en Degustación***

*Medallón Pequeño de Solomillo de ternera con foie de oca.*

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

***Para Finalizar***

*Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 4 = 72 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 5**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

*Nuestra selección gastronómica.*

***Los Primeros Entrantes***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Queso manchego).  
Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada.*

***El Segundo Entrante con Maridaje en Degustación***

*Degustación de Foie de Oca en Lámina de Turrón de Jijona.*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco de Aguja fina, afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado y bien estructurado.*

***El Primero en Degustación***

*Lomitos de Merluza de Pincho confitados con almejas, trocitos de algas y caviar Mujjol negro.*

***El Segundo en Degustación***

*Chuletillas de corderito lechal con ajitos y aceite de oliva virgen.*

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

***Para Finalizar***

*Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 5 = 82 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 6**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

*Nuestra selección de aperitivos al centro de la mesa para picar.*

### ***Los Entrantes en Degustación***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Queso manchego).*

*Lámina de hojaldre con fresas y foie templado.*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco de Aguja fina, Afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado y bien estructurado.*

### ***El Primero en Degustación***

*Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada.*

*Trilogía de Ostras abiertas a cuchillo.*

### ***El Segundo en Degustación a elegir con antelación***

*Chipironcitos de Anzuelo rellenos de mariscos y pescado en salsa de coral rojo*

*o*

*Solomillos de ternera a las tres pimientos.*

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

### ***Para Finalizar***

*Variado de Locuras Dulces de Nuestra Creación.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 6 = 92 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 7**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino o manzanilla, para seguir con cerveza y otras bebidas.*

*Nuestra selección gastronómica.*

### ***El Primer Entrante en Degustación***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Queso manchego).*

### ***El Segundo Entrante en Degustación***

*Carabinero a la Plancha.*

*Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada.*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco de fina Aguja, afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave y aterciopelado.*

### ***El Primero en Degustación***

*Rape relleno de hongos en salsa de almendras o Crema de cigalas al Brandy Luís Felipe.*

### ***El Segundo en Degustación***

*Medallón Pequeño de Solomillo de ternera con trufas y su extracto.*

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

### ***Para Finalizar***

*Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación.*

*Copa de Vino de Naranja, para maridar con el postre.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 7 = 106 € + 8 % IVA***



### **Menú de Navidad de Mariscos**

*Con los aperitivos, ofrecemos una copa de vino fino o manzanilla, para seguir con cerveza y otras bebidas.*

*Nuestra selección de aperitivos al centro de la mesa para picar.*

#### ***El Entrante en Degustación***

*Bandeja serrana de chacinas (Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Tostaditas de rillete de queso manchego).*

*Lasquitas de Merluza de Pincho fritas al limón.*

*Tostaditas con picadita de langostinos y salmón con muselina de aceite virgen gratinado.*

***Con el menú, ofreceremos Champagne (consultar para cantidad y tipo).***

#### ***Mariscada Individual***

*Dos ostras de Cambados.*

*Almejas negras abiertas en salsa de Manzanilla.*

*Buey de Mar preparado al estilo de la costa.*

*Sorbete de limón.*

*Gambas Hervidas en agua salada.*

*Langostinos hervidos en agua salada.*

*Carabinero a la Plancha.*

*Cigala a la Plancha.*

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

#### ***Para Finalizar***

*Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación.*

*Copa de vino de naranja, para marinar con el postre.*

*Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú de Mariscos = 133 € + 8 % IVA***



ROBLES  
PLACENTINES

## ROBLES PLACENTINES

*Ubicado en el número 2 de la calle Placentines, en pleno barrio de Santa Cruz, Robles Placentines posee salones privados con capacidad para 180 comensales, así como una terraza privada con unas vistas únicas al casco histórico de Sevilla. Su decoración inspirada en una bodega sevillana y la calidad de su servicio y su cocina, lo convierten en el lugar perfecto para cualquier tipo de evento.*

*Capacidad primera planta: 120 comensales en mesas de 10.*

*Capacidad planta baja: 50 comensales en mesas de 10 y 8.*



# MENÚS DE NAVIDAD



## **ROBLES PLACENTINES TAPAS NAVIDAD 2011**

*En esta modalidad de menú, todas las especialidades que servimos las distribuimos a modo de degustación gastronómica, con el propósito de que puedan disfrutar de diferentes especialidades de nuestra extensa cocina sevillana, en pequeñas cantidades. Esperamos sea de su agrado.*

