

ROBLES PLACENTINES

Selección de menús 2014

Es esta modalidad de menú, todas las especialidades que servimos las distribuimos a modo de degustación gastronómica, con el propósito de que puedan disfrutar de diferentes especialidades de nuestra extensa cocina sevillana, en pequeñas cantidades, Esperamos les sea de su agrado.

MENÚ de tapas 1

PARA COMENZAR... UNA COPA DE MANZANILLA, FINO O CERVEZA

Selección de Quesos Andaluces en Tabla

Gazpacho de frutos rojos con gambas maceradas y fritas (Para verano)

ó

Copita de Extracto de sopa de Pescado y mariscos (Para Invierno)

Dueto de Croquetitas de Nécora y de Ave con Jamón y Yerbabuena

Revuelto cremoso de patatas, Langostinitos, y Taquitos De Jamón Serrano

Delicias de cordero con avellanas y vinagreta de Módena

Principal

Paella a la Marinera (para el almuerzo)

ó

Mini supremas de Bacalao confitado con guisantes tiernos en salsa verde (para la cena)

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 DE TAPAS 1

40.90 €+ 10 % IVA

ROBLES PLACENTINES
Selección de menús 2014

Es esta modalidad de menú, todas las especialidades que servimos las distribuimos a modo de degustación gastronómica, con el propósito de que puedan disfrutar de diferentes especialidades de nuestra extensa cocina sevillana, en pequeñas cantidades, Esperamos les sea de su agrado.

MENÚ de tapas 2

para comenzar ... una copa de manzanilla, fino o cerveza

Bandeja Serrana Variada de:

Jamón delantero pata negra, Salchichón de estirpe, Chorizo, Morcilla, Queso viejo

Binomio de Chupitos de Gazpachos Blanco y Rojo con sus Brochetas (para verano)
ó

Degustación de sopas calientes en copa (para invierno)

Perfecto de pescado y mariscos con muselina blanca de caviar mujjol para untar en círculos de tramezzini frito en aceite de oliva

Revuelto De Lagrimas de Bacalao salteados con ajitos, con Langostinitos, y Taquitos De Jamón

Trocitos De Cazón Adobado A La Sevillana

Principal

Delicias de Ibérico al aroma suave de Matanza sobre láminas de patatas horneadas (para el almuerzo)
ó

Brochetillas de Langostino, Salmón y bacalao confitadas con extracto de ortiguillas de mar (para la cena)

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 DE TAPAS 2

43 €+ 10% IVA