

CASA ROBLES 2014

MENU CERO N° (0)

El Entrante al centro para picar

*Bandeja Serrana De Chacinas De la Sierra de Huelva
Pan de Pueblo tostado con tomate y anchoas
Revuelto de matanza exquisito con patatas finas
Frito variado de adobito de cazón, croquetitas a la hierbabuena, choquitos de trasmallo y
pavias de bacalao
Foie de la Casa con crema de Castaña*

Con las entradas ofreceremos cerveza o refrescos o, vino Fino o Manzanilla

Primer Plato individual

Arroz caldoso con pescado y marisco al estilo de Villalba

O

Bacalao confitado en aceite de oliva con trocitos de algas y langostinos

Segundo plato individual

Crêpe de ternera al aroma de Rioja reserva y trufa

*Con el primer plato, ofreceremos un vino blanco Andaluz; Afrutado, fresco, exquisito al
paladar.*

Y con el segundo ofreceremos un vino Tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave

*El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería
totalmente natural y artesana.*

Para Finalizar:

Pastelería artesana de nuestra colección boutique 2014

Café Insignia selección especial para casa Robles

51.50€ + 10% IVA

C/ Alvarez Quintero, 58, 41004 Sevilla Telf. 954 21 31 50