

Menús Nochebuena Christmas Eve Menus 2026

Menú Nochebuena 2026

Para empezar - Starters

Crema de boletus, champiñón con aove de trufa y queso ahumado.

Boletus and button mushroom cream soup with truffle-infused extra virgin olive oil and smoked cheese.

Primer plato - First course

Salmón al foie con manzana al PX.

Salmon with foie gras and Pedro Ximénez apple.

Segundo plato - Second course

Cola de toro deshuesada, crema de patata y shiitake.

Boneless oxtail with potato cream and shiitake mushrooms.

Postre - Dessert

Nuestra locura dulce Edición Nochebuena 2026.

Christmas Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

Not included.

Finalizaremos con una copa de cava para brindar.

We will finish with a glass of cava for a final toast.

66,00 € + IVA/VAT



Menú Vegetariano 2026

Para empezar - Starters

Consomé de verduras.

Vegetable consommé.

Primer plato - First course

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

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

Segundo plato - Second course

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

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

Postre - Dessert

Nuestra locura dulce Edición Nochebuena 2026.

Christmas Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

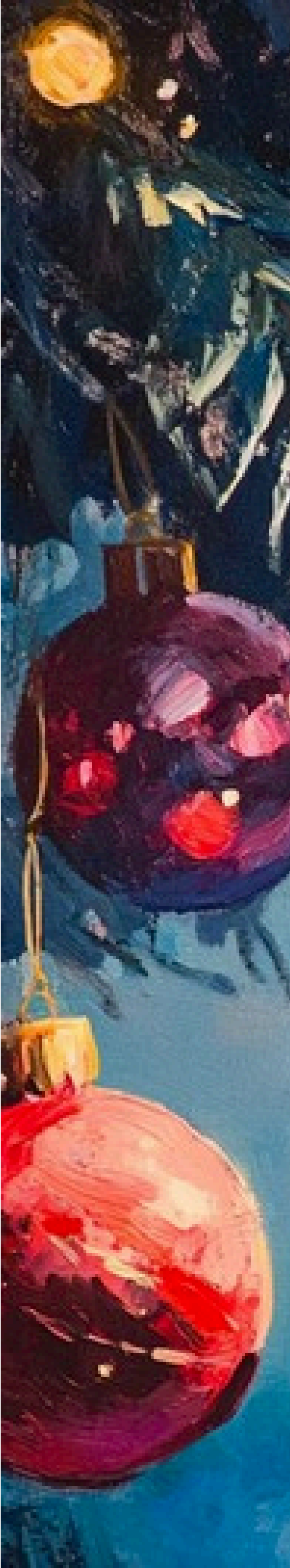
No incluidas.

Not included.

Finalizaremos con una copa de cava para brindar.

We will finish with a glass of cava for a final toast.

66,00 € + IVA/VAT



Menú Infantil 2026

Para empezar - Starters

Taquitos de tortilla de patatas.

Small cubes of spanish potato omelette.

Primer plato - First course

Sticks de choquitos fritos y croquetitas caseras de jamón ibérico.

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

Segundo plato - Second course

Nuggets de ave caseros con patatas fritas y salchichas ibéricas.

Homemade poultry nuggets with chips and Iberian sausages.

Postre - Dessert

Helado.

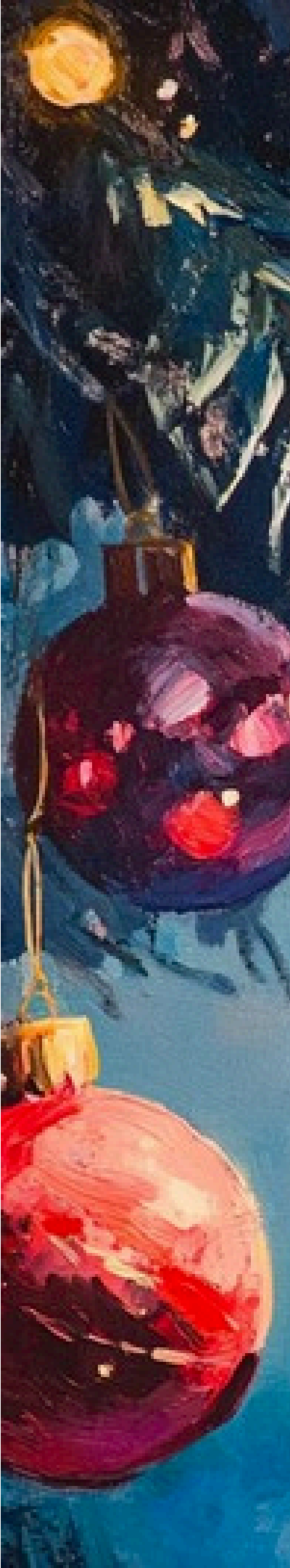
Ice-cream.

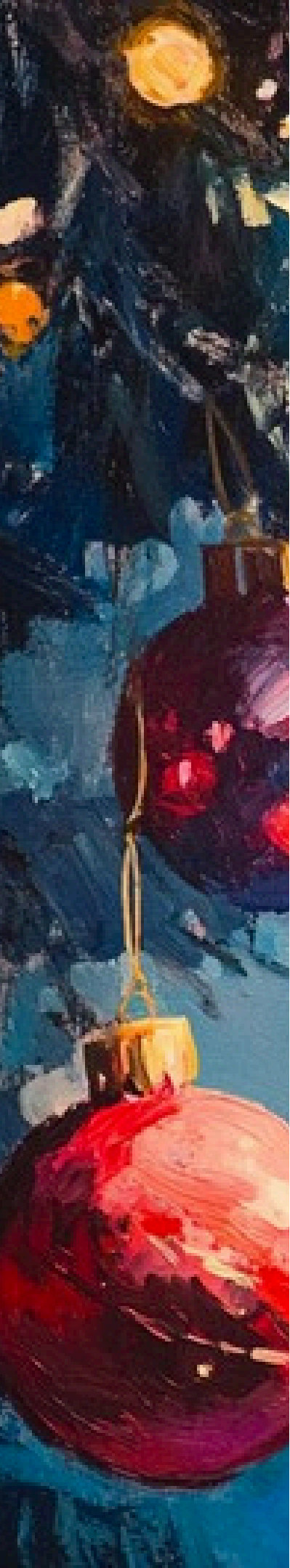
Bebidas - Drinks

No incluidas.

Not included.

35,00 € + IVA/VAT





ROBLES | GRUPO

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

