

The background is a textured oil painting of a Christmas tree branch. Several round ornaments in shades of red, pink, and purple are hanging from the branch. The brushstrokes are visible, giving it a painterly, artistic feel. The lighting is soft, with some highlights on the ornaments.

PLACENTINES

Menús Nochebuena y Nochevieja 2025
Christmas Eve & New Year's Eve Menus 2025

MENÚS DE NAVIDAD 2025

DEPARTAMENTO COMERCIAL



Menús Nochebuena Christmas Eve Menus 2025

PLACENTINES

WWW.ROBLESGRUPO.COM

Menú Nochebuena 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Para empezar

- Crema de langostinos al oloroso

Primer plato

- Salmón marinado con pistachos tostados gel de naranja sanguina

Segundo plato

- Wellington de Rabo de Toro deshuesado al vino tinto, crema de castañas y canela

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochebuena 2025

Bebidas

- No incluidas

65,00 € + IVA



Menú Nochebuena Vegetariano 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Para empezar

- Consomé de verduras

Primer plato

- Carpaccio de calabacín verde asado, con tomatitos cherry confitados y su picada de piñones y pasas y queso feta

Segundo plato

- Berenjena rellena de verduritas con bechamel de queso gorgonzola y salsa Romesco

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochebuena 2025

Bebidas

- No incluidas

60,00 € + IVA



Menú infantil Nochebuena 2025

Para empezar al centro

- Taquitos de tortilla de patatas

Primer plato

- Sticks de choquitos fritos y croquetitas caseras de jamón ibérico

Segundo plato

- Nuggets de ave caseros con patatas fritas y salchichas ibéricas

Postre

- Helado

Bebidas

- No incluidas

35,00 € + IVA



Christmas Eve Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Starters

- Cream of prawn cream with oloroso

First course

- Marinated salmon with roasted pistachio nuts and blood orange gel

Second course

- Boneless Oxtail Wellington with red wine, chestnut cream and cinnamon

Dessert

- Christmas Eve Edition 2025

Drinks

- Not included

65,00 € + VAT



Vegan Christmas Eve Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Starters

- Vegetable consommé

First course

- Carpaccio of roasted green courgette with confit cherry tomatoes, pine nuts and sultanas and feta cheese

Second course

- Eggplant stuffed with vegetables with gorgonzola cheese béchamel and Romesco sauce

Dessert

- Christmas Eve Edition 2025

Drinks

- Not included

60,00 € + VAT



Kid's menu Christmas Eve 2025

Starters

- Small cubes of spanish potato omelette

First course

- Sticks of fried baby red snapper and homemade croquettes of Iberian ham

Second course

- Homemade poultry nuggets with chips and Iberian sausages

Dessert

- Christmas Eve Edition 2025

Drinks

- Not included

35,00 € + VAT



MENÚS DE NAVIDAD 2025

DEPARTAMENTO COMERCIAL

A painting of a Christmas tree and gifts. The tree is decorated with red and gold ornaments and stands next to a window. Several wrapped gifts in red and yellow paper are on the floor next to the tree. The painting is in a textured, expressive style with visible brushstrokes.

Menús Nochevieja & New year's Eve Menus 2025

PLACENTINES

WWW.ROBLESGRUPO.COM

Menú Nochevieja 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Para empezar

- Crema de patata Ratee con yema de huevo y emulsión de aceite de trufa y hongos

Primer plato

- Ensalada del mar (mejillones y zamburiñas, langostinos) con algas y manzana verde

Segundo plato

- Wellington de Rabo de Toro deshuesado al vino tinto, crema de castañas y canela