### **Menú de Navidad de tapas 1**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

*Selección de Quesos Andaluces en Tabla.*

*Copita de Extracto de sopa de Pescado y mariscos.*

*Dueto de Croquetitas de Pescados y de Ave con Jamón y Hierbabuena.*

*Revuelto cremoso de patatas, Langostinitos y Taquitos de Jamón Serrano.*

*Rollitos crujientes de prueba de matanza para mojar en crema de patatas al pimentón picante.*

*Paella a la Marinera (para el almuerzo)*

*o*

*Mini supremas de Bacalao confitado con tomate en rama (para la cena).*

*Todas estas Especialidades irán acompañadas de un Tinto Rioja crianza y regadas con un vino Blanco afrutado Marqués de Villalúa de Villalba del Alcor Condado de Huelva.*

### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.*

*Seguido de Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú tapas nº 1 = 39.80 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad de tapas 2**

***Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.***

*Bandeja Serrana Variada de:*

*Jamón delantero de pata negra, Salchichón de estirpe, Chorizo, Morcilla, Queso viejo.*

*Degustación de sopas calientes en copa.*

*Perfecto de pescado y mariscos con muselina blanca de caviar Mujjol para untar en círculos de tramezzini frito en aceite de oliva.*

*Revuelto de Lagrimas de Bacalao salteado con ajitos, con Langostinitos y Taquitos de Jamón.*

*Trocitos de Cazón Adobado a La Sevillana.*

*Delicias de Ibérico al aroma suave de Matanza sobre láminas de patatas horneadas (para el almuerzo)*

*o*

*Brochetillas de Langostino, Salmón y Bacalao confitadas con extracto de ortiguillas de mar (para la cena).*

***Todas estas Especialidades irán acompañadas de un Tinto Rioja crianza y regado con un vino Blanco afrutado  
Marqués de Villalúa de Villalba del Alcor, Condado de Huelva.***

***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.*

*Seguido de Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú tapas nº 2 = 41.80 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 0 Especial**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

### ***Nuestra selección de aperitivos al centro de la mesa para picar***

*Bandeja Serrana de Chacinas de la Sierra de Huelva.*

*Degustación de sopa fría de berberechos*

*Degustación de extracto de sopa de pescado y mariscos*

*Revuelto de morcilla con cebolla caramelizada y patatas finas.*

*Adobito de cazón, croquetitas Fontina con piñones, choquitos de trasmallo.*

***Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andalúz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.***

***Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.***

### ***Plato individual***

*Hojaldre de Ibérico con puré de maíz, verduritas de temporada con jugo de carne.*

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

### ***Para Finalizar***

*Locura de Joyería Dulce de nuestra Colección 2011.*

*Café Espresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 0 = 36 € + 8 % IVA***



*Los platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.*



## **Menú de Navidad 1**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

### ***Para Compartir***

*Bandeja Serrana Variada de Jamón delantero, Salchichón de Estirpe, Chorizo, Queso y Caña de lomo.*

*Tartaleta de Ensaladilla de atún con picadito de langostinos.*

*Friturilla de adobito, boqueroncitos, chocos de trasmallo y pavías de bacalao a la cerveza.*

*Croquetitas caseras de salmón.*

### ***El Primero en Degustación***

*Mini crêpes de Pescados y mariscos con filamentos de verduritas pochadas al vino blanco.*

### ***El Segundo en Degustación***

*Filetillos de pluma ibérica a la brasa con lonchitas de jamón entreverado, salsa de mojo rojo suave.*

***Todas estas Especialidades irán acompañadas de un Tinto Rioja Crianza y regadas con un vino Blanco afrutado Marqués de Villalúa de Villalba del Alcor Condado de Huelva.***

### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.*

*Seguido de Café expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 1 = 44.60 € + 8% IVA***



## **Menú de Navidad 2**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

### ***Para Compartir***

*Bandeja De Chacinas Variadas:*

*Jamón Serrano, Caña de Lomo, Queso Viejo Andaluz, Chorizo Ibérico, Salchichón de Estirpe.*

*Bastones de Berenjenas para mojar en Crema de Gazpacho Sevillana.*

*Revuelto de patatas y matanza.*

### ***El Primero en Degustación***

*Milhojas de Salmón y Pez espada ahumado en casa, con rillete de mariscos al aceite de oliva virgen y vinagre de Pedro Ximénez en bálsamo.*

