



CASA ROBLES

Menús Nochebuena y Nochevieja 2025
Christmas Eve & New Year's Eve Menus 2025



Menús Nochebuena Christmas Eve Menus 2025

Menú Nochebuena 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Para empezar

- Cilindro de Foie, membrillo y queso con frutos rojos

Primer plato

- Crema de puerros asados con portobellos laminados y aceite de trufa

Plato principal (a elegir)

- Salmón al horno, crema de gambón al ajillo y guisantes
- Centro de vaca vieja, medallón de foie, parmentier, cebollitas francesas y salsa de PX

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochebuena 2025

Bebidas

- No incluidas

75,00 € + IVA



Menú Nochebuena vegetariano 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Aperitivo

- Perfecto de ajo blanco de coco con tartar de membrillo, rúcula y frutos rojos

Primer plato

- Crema de puerros asados con portobellos laminados y aceite de trufa

Segundo plato

- Entrecot vegano al oporto con setas

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2025

Bebidas

- No incluidas

75,00 € + IVA



Menú Infantil 2025

Para empezar

- Bandeja de chacina de la Sierra de Huelva (Jamón y Sticks de Fuet)
- Sticks de choquitos fritos y croquetas de ave

Primer plato

- Nuggets de ave caseros con patatas y cheeseburger al jasper con pan brioche

Postre

- Helado

Bebidas

- No incluidas

55,00 € + IVA



Christmas Eve Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Appetizers

- Foie cylinder with quince, cheese, and red berrie

Starter

- Roasted leek cream with sliced portobello mushrooms and truffle oil

Main course (to choose)

- Baked salmon with garlic prawn cream and peas
—
- Aged beef center with foie medallion, parmentier, pearl onions, and Pedro Ximénez sauce

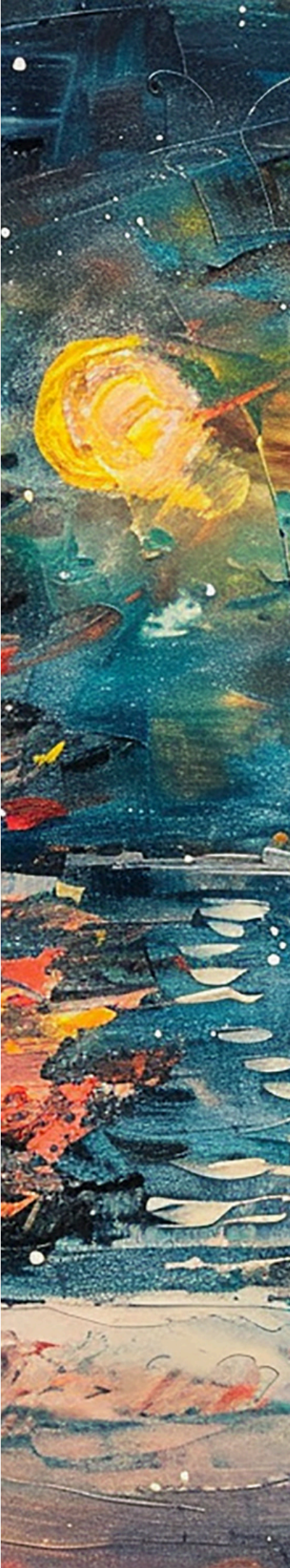
Dessert

- Our Sweet Fantasy Christmas Eve Edition 2025

*Drinks**

- Not included

75,00 € + VAT



Vegetarian Christmas Eve Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Appetizers

- Coconut ajoblanco parfait with quince tartare, arugula dressing, and red berries

