

CASA ROBLES 2014

Menú n°1

NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA PARA PICAR

Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino o manzanilla o cerveza o refrescos

*Bandeja serrana de chacinas
(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, queso viejo en tacos)
Cartucho de Boqueroncillos en adobo
Crema de almejas*

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave*

Primer Plato

Zarzuela de Pescados a la marinera con langostinos

Segundo Plato

*Presa Ibérica al aroma de tomillo y jara con patatitas horneadas con especias
y loncha de jamón de bellota*

*El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería
totalmente natural y artesana.*

Para Finalizar:

Variado de Locuras Dulces de nuestra colección 2014

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú n° 1

54.59 € + 10% IVA

CASA ROBLES 2014

Menú nº 2

NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA PARA PICAR
con los aperitivos, ofrecemos una copa de vino fino ó manzanilla, para seguir con cerveza o refrescos.

Bandeja serrana de chacinas

(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, queso viejo en tacos)

Foie de oca hecho en casa con sus tostas y mermelada del Convento de Santa Paula

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave*

El Entrante

*Pan de pueblo con fondo de salmorejo, anchoas y laminillas de ventresca de atún
con trazas de olli olli de ciboulette*

Primer Plato

Bacalao confitado en aceite de oliva virgen y trocitos de carabineros

Segundo Plato

Rollitos Robles de solomillito de ternera en salsa al romero y puré de albaricoques

*El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería
totalmente natural y artesana.*

Para Finalizar

Variado de Joyas Dulces de nuestra creación 2014

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú nº 2

59.74 € + 10% IVA

CASA ROBLES 2014

Menú n° 3

NUESTRA SELECCION GASTRONÓMICA

Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino ó manzanilla o cerveza o refrescos

EL primer Entrante en Degustación

Bandeja serrana de chacinas

(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, queso viejo en tacos)

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso y suave*

El Segundo Entrante en degustación

*Bandeja de diferentes tipos de pescaditos y taquitos fritos con témpura de verduras de temporada
ó*

Soperita de crema ligera de Carabineros a la marinera con costrones fritos

Plato principal a elegir entre:

Brazuelito de cordero lechal

ó

Crepinetas de solomillo de ternera rellenos con vetas de jamón con su jugo al aroma de oloroso

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana

Para Finalizar:

Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación 2014

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú n° 3

66.95 € + 10% IVA

CASA ROBLES 2014

Menú n° 4

NUESTRA SELECCION GASTRONÓMICA

con los aperitivos, ofrecemos una copa de vino fino ó manzanilla o cerveza o refrescos

EL Primer Entrante en Degustación

Bandeja serrana de chacinas

(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico y queso viejo en tacos)

El Segundo entrante en Degustación

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al paladar.
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave*

El primero

Rollitos de lenguado y langostinos a la marinera

El segundo

Medallón Pequeño de Solomillo de ternera con foie de oca con reducción de Pedro Ximénez

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para Finalizar:

Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación 2014

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú n° 4

74.16 € + 10% IVA

CASA ROBLES 2014

Menú n° 5

NUESTRA SELECCION GASTRONÓMICA

Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino ó manzanilla o cerveza o refrescos

Los primeros entrantes

Bandeja serrana de chacinas

(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico y queso viejo en tacos)

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada

El segundo entrante con maridaje en degustación

Taco de Foie de Oca micuit con crema de castañas

Con el menú, ofreceremos un vino blanco de Aguja fina, Afrutado, fresco, exquisito al paladar. Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave, aterciopelado, y bien estructurado.

El primero

Lomitos de Merluza de Pincho confitados con Almejas, espárragos y jamón

El Segundo

Chuletillas de corderito lechal con ajitos y aceite de oliva virgen con cous cous y verduritas

O

Magret de pato a la naranja

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para Finalizar:

Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación 2014

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú n° 5

84.46 € + 10% IVA

CASA ROBLES 2014

Menú n° 6

NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA PARA PICAR
Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino ó manzanilla o cerveza o refrescos

Los entrantes en Degustación

Bandeja serrana de chacinas

(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico y queso viejo en tacos)

Lámina de hojaldre con fresas y foie templado

*Con el menú, ofreceremos un vino blanco de Aguja fina, Afrutado, fresco, exquisito al paladar.
Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave,
aterciopelado, y bien estructurado.*

El Primero

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada

Trilogía de Ostras abiertas a cuchillo

Vieira salteada y gratinada en su concha con salsa marinera reposada sobre filamentos de hinojo

El Segundo

Solomillitos de ternera a las tres pimientos acompañado con patatas avainilladas

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para Finalizar:

Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación 2014

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú n° 6

94.76 € + 10% IVA

CASA ROBLES 2014

Menú n° 7

NUESTRA SELECCION GASTRONÓMICA

Inicialmente, ofreceremos una copa de vino fino ó manzanilla, para seguir con cerveza o refrescos.

El Primer entrante en Degustación

Bandeja serrana de chacinas (jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, queso manchego)

El Segundo entrante en Degustación

Carabinero a la Plancha

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua salada

Con el menú , ofreceremos un vino blanco de fina aguja, Afrutado, fresco, exquisito al paladar.

Y un vino Tinto de la casa Reserva de Rioja; de aroma intenso, suave, y aterciopelado

El primero en Degustación

Rape relleno de hongos en salsa de almendras

ó

Crema de cigalas al Brandy Luis Felipe

El Segundo en Degustación

Medallón Pequeño de Solomillo De ternera con trufas y su extracto

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para Finalizar:

Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación 2014

Copa de Vino de Naranja, para maridar con el postre

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú n° 7

109.18 € + 10% IVA

0

CASA ROBLES 2014

Menú de Mariscos

NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA PARA PICAR
con los aperitivos, ofrecemos una copa de vino fino ó manzanilla, para seguir con cerveza o refrescos.

El entrante en Degustación.

Bandeja serrana de chacinas (jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Tostaditas de rillete de queso manchego)

Lasquitas de Merluza de Pincho fritas al limón

Tostaditas con picadita de langostinos y salmón con muselina de aceite virgen gratinado

Con el menú, ofreceremos Champagne (consultar para cantidad y tipo)

Mariscada Individual:

Dos ostras de Cambados

Almejas negras abiertas en salsa de Manzanilla

Buey de Mar preparado al estilo de la costa

Sorbete de limón

Gambas Hervidas en agua salada

Langostinos hervidos en agua salada

Carabinero a la Plancha

Cigala a la Plancha

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para Finalizar:

Variado de Joyas Dulces de Nuestra Creación 2014

Copa de vino de naranja, para marinar con el postre

Café Expresso de Máquina

Precio del

menú de Mariscos

136.99 € + 10% IVA