Postre

- Edición Nochevieja 2025

Bebidas

- No incluidas

1º TURNO: 79,00 € + IVA

2º TURNO: 95,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uva*



Menú Nochevieja Vegetariano 2025

Comenzamos con una copa de bienvenida de un vino espumoso

Para empezar

- Crema de patata Ratee con yema de huevo y emulsión de aceite de trufa y hongos

Primer plato

- Ensalada de espinacas con tofu marinado, piñones y pasas

Segundo plato

- Champiñones rellenos de calabaza con su picada milanese al gratén de parmesano

Postre

- Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2025

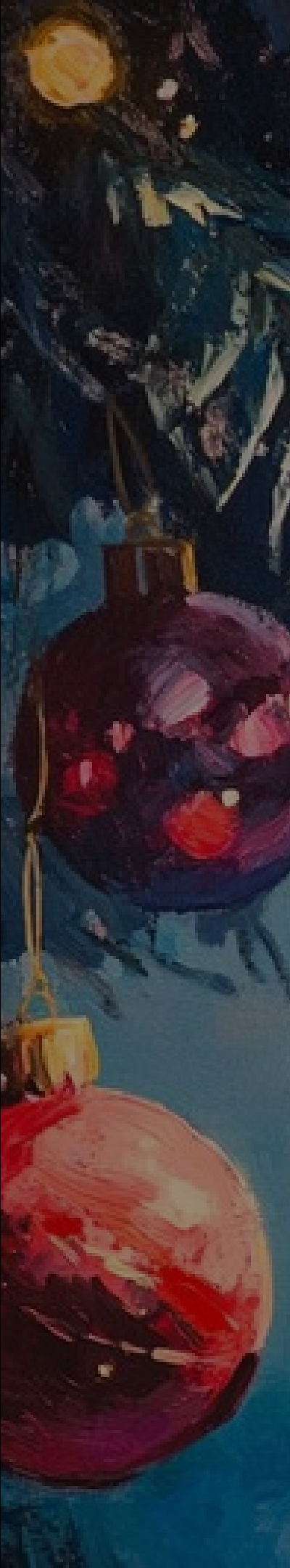
Bebidas

- No incluidas

1º TURNO: 79,00 € + IVA

2º TURNO: 95,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uvas*



Menú infantil Nochevieja 2025

Para empezar al centro

- Taquitos de tortilla de patatas
- Rollitos de salchicha y hojaldre
- Sticks de choquitos fritos

Primer plato

- Nuggets de ave caseros con patatas fritas y croquetitas caseras de jamón ibérico

