CASA ROBLES

Menús Nochebuena 2026
Christmas Eve Menus 2026

Nochebuena en Casa Robles

Christmas Eve at Casa Robles

Comenzamos la bienvenida con una copa de cava.

We welcome our guests with a glass of cava.

La bienvenida - The welcome

Foie micuit, manzana, frambuesa, vino tinto.

Foie gras mi-cuit – apple – raspberry – red wine.

Equilibrio y frescura - Balance and freshness

Crema de coliflor tostada, queso de cabra al romero y almendras.

Roasted cauliflower cream, rosemary-infused goat's cheese and almonds.

Mar o Tierra - Sea or land

Salmón a la plancha con salsa al Moët & Chandon.

Pan-seared salmon with Moët & Chandon Champagne sauce.

ó / *or*

Lomo de buey a la brasa, parmentier y salsa de foie.

Chargrilled beef loin, potato purée and foie gras sauce.

Postre - Dessert

Nuestra locura dulce Edición Nochebuena 2026.

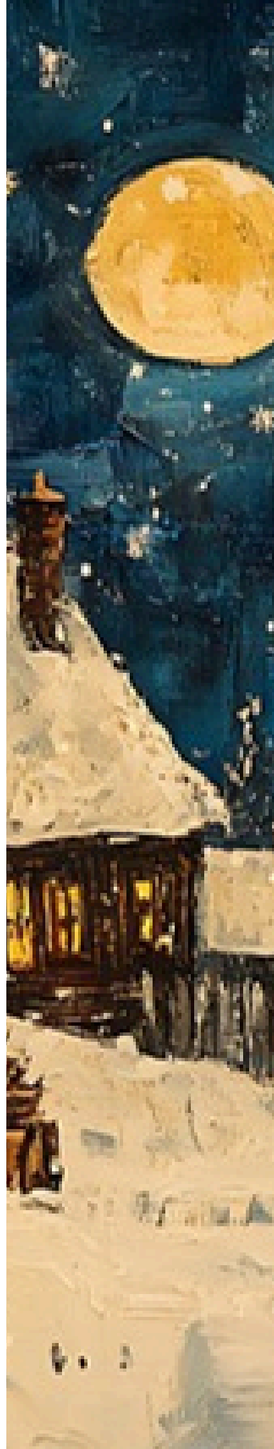
Christmas Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

Not included.

78,00 € + IVA/VAT



Vegetariano

Vegetarían

Comenzamos la bienvenida con una copa de cava.

We welcome our guests with a glass of cava.

La bienvenida - The welcome

Lingote de ajoblanco, crumble de frutos secos, cremoso de membrillo y reducción de oporto con frambuesas.

Ajoblanco terrine, nut crumble, creamy quince and Port wine reduction with raspberries.

De la huerta - From the garden

Quenelle de queso de cabra especiado y crema de coliflor tostada.

Spiced goat's cheese quenelle with roasted cauliflower cream.

Del campo - From the countryside

Wellington de portobello, castañas y boniato asado.

Portobello mushroom Wellington with chestnuts and roasted sweet potato.

Postre - Dessert

Selección especial Nochebuena 2026.

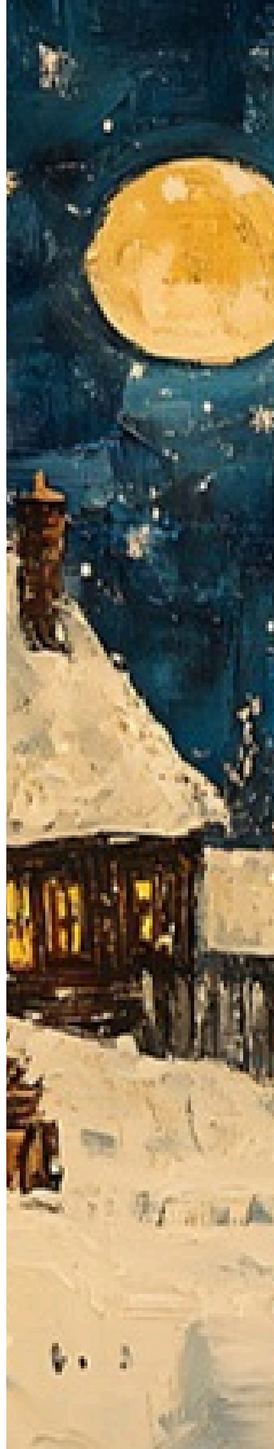
Christmas Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

Not included.