First Course

- Roasted leek cream with sliced portobello mushrooms and truffle oil

Second Course

- Vegan “entrecôte” with mushrooms and Port wine sauce

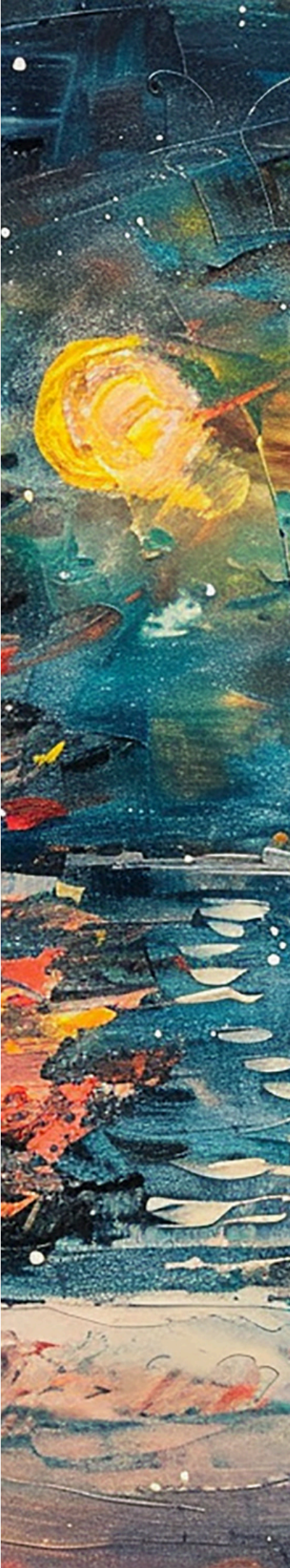
Dessert

- Our Sweet Fantasy Christmas Eve Edition 2025

*Drinks**

- Not included

75,00 € + VAT



Kids menu 2025

To begin with

- Platter of cured meats from the Sierra de Huelva (ham and fuet sticks)
- Fried baby squid sticks and chicken croquettes

First course

- Homemade chicken nuggets with fries and Josper-grilled cheeseburger with brioche bun

Dessert

- Ice cream

Drinks

- No incluidas

55,00 € + VAT



A painting of a snowy winter scene. In the background, there is a rustic cabin with a snow-covered roof and blue accents. Several tall, dark evergreen trees are scattered around the cabin. In the foreground, a group of people dressed in winter clothing, including heavy coats and hats, are walking through the snow. The overall style is painterly and atmospheric, with a muted color palette dominated by whites, greys, and browns, accented with the blue of the cabin and the reds of the people's clothing.

Menús Nochevieja
New year's Eve Menus 2025

Menú Nochevieja 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Aperitivo

- Pan brioche con foie y queso con cremas de convento

Primer plato

- Crema de centolla al aroma de armagnac

Segundo plato

- Bacalao confitado, crema de espinacas, pasas y almendras

Tercer plato

- Solomillo de ternera con setas, pastel de boniato y crema de zanahorias baby con demi-glace

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2025

Bebidas

- No incluidas

1º TURNO: 85,00 € + IVA

2º TURNO: 100,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uva*



Menú Nochevieja vegetariano 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Para empezar

- Perfecto de ajo blanco de coco con tartar de membrillo, rúcula y frutos rojos

Primer plato

- Crema de calabazas y brotes verdes

Segundo plato

- Lasaña de verduras

Tercer plato

- Entrecot vegano al oporto con setas

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2025

Bebidas

- No incluidas

1º TURNO: 85,00 € + IVA

2º TURNO: 100,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uva*



Menú Infantil 2025

Para empezar

- Bandeja de chacina de la Sierra de Huelva (Jamón y Sticks de Fuet)
- Sticks de choquitos fritos y croquetas de ave

Primer plato

- Nuggets de ave caseros con patatas y cheeseburger al jasper con pan brioche

Postre

- Helado

Bebidas

- No incluidas

55,00 € + IVA



New Year's Eve Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Appetizers

- Brioche bread with foie and cheese, served with convent-style creams

First Course

- Spider crab cream scented with Armagnac

Second Course

- Confit cod with spinach cream, raisins, and almonds

Third Course

- Beef tenderloin with mushrooms, sweet potato cake, and baby carrot cream with demi-glace

