



**ROBLES
ALJARAFE**

RESTAURANTE & EVENTOS

*Menús Navidad
2019*

Ctra. Bormujos, 2
41950 Castilleja de la Cuesta
SEVILLA

Menú 1



**ROBLES
ALJARAFE**

RESTAURANTE & EVENTOS

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS EN LA MESA

TRILOGÍA DE QUESOS:
GOUDA CON COMINO, BRIE Y TOSTAS
DE RILLETE DE QUESO MANCHEGO

ENSALADILLA TRADICIONAL DE GAMBAS

CROQUETAS DEL CHEF

BROCHETAS DE CORDERO CON PIÑA
A LA PLANCHA Y MIEL

ADOBO ROJO DE CAELLA

PLATO PRINCIPAL

CHULETA DE IBÉRICO CON JUGO DE CARNE
Y CEBOLLA CARAMELIZADA

POSTRE

PASTELERÍA ARTESANA DE NUESTRA
COLECCIÓN NAVIDAD 2019

INSIGNIA CAFÉ DE AUTOR SELECCIÓN
EXCLUSIVA DE ROBLES

BEBIDAS

AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO BLANCO MARQUÉS DE VILLALÚA

VINO TINTO RIOJA CRIANZA



Menú 2

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS EN LA MESA

COCA CON PIMIENTO ASADO Y BOQUERÓN
EN VINAGRE

HUEVOS ESTRELLADOS CON BACALAO
AL AJILLO Y PATATA

TIRAS DE CHOCOS FRITOS AL LIMÓN

MINI BURGUER DE VACA GALLEGA Y FOIE

CROQUETAS DE ESPINACAS

PLATO PRINCIPAL

DELICIAS DE IBÉRICO EN SALSA DE SETAS
DE TEMPORADA

POSTRE

PASTELERÍA ARTESANA DE NUESTRA
COLECCIÓN NAVIDAD 2019

INSIGNIA CAFÉ DE AUTOR SELECCIÓN
EXCLUSIVA DE ROBLES

BEBIDAS

AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO BLANCO MARQUÉS DE VILLALÚA

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

POSTRE

INCLUYE 3 HORAS DE MÚSICA DJ'S
Y DOS COPAS



Menú 3



**ROBLES
ALJARAFE**

RESTAURANTE & EVENTOS

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS EN LA MESA

TACOS DE QUESO MANCHEGO, SALCHICHÓN
Y CHORIZO IBÉRICO

TORTAS DE ACEITE CON CREMA DE FOIE DE OCA

BROCHETAS DE AVE CON KIMCHI

ADOBO DE CAZÓN Y CROQUETAS DE BOGAVANTE

PRIMER PLATO

(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

A. CRÊPES DE PESCADO Y GAMBAS CON COULIS
DE GAMBAS

B. CREMA DE CARABINEROS CON CRUJIENTE
DE TINTA

SEGUNDO PLATO

(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

A. MELOSO DE TERNERA, QUINOA TRUFADA
Y AROMA DE HONGOS

B. LOMO DE DORADA AL HORNO CON SHIITAKE
SALTEADO

POSTRE

PASTELERÍA ARTESANA DE NUESTRA
COLECCIÓN NAVIDAD 2019

INSIGNIA CAFÉ DE AUTOR SELECCIÓN
EXCLUSIVA DE ROBLES

BEBIDAS

AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO BLANCO MARQUÉS DE VILLALÚA

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

POSTRE

INCLUYE 3 HORAS DE MÚSICA DJ'S
Y DOS COPAS



Menú 4



**ROBLES
ALJARAFE**

RESTAURANTE & EVENTOS

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS EN LA MESA

STICK DE SALCHICHÓN Y TACOS DE QUESO GOUDA
CON NUECES

TOSTÓN DE PAN CON CONCASÉ DE TOMATE
Y ANCHOAS

COFTAS DE CERDO CON SALSA AL MOJO ROJO

BLINI CON CREMOSO DE RICOTA, SALMÓN
Y CILANTRO CON TOPIC DE NUECES

LANGOSTINOS CON ORLY DE WASABI

PRIMER PLATO

CRÊPE DE PATATA Y PULPO CON ALI-OLI DE PIMIENTA

SEGUNDO PLATO

(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

A. SOLOMILLO DE CERDO MACERADO CON SALSA
DE TRUFAS Y SETAS

B. LOMO DE LUBINA CON SALSA DE AJOS Y ENELDO

POSTRE

PASTELERÍA ARTESANA DE NUESTRA
COLECCIÓN NAVIDAD 2019

INSIGNIA CAFÉ DE AUTOR SELECCIÓN
EXCLUSIVA DE ROBLES

BEBIDAS

AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO BLANCO MARQUÉS DE VILLALÚA

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

POSTRE

INCLUYE 3 HORAS DE MÚSICA DJ'S
Y DOS COPAS



Menú 5



**ROBLES
ALJARAFE**

RESTAURANTE & EVENTOS

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS EN LA MESA

JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO Y QUESO
MANCHEGO

PÁSTELAS DE RAPE CON MERMELADA DE PLÁTANO
Y COCO

PINCHO DE CORDERO LECHAL AGRIDULCE

HONGOS CONFITADOS SOBRE PURÉ DE PATATAS
Y YEMA DE HUEVO

PRIMER PLATO

BACALAO GUISADO EN CALDO CORTO
DE CRUSTÁCEOS

SEGUNDO PLATO

(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

A. SOLOMILLO DE TERNERA BRASA CON JUGO
AL AROMA DE OLOROSO Y ROLLITOS DE JUDÍAS

B. GARRÓN DE CORDERO BRASEADO

POSTRE

PASTELERÍA ARTESANA DE NUESTRA
COLECCIÓN NAVIDAD 2019

INSIGNIA CAFÉ DE AUTOR SELECCIÓN
EXCLUSIVA DE ROBLES

BEBIDAS

AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO BLANCO MARQUÉS DE VILLALÚA

VINO TINTO RIOJA CRIANZA

POSTRE

INCLUYE 3 HORAS DE MÚSICA DJ'S
Y DOS COPAS