### ***El Segundo en Degustación***

*Rollitos Robles con jamón veteados hechos a la mostaza Fresca emulsionada.*

***Todas estas Especialidades irán acompañadas de un Tinto Rioja crianza y regadas con un vino Blanco afrutado Marqués de Villalúa, Condado de Huelva.***

### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.*

*Seguido de Café expresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 2 = 48.80 € + 8 % IVA***



### **Menú de Navidad 3**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

#### ***Para Compartir***

*Bandeja De Chacinas Variadas: Jamón Serrano, Caña de Lomo, Queso Viejo Andaluz, Chorizo Ibérico, Salchichón de Estirpe.*

*Rollitos de Espárragos y salmón con salsilla de naranja y miel.*

*Friturilla Sevillana de Pescaditos Variados con Tempura de Verdurillas fritas.*

*Con el primer plato, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado y bien estructurado.*

#### ***Primer Plato***

*Lomito de ventresca de Atún confitado en aceite de oliva virgen, con muselina de pill pill y picata de langostinos de trasmallo.*

#### ***Segundo Plato***

*Cilindro cortado en Ángulo de solomillito de cerdo relleno de ribetes de jamón veteadado y su paté con salsa de oloroso viejo.*

#### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.*

*Seguido de Café expresso de Máquina.*

***Precio del menú n° 3 = 51 € + 8 % IV***



## **Menú de Navidad 4**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

### ***Para Compartir***

*Bandeja Serrana de Chacinas Con Jamón pata negra, Stick de salchichón de estirpe, Chorizo, Morcilla, Caña de Lomo.*

*Con el primer plato, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado y bien estructurado.*

### ***El Entrante***

*Crema de gazpacho en dos texturas;*

*En copa y en rectángulo de pan de pueblo con anchoas en dos estilos con tiras de ventresca de atún de almadraba y trazas de crema suave de alli olli.*

### ***El Primero en Degustación***

*Lomito de Dorada en salsa de ortiguillas de mar y picata de langostinos al aroma de Ribeiro.*

### ***Segundo Plato***

*Jamoncitos de pularda deshuesados en salsa de vino blanco fermentado en barrica y almendras con loncha de jamón veteadado.*

### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.*

*Seguido de Café expresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 4 = 55 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 5**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

### ***Para Compartir***

*Bandeja Serrana de Chacinas con Jamón de pata negra, Salchichón de estirpe negra, Morcilla, Chorizo, queso y Caña De Lomo.  
Brochetillas de langostinos con bacón salteado al sabayón de Pedro Ximénez.*

*Con el primer plato, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado y bien estructurado.*

### ***El Entrante***

*Binomio Frío de Gazpacho Blanco y Rojo  
Sopita de Verduras a la reina con virutillas de jamón 5j.*

### ***El Primero en Degustación***

*Timbal de Ensalada con lascas de barriga de atún confitada en escabeche blanco con sus verduritas maceradas al dente.*

### ***El Segundo en Degustación***

*Rollitos de Pularda rellenos con jamón veteados hechos con ajillo al solera 1847.*

### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.  
Seguido de Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 5 = 59 € + 8 % IVA***



## **Menú de Navidad 6**

*Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino, manzanilla o cerveza.*

### ***Para Compartir***

*Bandeja Serrana de Chacinas con Jamón y Caña de Lomo  
Foie de Oca Hecho en Casa Con chorreón de aceite virgen, con Sus Tostas.*

*Con el primer plato, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar.*

*Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado y bien estructurado.*

### ***El Entrante***

*Gazpacho Blanco de Almendras con Anchoas Ahumadas y caviar negro  
Sopa de Almejas y trocitos de Pescados con costrones fritos.*

### ***El Primero en Degustación***

*Ensalada en timbal de hojas frescas con queso rulo cremoso y dos tipos pescado ahumado al vinagre balsámico  
y aceite de oliva virgen con frutos secos.*

### ***El Segundo en Degustación***

*Crepinetas de Solomillo de Ternera al jerez palo cortado con aroma de romero y tartare de olivas negras de Sevilla.*

### ***Nuestra Repostería Artesana***

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla.  
Seguido de Café Expresso de Máquina.*