Dessert

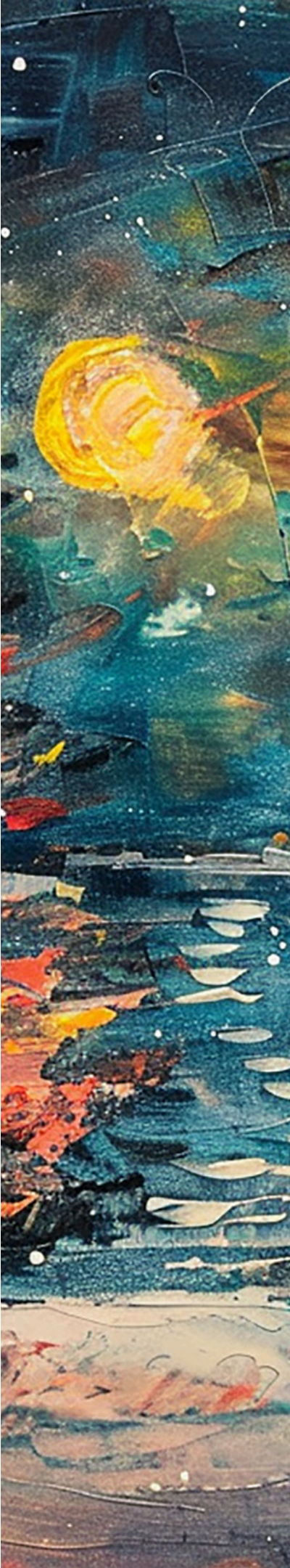
- Our Sweet Fantasy New Year's Eve 2025

*Drinks**

- Not included

1ST SESSION: 85.00€ + VAT
2ND SESSION: 100.00€ + VAT

**Second session includes grapes*



Vegetarian New Year's Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Appetizers

- Coconut ajoblanco parfait with quince tartare, arugula dressing, and red berries

First Course

- Pumpkin cream with fresh greens

Second Course

- Vegetable lasagn

Third Course

- Vegan “entrecôte” with mushrooms and Port wine sauce

Dessert

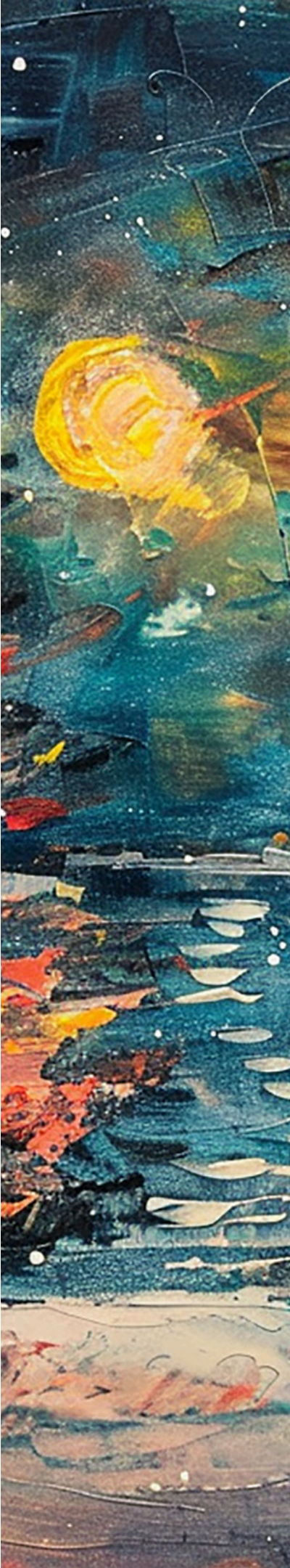
- Our Sweet Fantasy New Year's Eve Edition 2025

*Drinks**

- Not included

1ST SESSION: 85.00€ + VAT
2ND SESSION: 100.00€ + VAT

**Second session includes grapes*



Kids menu 2025

To begin with

- Platter of cured meats from the Sierra de Huelva (ham and fuet sticks)
- Fried baby squid sticks and chicken croquettes

First course

- Homemade chicken nuggets with fries and Josper-grilled cheeseburger with brioche bun

Dessert

- Ice cream

Drinks

- No incluidas

55,00 € + VAT





ROBLES | GRUPO

CONTACTO

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

Teléfono: 954 21 31 50
comercial@roblesrestaurantes.com

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