78,00 € + IVA/VAT



Infantil

Kid's menu

La bienvenida - The welcome

Jamón ibérico – queso viejo – caña de lomo ibérica.

Iberian ham – aged cheese – Iberian cured pork loin.

Primer plato - First course

Pops de pollo y croquetas cremosas de puchero.

Chicken pops and creamy traditional Spanish stew croquettes.

Segundo plato - Second course

Hamburguesa de vaca en pan brioche con patatas fritas.

Beef burger in a brioche bun with French fries.

Postre - Dessert

Selección especial Nochebuena 2026.

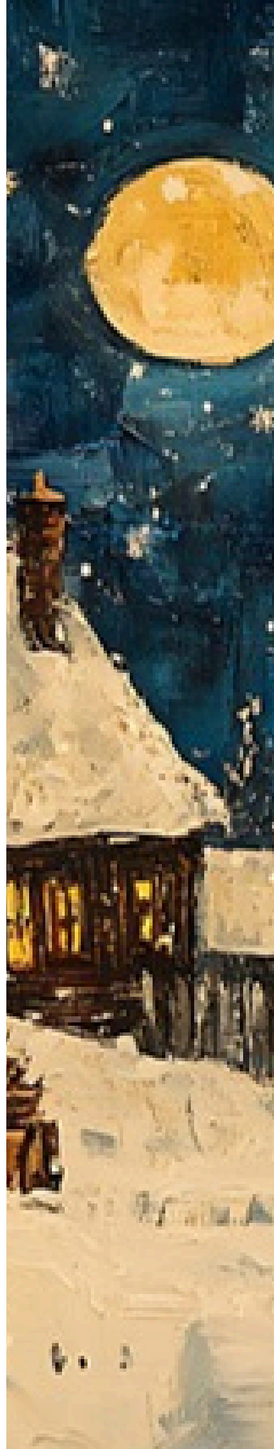
Christmas Eve Edition 2026.

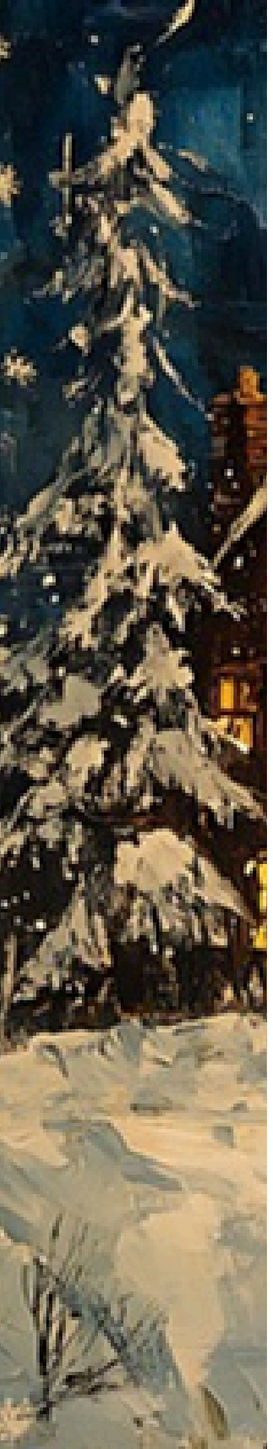
Bebidas - Drinks

No incluidas.

Not included.

55,00 € + IVA/VAT





CONTACTO

Carmen Pérez. Directora Comercial
Lidia de la Torre. Ejecutiva 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