

CASA ROBLES 2014

MENÚ ESPECIAL DOBLE CERO N° (00)

Los Entrantes al centro para picar

Bandeja serrana de chacinas

(Jamón, Caña de lomo, Salchichón ibérico, Tostaditas de rillet de queso manchego)

Tostaditas de ventresca de atún de almadraba con aceite de oliva virgen

Revuelto Ibérico exquisito ó Revuelto de bacalao con patatas finas

Frito variado de adobito de cazón, croquetitas a la hierbabuena, choquitos de trasmallo, y verdurillas de temporada

Con las entradas ofreceremos cerveza o refrescos o, vino Fino o Manzanilla

Primer plato

Ensalada de lascas de foie con mango y queso

Segundo plato a elegir entre:

Pez Limón con langostinos en salsa marinera

ó

Hojaldre con jamón horneado en su jugo con manzana

Con el primer plato, 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 postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para Finalizar:

Pastelería artesana de nuestra colección boutique 2014

Café Insignia selección especial para casa Robles

46.35 € + 10% IVA

Casa Robles C/Alvarez Quintero, 58, 41004 Sevilla Telf. 954 21 31 50

***Este menú no está sujeto a cambios en su composición.**

***Este menú no está sujeto a cambios en su composición.**