Postre

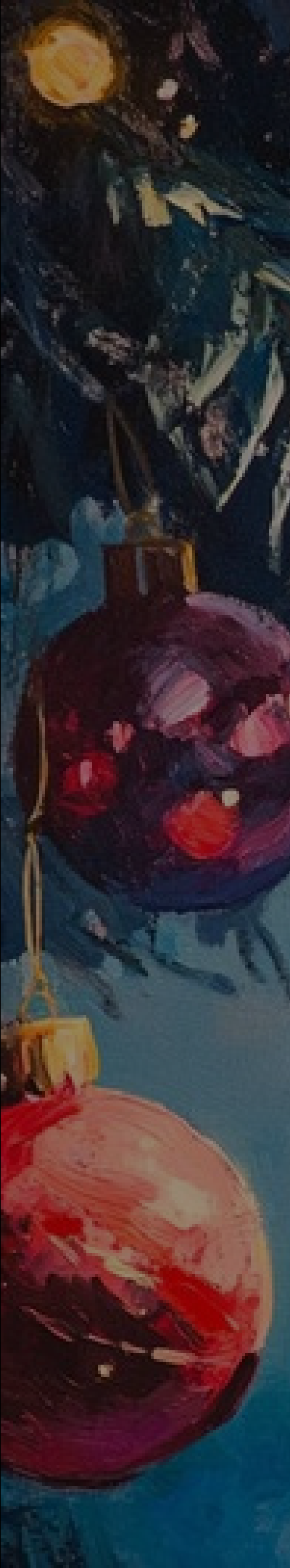
- Helado

Bebidas

- No incluidas

55,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uva*



New Year's Eve Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Starters

- Ratee potato cream with egg yolk and truffle oil and mushroom emulsion

First course

- Sea salad (mussels and scallops, prawns) with seaweed and green apple

Second course

- Boneless Oxtail Wellington with red wine, chestnut cream and cinnamon

Dessert

- New Year's Eve Edition 2025

Drinks

- Not included

1ST SHIFT: 79.00€ + VAT
2ND SHIFT: 95.00€ + VAT

**Second shift includes grapes*



Vegetarian New Year's Menu 2025

We begin with a welcome glass of sparkling wine

Starters

- Ratee potato cream with egg yolk and truffle oil and mushroom emulsion

First course

- Spinach salad with marinated tofu, pine nuts and sultanas

Second course

- Mushrooms stuffed with pumpkin and minced milanese with Parmesan gratin

Dessert

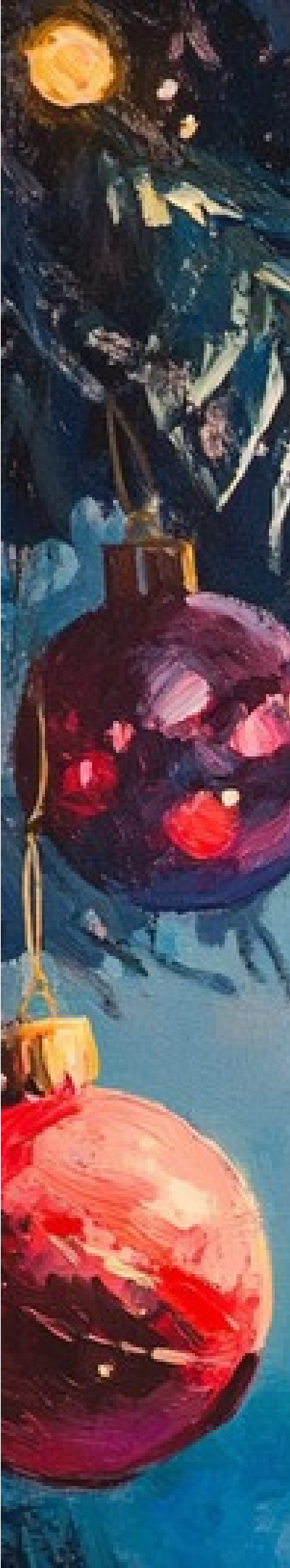
- New Year's Eve Edition 2025

Drinks

- Not included

1ST SHIFT: 79.00€ + VAT
2ND SHIFT: 95.00€ + VAT

**Second shift includes grapes*



Kid's menu New years' Eve 2025

Starters

- Tortilla chips
- Sausage and puff pastry rolls
- Sticks of fried baby chanterelles

First course

- Homemade poultry nuggets with chips and homemade Iberian ham croquettes

Dessert

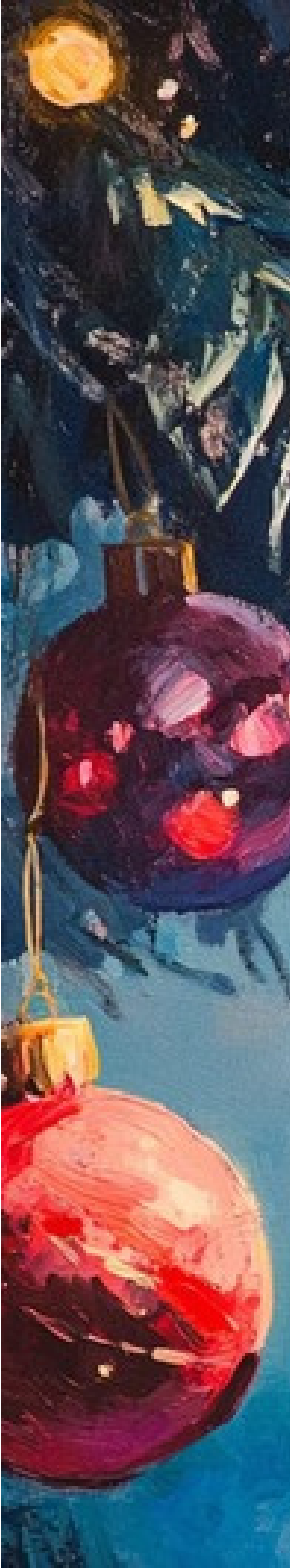
- Ice-cream

Drinks

- Not included

55,00 € + VAT

**Second shift includes grapes*





ROBLES | GRUPO

CONTACTO

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

Teléfono: 954 21 31 50
comercial@roblesrestaurantes.com

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

