

2027

CASA ROBLES

Menús Nochevieja 2026
New Year's Eve Menus 2026

Nochevieja en Casa Robles

New Year's 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

Lingote de foie mi-cuit, apionabo y vainilla, castaña y naranja al Cointreau.

Foie gras mi-cuit terrine, celeriac and vanilla, chestnut and Cointreau-infused orange.

Aromas del mar - Flavours of the sea

Bisque de cigala y tomate asado.

Langoustine and roasted tomato bisque.

Brasa & mar - Grill & sea

Corvina a la brasa, pilpil de carabinero y alcachofas.

Chargrilled meagre, scarlet prawn pil-pil sauce and artichokes.

Brasa & tierra - Grill & land

Solomillo de ternera, boletus y Oporto, patata en dos texturas y pera al vino tinto.

Veal tenderloin with porcini mushrooms and Port wine, potatoes prepared two ways and red wine-poached pear.

Postre - Dessert

Selección especial Nochevieja 2026.

Special New Year's Eve 2026 selection.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

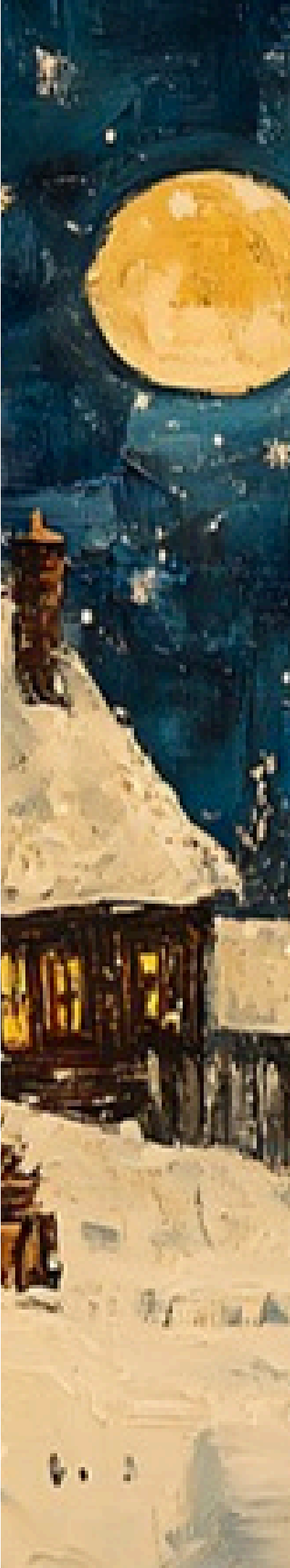
Not included.

1º turno/shift: 88,00 € + IVA

2º turno/shift: 105,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uvas*

**Second shift includes the New Year's Eve grapes*



Vegetariano

Vegetarian

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.

Aromas del bosque - Flavours of the forest

Crema de setas de temporada y aceite de trufa.

Cream of seasonal mushroom soup with truffle oil.

Huerta & brasa - Garden & grill

Berenjena asada sobre crema de queso, napada con salsa de tomate seco.

Roasted aubergine on a bed of creamy cheese, coated with sun-dried tomato sauce.

Raíces de temporada - Seasonal roots

Canelón de calabaza asada, ricotta y espinacas con bechamel de mantequilla tostada.

Roasted pumpkin, ricotta and spinach cannelloni with brown butter béchamel sauce.

Postre - Dessert

Selección especial Nochevieja 2026.

Christmas Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

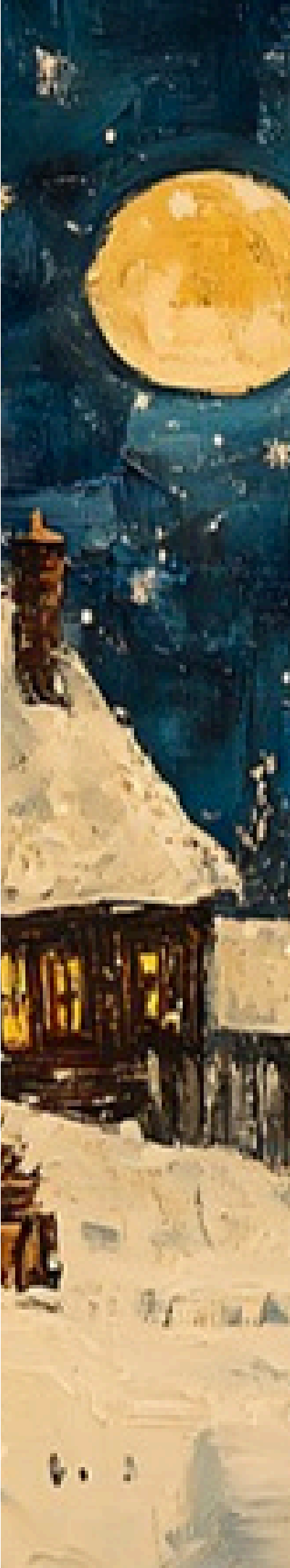
Not included.

