



CASA ROBLES



Menús Grupos Navidad 2026





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 Esencia

La bienvenida

Vaso de caldito del puchero.

Degustación de quesos con mermelada de temporada y membrillo artesano.

Queso de cabra Payoyo, de la Sierra de Grazalema, textura cremosa y sabor profundo, con notas lácticas intensas y un final ligeramente herbal característico de su origen.

Gouda al comino, queso de pasta semidura, suave y equilibrado, delicado aroma especiado aportado por el comino, que realza su sabor y aporta un matiz cálido y fragante.

Queso de cabra Ibore, de corte firme y sabor limpio, con notas lácticas y un ligero toque ahumado propio de su maduración tradicional en Extremadura.

Equilibrio y frescura

Ensaladilla de gambas al ajillo y crujiente de gambas de cristal.

Homenaje a la huerta

Revuelto cremoso de setas de temporada y aroma de trufa.

Un clásico

Para el almuerzo, ofreceremos un arroz caldoso con carrillada ibérica.

Para la cena, ofreceremos presa ibérica al jospé, salsa al Jerez con aroma de tomillo y patatas baby.

La joya de la corona

Selección especial Navidad 2026

Café Insignia selección especial Casa Robles.

Bebidas

En los primeros pases ofrecemos cerveza, refrescos o una copa de Fino o Manzanilla para iniciar el recorrido. Continúa con un maridaje compuesto por un blanco andaluz afrutado y un tinto crianza de Rioja de gran suavidad.

58,00 € + IVA



Menú Herencia

La bienvenida

Vaso de caldito del puchero.

El toque de la barra

Steak tartar ibérico.

Aromas de la tierra

Flor de alcachofas a la brasa.

Aromas del mar

Croquetas de txangurro.

Mar o Tierra

Bacalao al pilpil de piquillo con mahonesa de ajofrito.

o

Canelón de cordero asado en su jugo con crema de queso Payoyo.

La joya de la corona

Selección especial Navidad 2026

Café Insignia selección especial Casa Robles.

Bebidas

En los primeros pases ofrecemos cerveza, refrescos o una copa de Fino o Manzanilla para iniciar el recorrido. Continúa con un maridaje compuesto por un blanco andaluz afrutado y un tinto crianza de Rioja de gran suavidad.

63,00 € + IVA



Menú Maestría

La bienvenida

Vaso de caldito del puchero.

Bombón crocante de foie con cremoso de membrillo.

Contrastes

Ensaladilla trufada con tataki de vieira y gazpachuelo de gambas al ajillo.

Cadiz

Tartar de atún rojo, emulsión de aguacate y huevas de trucha.

Mar o Tierra

Corvina en mantequilla de hierbas sobre crema de calabaza asada.

o

Solomillo de ternera a la brasa, salsa PX, parmentier y zanahorias glaseadas.

La joya de la corona

Selección especial Navidad 2026

Café Insignia selección especial Casa Robles.

Bebidas

En los primeros pases ofrecemos cerveza, refrescos o una copa de Fino o Manzanilla para iniciar el recorrido. Continúa con un maridaje compuesto por un blanco andaluz afrutado y un tinto crianza de Rioja de gran suavidad.

68,00 € + IVA



Condiciones Generales

Todos nuestros menús se servirán en formato degustación hasta 15 comensales. No obstante, si el cliente prefiere algunos platos al centro para compartir, podremos adaptarnos siempre que la elaboración lo permita, teniendo en cuenta que ciertos pases no son aptos para formato compartido y que todos los platos principales serán siempre individuales.

Entradas opcionales para completar tu menú

Si lo deseas, puedes añadir a tu elección:

- Foie de la Casa con mermeladas artesanas – 25 € + 10% IVA.
- Copas de sobremesa – 9 € + 10% IVA (primeras marcas, no incluye bebidas premium).

Condiciones de reserva

Para garantizar tu experiencia, te rogamos tener en cuenta lo siguiente:

- Reserva en firme: se confirmará con una entrega del 50% del importe total.
- Pago restante: el día del evento, directamente en el restaurante.
- Número de comensales: podrá ajustarse hasta 48 horas antes de la fecha reservada.
- Elección de platos principales: deberás confirmarla al menos 7 días antes de la celebración.



The background of the slide is a painterly illustration of a snowy mountain village. In the foreground, a skier in a blue jacket and red helmet is seen from behind, skiing down a snowy slope. In the middle ground, there are several colorful houses with snow-covered roofs and a prominent church tower with a red roof. The background shows more snow-covered trees and mountains under a cloudy sky.

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