



PLACENTINES



Menús de Grupo Navidad 2026





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

A compartir

Ensaladilla de sardinas ahumadas y pan crujiente.

Croquetas de morcilla y manzana al PX.

Revuelto de bacalao y cebolla caramelizada.

Plato principal (a elegir)

Salmón al cava, brócoli y batata asada.

O

Lingote de carrillada sobre cremoso de chirivía y cebollita francesa.

Postre

Nuestra locura dulce Edición Navidad 2026.

Bebidas

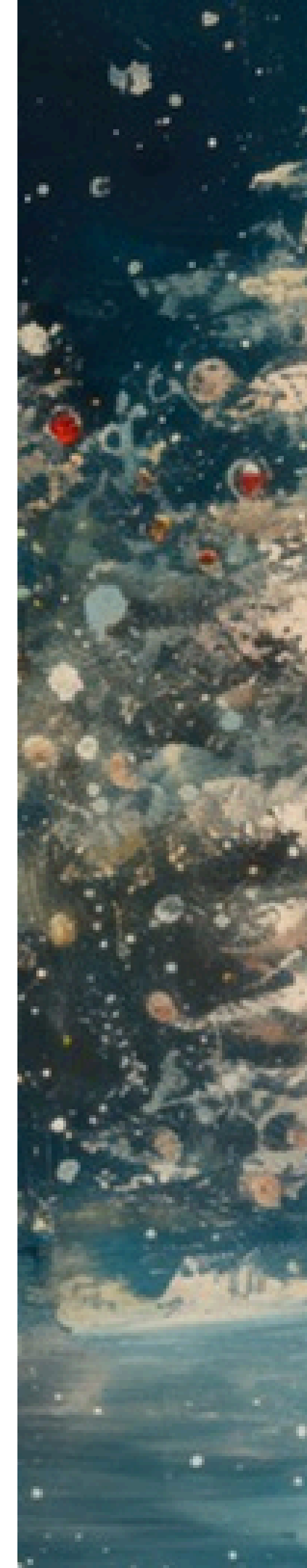
Agua mineral, refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, manzanilla o fino, vino blanco

Marqués de Villalúa y vino tinto Rioja Crianza.

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

**Incluir 1 copa al final (+5€)*

46,00 € + IVA



Menú 2

A compartir

Ensalada de atún escabechado, cebolla dulce y brotes frescos.
Lascas de corvina al limón con frituras del campo y mayonesa de lima.
Revuelto de champiñón, queso rulo y crujiente de jamón.

Primer plato

Suprema de dorada, langostino con crema de coliflor, almendra tostada.

Segundo plato

Meloso de ternera, pastel de patata trufada y crema de calabaza.

Postre

Nuestra locura dulce Edición Navidad 2026.

Bebidas

Agua mineral, refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, manzanilla o fino, vino blanco Marqués de Villalúa y vino tinto Rioja Crianza.

Bebidas en barra antes de la comida, no entra en la oferta
**Incluir 1 copa al final (+5€)*

52,00 € + IVA



Menú 3

A compartir

Plato de ibérico: Jamón ibérico 959, lomo ibérico y salchicón.

Ensalada de tomate, burrata, pesto de albahaca y nueces con brotes.

Bandeja de fritos de la casa: Chocos de Huelva, adobo y pavías de bacalao.

Primer plato

Lomo de corvina gratinada, crema de marisco y puerro asado.

Segundo plato

Presa rellena de castañas y setas, pastel de boniato y salsa de oporto rojo.

Postre

Nuestra locura dulce Edición Navidad 2026.

Bebidas

Agua mineral, refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, manzanilla o fino, vino blanco

Marqués de Villalúa y vino tinto Rioja Crianza.

Bebidas en barra antes de la comida, no entra en la oferta
**Incluir 1 copa al final (+5€)*

56,00 € + 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.



CONTACTO

Carmen Pérez. Directora Comercial
Lidia de la Torre. Ejecutiva 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

