

# CASA ROBLES

*Menús Grupos de Navidad 2024*



# Menú 1

## APERITIVO INDIVIDUAL

- Caldito de la casa.

## AL CENTRO PARA PICAR

- Pizarra de quesos andaluces con confitura de membrillo.
- Ensaladilla de gambitas de cristal.
- Nido de patata trufada y huevo poché.

## PLATO PRINCIPAL

- Solomillo Wellington, guarnición de tres hojas de pera y chirivía.

## POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección 2024.  
*Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.*

## BEBIDAS\*

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

*\*Todas las bebidas que se consuman antes del evento, tanto en barra como en mesa, serán cobradas aparte a precio de carta.*

**55,00 € + 10 % IVA**



# Menú 2

## APERITIVO INDIVIDUAL

- Caldito de la casa.

## AL CENTRO PARA PICAR

- Ensalada de codorniz y mojama
- Pastrami de la casa.
- Frito variado (croquetas de la abuela, adobo de la casa y tiras de choco)

## PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR)

- Bacalao a baja temperatura con Pil-Pil de pimientos del piquillo y emulsión de ajo frito.
- Royal de cola de toro en su jugo.

## POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección 2024.  
*Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.*

## BEBIDAS\*

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

*\*Todas las bebidas que se consuman antes del evento, tanto en barra como en mesa, serán cobradas aparte a precio de carta.*

**60,00 € + 10 % IVA**



# Menú 3

## APERITIVO INDIVIDUAL

- Caldito de la casa.
- Cucharadita de foie, frutos rojos e higos

## AL CENTRO PARA PICAR

- Viera con emulsión de crujiente de frutos secos y manzana.
- Salteado de setas de temporada con huevo a 60 grados y aroma de trufa.

## PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR)

- Rodaballo meuniere y crema de hinojo.
- Solomillo de ternera, foie y patatas estrujá al Aceite de Oliva Virgen Extra.

## POSTRE

- Pastelería artesana de nuestra colección 2024.  
*Insignia café de autor selección exclusiva de Robles.*

## BEBIDAS\*

- Cerveza Cruzcampo y Cerveza sin alcohol.
- Refrescos variados y agua Mineral.
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino Tinto Rioja Crianza

*\*Todas las bebidas que se consuman antes del evento, tanto en barra como en mesa, serán cobradas aparte a precio de carta.*

**65,00 € + 10 % IVA**



A vertical banner on the left side of the page features a close-up photograph of holly leaves and clusters of bright red berries. The background is dark and out of focus, creating a bokeh effect with soft light spots. The holly leaves are dark green with sharp, pointed edges.

**ROBLES** | GRUPO

## CONTACTO

Carmen Pérez. Directora Comercial  
Lidia de la Torre. Ejecutivo Comercial  
Javier Martínez. Ejecutivo Comercial

Teléfono: 954 21 31 50  
[comercial@roblesrestaurantes.com](mailto:comercial@roblesrestaurantes.com)

---

C/ Placentines 2, 2º planta, 41004 Sevilla.  
Teléfono 954 21 31 50  
Fax· +34 954 56 44 79  
[comercial@roblesrestaurante.com](mailto:comercial@roblesrestaurante.com)  
[www.roblesbodas.com](http://www.roblesbodas.com)