1º turno/shift: 88,00 € + IVA

2º turno/shift: 105,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uvas*

**Second shift includes the New Year's Eve grapes*



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 Nochevieja 2026.

New Year's Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

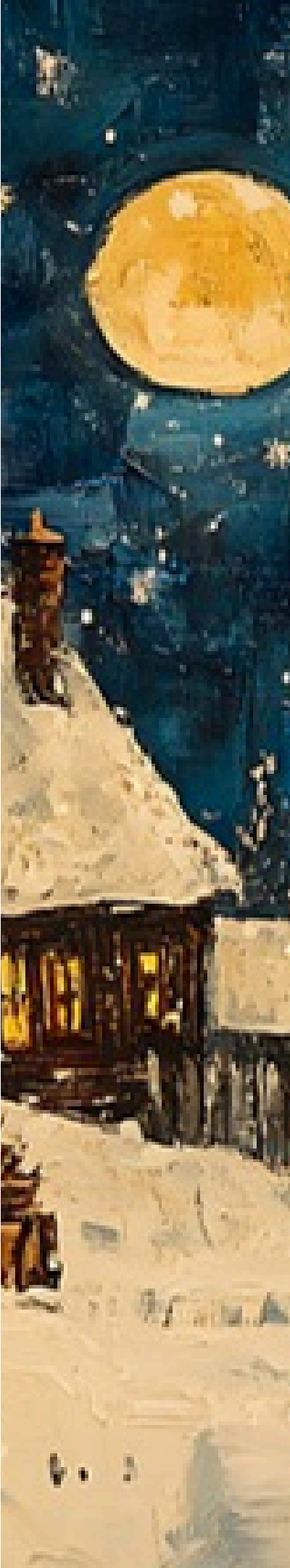
No incluidas.

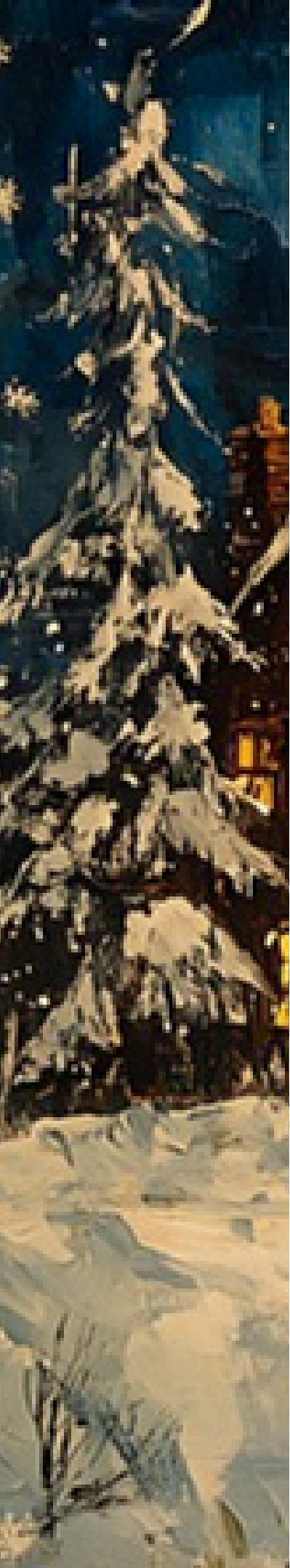
Not included.

55,00 € + IVA/VAT

**Segundo turno incluye las uvas*

**Second shift includes the New Year's Eve grapes*





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

