



# PLACENTINES

Menús Grupos Navidad 2025  
*Group Christmas menus 2025*



La Navidad es alzar la copa por todo lo vivido y hacer hueco a lo que está por llegar.  
Es volver a encontrarnos con los de siempre y con los que echamos de menos;  
compartiendo mesa, sabores y momentos que se quedarán con nosotros para siempre.  
Bienvenidos a nuestra casa.

# Menú 1

## *Entrantes a compartir*

- Ensaladilla de Gambón Rojo
- Croquetas cremosas de Changuro al horno
- Revuelto de Ibéricos

## *Plato principal (a elegir)*

- Hojaldre relleno de Salmón, Espárragos trigueros y espinacas con su salsa marinera
- Canelón de ibéricos con salsa de setas, jugo de su carne guisada y crujiente de jamón

## *Postre*

- Nuestra locura dulce Edición Navidad 2025

## *Bebidas*

- Agua mineral
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Manzanilla o fino
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino tinto Rioja Crianza

*\*Bebidas en barra antes de la comida, no entra en la oferta*

*\*Incluir 1 copa al final (+5€)*

45,00 € + IVA

# Menú 2

## *Entrantes a compartir*

- Ensalada de pularda rellena, con tomates cherrys confitados y croutons especiados
- Ensaladilla de cangrejo real con mayonesa de erizos de mar
- Revuelto de boletus y cebolletas

## *Plato principal*

- Lingote perfecto de marisco sobre espinacas salteadas con salsa americana y huevas de salmón

## *Segundo plato*

- Meloso de ternera sobre puré de patatas y chips de chirivías

## *Postre*

- Nuestra locura dulce Edición Navidad 2025

## *Bebidas*

- Agua mineral
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Manzanilla o fino
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino tinto Rioja Crianza

*\*Bebidas en barra antes de la comida, no entra en la oferta*

*\*Incluir 1 copa al final (+5€)*

49,50 € + IVA



# Menú 3

## *Entrantes a compartir*

- Plato variado de ibéricos (Jamón ibérico 959; Caña de lomo ibérico y Salchichón ibérico)
- Ensalada de espinacas, burrata fresca, higos secos, almendra frita con aderezo de miel y mostaza
- Bandeja de frito variado (Adobo, choco y gambas de leche)

## *Plato principal*

- Tartar de alizado sobre crema de aguacate y aliño de cítricos

## *Segundo Plato*

- Wellington de solomillo de cerdo ibérico en su jugo, salteado de apio-nabo y manzana

## *Postre*

- Nuestra locura dulce Edición Navidad 2025

## *Bebidas*

- Agua mineral
- Refrescos variados
- Cerveza con y sin alcohol
- Manzanilla o fino
- Vino blanco Marqués de Villalúa
- Vino tinto Rioja Crianza

*\*Bebidas en barra antes de la comida, no entra en la oferta*

*\*Incluir 1 copa al final (+5€)*

55,00 € + IVA



# Condiciones Generales

En estas fechas tan especiales queremos que disfrutes con los tuyos sin preocuparte por nada. Nuestros menús están pensados para que cada celebración sea única.

## **Entradas opcionales para completar tu menú**

Si lo deseas, puedes añadir a tu elección:

- Gambas cocidas – 34,50 € + 10% IVA (ración de 200 g).
- Foie de la Casa con mermeladas artesanas – 25 € + 10% IVA.
- Copas de sobremesa – 8 € + 10% IVA (primeras marcas, no incluye bebidas premium).

## **Condiciones de reserva**

Para garantizar tu experiencia, te rogamos tener en cuenta lo siguiente:

- Reserva en firme: se confirmará con una entrega del 50% del importe total.
- Pago restante: el día del evento, directamente en el restaurante.
- Número de comensales: podrá ajustarse hasta 48 horas antes de la fecha reservada.
- Elección de platos principales: deberás confirmarla al menos 7 días antes de la celebración.

The background of the entire page is a painting of a snowy night scene. It features a full moon in a dark blue sky, with numerous white and yellow snowflakes falling. In the foreground, there is a snow-covered ground. To the right, a small, rustic house with a snow-covered roof is visible. To the left, there are some dark, indistinct shapes that could be trees or buildings. The overall mood is serene and wintry.

**ROBLES** | GRUPO

## CONTACTO

Carmen Pérez. Directora Comercial  
Lidia de la Torre. Ejecutivo Comercial

Teléfono: 954 21 31 50  
[comercial@roblesrestaurantes.com](mailto:comercial@roblesrestaurantes.com)

---

C/ Placentines 2, 2º planta, 41004 Sevilla.  
Teléfono 954 21 31 50  
Fax· +34 954 56 44 79  
[comercial@roblesrestaurante.com](mailto:comercial@roblesrestaurante.com)  
[www.roblesbodas.com](http://www.roblesbodas.com)