***Precio del menú nº 6 = 63 € + 8 % IVA***



ROBLES

A L J A R A F E

## ROBLES ALJARAFE

*A tan solo cinco minutos en coche del emblemático barrio de Triana, se encuentra nuestro restaurante Robles Aljarafe, una hacienda andaluza, con salones que encierran tanta magia que igual te encuentras paseando por el salón de la Fuente, una carpa con suelo de terraza y fuentes de caballerizas, por el salón Patio con suelo radiante de mármol, galería de arcos, columnas y techo de cristal, donde te sentirás atrapado en Andalucía o el salón Meninas, donde podrás disfrutar de una colección de pinturas inspiradas en nuestro pintor sevillano, Velázquez.*

*Salón del Patio*

*Capacidad: 120 comensales*

*Salón Mármol*

*Capacidad: 360 comensales*

*Salón Meninas*

*Capacidad: 280 comensales*

*Salón Bóvedas*

*Capacidad: 140 comensales*

*Salón Tapices*

*Capacidad: 380 comensales Modo Teatro 500 personas*

*Salón de la Fuente*

*Capacidad: 280 comensales*

***Capacidad Total: 1.680 Comensales***



# MENÚS DE NAVIDAD



## **Menú de Navidad 1**

### ***Nuestra selección de aperitivos en mesa.***

*Tostaditas de rillete de queso.*

*Tostaditas de jamón serrano.*

*Arancini de ternera lechal al azafrán.*

*Revuelto de bacalao con crujiente de patata.*

*Croquetas caseras variadas.*

*Pedacitos de rosaditas fritas al limón.*

*Shot de sopa de patata, queso Stilton, nueces y crujiente de bacon.*

### ***Plato Individual***

*Trocitos de Ibérico sobre capa de hojaldre de paprika dulce.*

### ***Postre***

*Pastelería artesana de nuestra colección 2011.*

*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles.*

### ***Bebidas:***

*Agua mineral, cerveza y refrescos.*

### ***Bebidas:***

*Vino blanco Marqués de Villalúa*

*Vino tinto Rioja Cosecha.*

***Precio del menú nº1 = 41 € (IVA incluido)***

***3 horas de barra libre y discoteca.***



## **Menú de Navidad 2**

### ***Nuestra selección de aperitivos en mesa.***

*Tostaditas de rillete de queso.  
Tostaditas de jamón serrano con tomate al aceite de oliva virgen.  
Revuelto de prueba de matanza.  
Brochetas de ave a la lima con salsa de mango.  
Adobo de cazón a la Sevillana.  
Tiras de chocos fritas.  
Set de piononos variados.  
Shot de Clamshell al estilo del Puerto de Boston.*

### ***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 2011.  
Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles.*

### ***Bebidas:***

*Agua mineral, cerveza y refrescos.*

### ***Bebidas:***

*Vino blanco Marqués de Villalúa  
Vino tinto Rioja Cosecha.*

***Precio del menú n°2 = 44 € (IVA incluido)***

***3 horas de barra libre y discoteca.***



### **Menú de Navidad 3**

#### ***Nuestra selección de aperitivos en mesa.***

*Jamón serrano.*

*Triedros de queso.*

*Stiks de fuet.*

*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***

*Crepes de espinacas con cangrejo al curry y cremosa de oloroso.*

#### ***Segundo Plato Individual***

*Medallones de presa ibérica al jugo de tomillo y jara en su salsa.*

#### ***Postre***

*Pastelería artesana de nuestra colección 2011.*

*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles.*

#### ***Bebidas:***

*Agua mineral, cerveza y refrescos.*

#### ***Bebidas:***

*Vino blanco Marqués de Villalúa*

*Vino tinto Rioja Cosecha.*

***Precio del menú n°3 = 47 € (IVA incluido)***

***3 horas de barra libre y discoteca.***



## **Menú de Navidad 4**

### ***Nuestra selección de aperitivos en mesa.***

*Jamón.*

*Queso en triedros.*

*Sticks de fuet.*

*Milhojas de manzana verde caramelizada, foie de pato, bacalao y crema de higos.*

*Huevos estrellados con jamón serrano en virutas.*

*Filetitos 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 2011.*

*Insignia Café de Autor Selección exclusiva de Robles.*

### ***Bebidas:***

*Agua mineral, cerveza y refrescos.*

### ***Bebidas:***

*Vino blanco Marqués de Villalúa*

*Vino tinto Rioja Cosecha.*

***Precio del menú n°4 = 50 € (IVA incluido)***

***3 horas de barra libre y discoteca.***