

Menús Nochevieja & New year's Eve Menus 2026

Menú Nochevieja 2026

Para empezar - Starters

Crema de marisco y pescado al brandy.

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

Primer plato - First course

Merluza a la plancha sobre tinta de calamar con almejas de carril.

Grilled hake on squid ink with Carril clams.

Segundo plato - Second course

Pularda rellena de setas, foie en su jugo y guarnición navideña.

Stuffed poularde with mushrooms, foie gras in its own juices, and a Christmas garnish.

Postre - Dessert

Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2026.

New Year's Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

Not included.

1º turno/shift: 79,50 € + IVA

2º turno/shift: 97,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uvas y copa de cava final*

**Second shift includes the New Year's Eve grapes and a final glass of cava*



Menú vegetariano Nochevieja 2026

Para empezar - Starters

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

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

Primer plato - First course

Ensalada de espinacas con tofu marinado, piñones y pasas.

Spinach salad with marinated tofu, pine nuts and sultanas.

Segundo plato - Second course

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

Mushrooms stuffed with pumpkin and minced milanese with parmesan gratin.

Postre - Dessert

Nuestra locura dulce Edición Nochevieja 2026.

New Year's Eve Edition 2026.

Bebidas - Drinks

No incluidas.

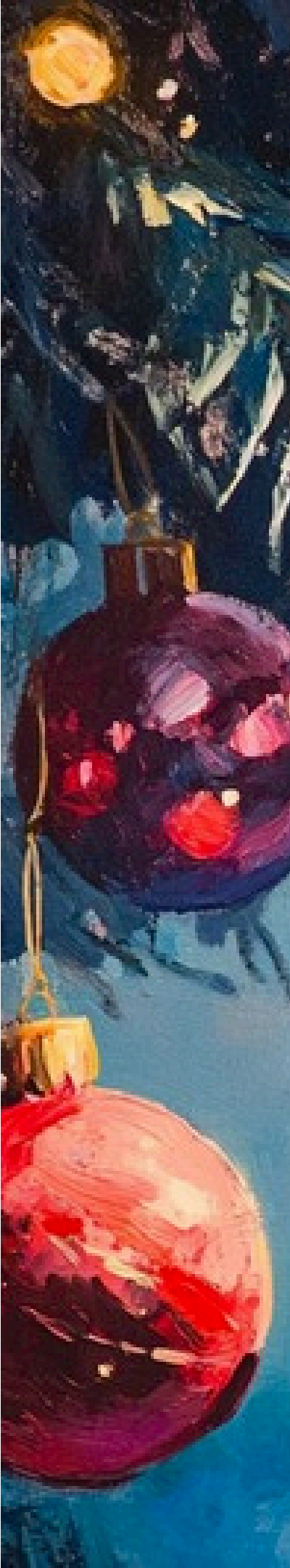
Not included.

1º turno/shift: 79,50 € + IVA

2º turno/shift: 97,00 € + IVA

**Segundo turno incluye las uvas y copa de cava final*

**Second shift includes the New Year's Eve grapes and a final glass of cava*



Menú Infantil 2026

Para empezar - Starters

Taquitos de tortilla de patatas.

Small cubes of spanish potato omelette.

Rollitos de salchicha y hojaldre.

Sausage and puff pastry rolls.

Sticks de choquitos fritos.

Sticks of fried baby chanterelles.

Primer plato - First course

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

Homemade poultry nuggets with chips and homemade Iberian ham croquettes.

Postre - Dessert

Helado.

Ice-cream.

Bebidas - Drinks

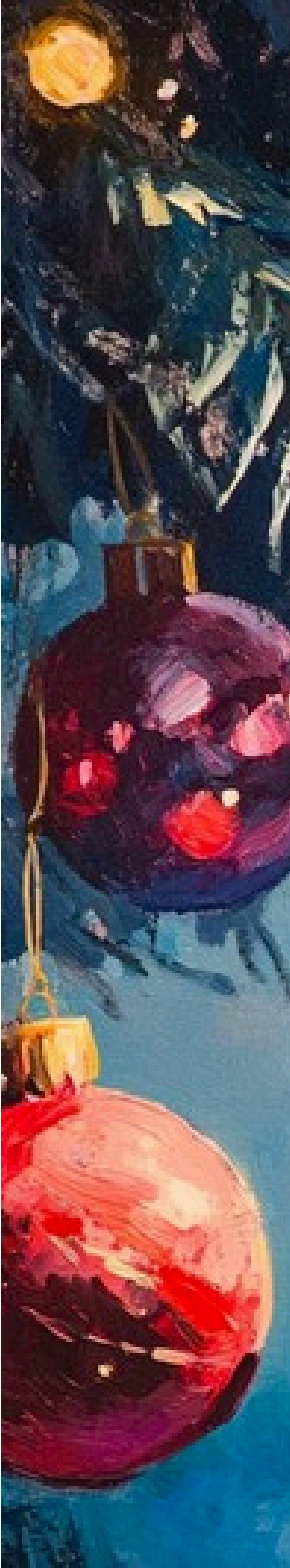
No incluidas.

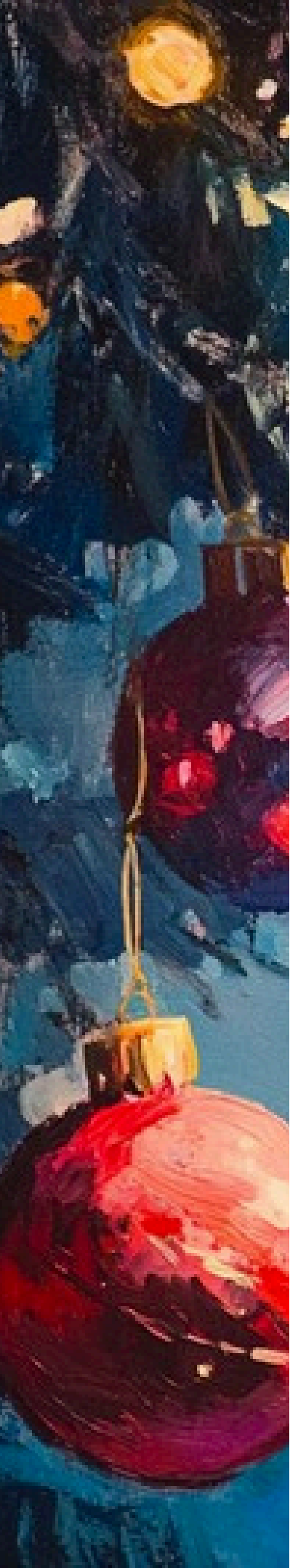
Not included.

55,00 € + IVA/VAT

**Segundo turno incluye las uvas*

**Second shift includes grapes*





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

