

The background is a detailed, painterly illustration of a winter scene. In the foreground, a skier in a blue and white outfit is seen from behind, standing on a snowy slope. The middle ground features a cluster of traditional European-style houses with snow-laden roofs and bare trees. A church with a prominent steeple is visible in the background. The entire scene is covered in a thick layer of snow, with soft, diffused lighting. The text 'CASA ROBLES' is centered over the middle of the image in a large, white, sans-serif font.

# CASA ROBLES

Menús Grupos Navidad 2025  
*Group Christmas menus 2025*



La Navidad es alzar la copa por todo lo vivido y hacer hueco a lo que está por llegar.  
Es volver a encontrarnos con los de siempre y con los que echamos de menos;  
compartiendo mesa, sabores y momentos que se quedarán con nosotros para siempre.  
Bienvenidos a nuestra casa.

# Menú 1

## *Aperitivo individual*

- Caldito de la casa

## *Al centro para picar*

- Quesos andaluces con confitura de membrillo
- Ensaladilla de gambita cristal
- Revuelto de patata trufada con foie

## *Plato principal*

- Arroz meloso a la marinera (día)  
—
- Presa al jospé, brandy, manzana y batata asada (noche)

## *Postre*

- Pastelería artesana 2025

## *Bebidas*

- Agua mineral
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Manzanilla o fino
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino tinto Rioja Crianza

55,00 € + IVA



# Menú 2

## *Aperitivo individual*

- Caldito de la casa

## *Al centro para picar*

- Tartar de salmón ahumado en casa, aguacate y salmorejo de mango
- Pastel de carne, puerros asados en su jugo
- Frito variado (croquetas de la abuela, adobo y tiras de chocos)

## *Plato principal (a elegir)*

- Bacalo a baja temperatura con pil-pil de pimientos del piquillo y espuma de ajos fritos
- Rulo de cordero y queso de cabra al PX

## *Postre*

- Pastelería artesana 2025

## *Bebidas*

- Agua mineral
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Manzanilla o fino
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino tinto Rioja Crianza

60,00 € + IVA



# Menú 3

## *Aperitivo individual*

- Caldito de la casa
- Cucharita de foie, frutos rojos e higos

## *Al centro para picar*

- Ensalada de hojas verdes, remolachas y nueces garrapiñadas
- Pastel de cabracho con hojas de temporada y mahonesa de gambón al ajillo

## *Plato principal (a elegir)*

- Corvina en tempura, mahonesa de azafrán y meloso de arroz salvaje
- Solomillo de ternera, foie y patata estrujá al aceite de oliva

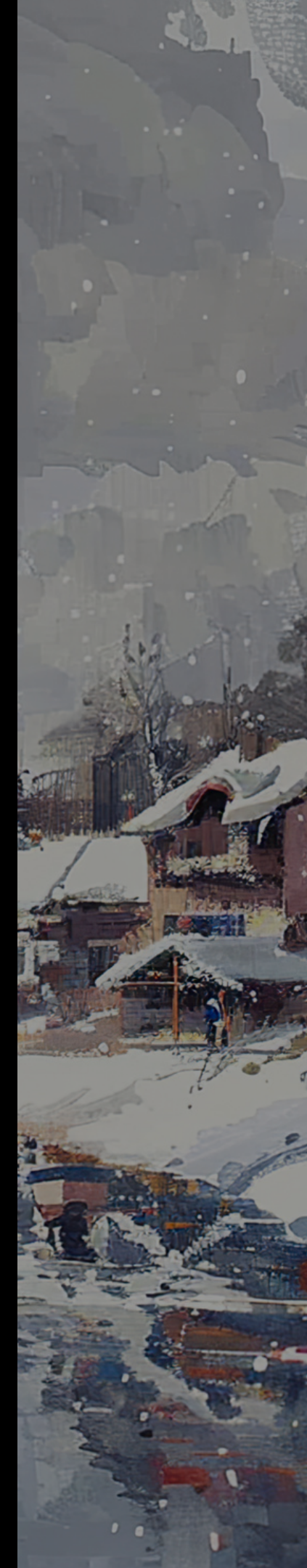
## *Postre*

- Pastelería artesana 2025

## *Bebidas*

- Agua mineral
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Manzanilla o fino
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino tinto Rioja Crianza

65,00 € + IVA





**ROBLES** | GRUPO

## CONTACTO

Carmen Pérez. Directora Comercial  
Lidia de la Torre. 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)