

ROBLES PLACENTINES
Selección de menús 2014

MENÚ GASTRONÓMICO Nº 1

Es nuestra costumbre que todas las entradas que servimos las pongamos para picar, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual por persona, sino que tengan la oportunidad de degustar todas las especialidades que a continuación les proponemos:

MENÚ

Los Dos platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.

PARA COMENZAR CON UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

Para Compartir...

*Bandeja Serrana Variada de Jamón delantero, Salchichón de Estirpe, Chorizo, Queso, Caña de lomo
Tartaleta de Ensaladilla de atún con picadito de langostinos
Friturilla de adobito, boqueroncitos, chocos de trasmallo, y pavías de bacalao a la cerveza
Croquetitas caseras de salmón*

EL primero en Degustación

Sopa de verduritas al azafrán con langostinos

El Segundo en Degustación

Filetillos de ibérico a la brasa con lonchitas de jamón entreverado, salsa de mojo rojo suave

*Todas Estas Especialidades irán acompañadas de un Tinto Rioja Crianza y regado con un vino Blanco afrutado
Marqués de Villalúa de Villalba del Alcor Condado de Huelva*

Nuestra Repostería Artesana

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla
Seguido de Café expresso de Máquina*

PRECIO

menú nº 1

45.90 €+ 10% IVA

ROBLES PLACENTINES
Selección de menús 2014

MENÚ GASTRONÓMICO N° 2

Es nuestra costumbre que todas las entradas que servimos las pongamos para picar, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual por persona, sino que tengan la oportunidad de degustar todas las especialidades que a continuación les proponemos:

MENÚ

Los Dos platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.

PARA COMENZAR CON UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

Para compartir...

Bandeja De Chacinas Variadas:

*Jamón Serrano, Caña De Lomo, Queso Viejo Andaluz, Chorizo Ibérico, Salchichón De Estirpe
Revuelto de patatas y matanza
Esferas cremosas de bacalao*

El primero en Degustación

*Ensalada de salmón relleno de tartare de ventresca de atún a modo raviolli
en vinagreta de soja muy suave*

El Segundo en Degustación

Hojaldre templado relleno de jamoncito de Ibérico con salsa y filamentos de piña

*Todas Estas Especialidades irán acompañadas de un Tinto Rioja crianza
y regado con un vino Blanco afrutado Marqués de Villalúa, Condado de Huelva*

Nuestra Repostería Artesana

Para Finalizar, Le Ofreceremos

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla
Seguido de Café expresso de Máquina*

PRECIO

menú n°2

50 € + 10% IVA

ROBLES PLACENTINES
Selección de menús 2014

MENU GASTRONÓMICO N° 3

Es nuestra costumbre que todas las entradas que servimos las pongamos para picar, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual por persona, sino que tengan la oportunidad de degustar todas las especialidades que a continuación les proponemos:

MENÚ

Los Dos platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.

PARA COMENZAR CON UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

*Bandeja De Chacinas Variadas: Jamón Serrano, Caña De Lomo, Queso Viejo Andaluz, Chorizo Ibérico, Salchichón De Estirpe
Rollitos de Espárragos y salmón con salsilla de naranja y miel
Friturilla Sevillana De Pescaditos Variados Con Tempura De Verdurillas fritas*

Primer Plato

Suprema de ventresca gratinada con Pil Pil y langostinos en tartare

Segundo Plato

Cilindro cortado en ángulo de solomillito de cerdo relleno de ribetes de jamón vetado y su paté con salsa de oloroso viejo.

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, aterciopelado, y bien estructurado.

Nuestra Repostería Artesana

Para Finalizar, Le Ofreceremos

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla
Seguido de Café expresso de Máquina*

Precio del menú n° 3 52.50 € + 10% IVA

ROBLES PLACENTINES
Selección de menús 2014

MENU GASTRONÓMICO Nº4

Es nuestra costumbre que todas las entradas que servimos las pongamos para picar, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual por persona, sino que tengan la oportunidad de degustar todas las especialidades que a continuación les proponemos:

MENÚ

Los tres platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.

PARA COMENZAR CON UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

Bandeja Serrana De Chacinas Con Jamón pata negra, Stick de salchichón de estirpe, Chorizo, Morcilla, Caña De Lomo

El entrante

Crema de gazpacho en dos texturas;

En copa, y en rectángulo de pan de pueblo con anchoas en dos estilos con tiras de ventresca de atún de almadraba y trazas de crema suave de alli olli

El primero en degustación

Lomito de Dorada en salsa de ortiguillas de mar y picata de langostinos al aroma de Ribeiro

Segundo Plato

Jamoncitos de pularda deshuesados en salsa de vino blanco fermentado en barrica y almendras con loncha de jamón veteado

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, aterciopelado, y bien estructurado.

Nuestra Repostería Artesana

Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla

Seguido de Café expresso de Máquina

Precio del

menú nº 4

56.50 € + 10% IVA

ROBLES PLACENTINES
Selección de menús 2014

MENU GASTRONÓMICO Nº 5

Es nuestra costumbre que todas las entradas que servimos las pongamos para picar, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual por persona, sino que tengan la oportunidad de degustar todas las especialidades que a continuación les proponemos:

MENÚ

Los Tres platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.

PARA COMENZAR CON UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

Para compartir.....

*Bandeja Serrana De Chacinas Con Jamón pata negra, Salchichón de estirpe negra, Morcilla, Chorizo, queso, Y Caña De Lomo
Delicias de mejillones en salsa verde*

El entrante

*Binomio Frío de Gazpacho Blanco y Rojo (para Primavera ó Verano)
ó*

Crema de carabineros con filamentos de almendra (para Invierno)

El primero en degustación

Timbal de Ensalada con lascas de barriga de atún confitada en escabeche blanco con sus verduras maceradas al dente

El segundo en Degustación

Filetillos de ternera en lonchas finas con verdurillas al chop suey

*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, aterciopelado, y bien estructurado.*

Nuestra Repostería Artesana

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla
Seguido de Café expresso de Máquina*

Precio del

menú nº 5

60.50 € + 10% IVA

ROBLES PLACENTINES

Selección de menús 2014

MENU GASTRONÓMICO Nº 6

Es nuestra costumbre que todas las entradas que servimos las pongamos para picar, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual por persona, sino que tengan la oportunidad de degustar todas las especialidades que a continuación les proponemos:

MENÚ

Los Tres platos principales no equivalen a raciones enteras, se sirven a modo de degustación, por lo que junto a las entradas, el menú está totalmente equilibrado y no es excesivo.

PARA COMENZAR CON UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

*Bandeja Serrana De Chacinas Con Jamón Y Caña De Lomo
Foie De Oca Hecho En Casa Con chorreón de aceite virgen, Con Sus Tostas*

*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, aterciopelado, y bien estructurado.*

El entrante

*Gazpacho Blanco de Almendras con Anchoas Ahumadas y caviar negro Mujjol (para Primavera ó Verano)
ó
Sopa de Almejas y trocitos de Pescados con costrones fritos (para Invierno)*

El primero en degustación

Hojaldre relleno de salmón fresco y alcachofas con salsa al cava

El segundo en degustación

Medallones de solomillo de ternera con virutas de queso rulo y cebollitas perla

Nuestra Repostería Artesana

*Locuras Dulces de nuestra pastelería Artesana de Sevilla
Seguido de Café expresso de Máquina*

Precio del

menú nº 6

64.90€ + 10% IVA