



### Navidades en Casa 2023

Disfruta al máximo de estas Navidades sin tener que cocinar. Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Año Nuevo solucionados. Podéis hacer vuestros encargos hasta el día 20 (para Nochebuena y Navidad) y hasta el 27 de diciembre (para Nochevieja y Año Nuevo).

Si lo prefieres también puedes encargar tus platos para el Día de Reyes.

## Para llevar

#### **Entrantes**

Entrantes	
Jamón 100% Ibérico de Bellota 5J cortado a cuchillo (100gr)	25,00€
Croquetas de Jamón Ibérico (12 unidades)	14,00€
Terrina de Foie con Mermelada de Higos	22,00€
Pastel de Cabracho (ración)	16,00€
Crema de Nécoras	15,00€
Salpicón de Bogavante	38,00€
Centollo del Cantábrico	s/m
Percebes	s/m
Gambas de Huelva	s/m
Duin ain als a	
Principales	
Lubina al Horno con Patata Panadera	26,00€
Merluza en Salsa Verde	24,00€
Roast Beef de Ternera Asturiana	24,00€
Paletilla de Lechal con Ensalada	33,00€
Callos con Patatas	16,00€
Solomillo Wellington de Ternera Asturiana	32,00€
Cordero Lechal Deshuesado con Ensalada	23,00€
Postres	
Arroz con Leche 6 €	6,00€
Brioche Caramelizado 7 €	7,00€
Tocinillo al Estilo Grao 7 €	7,00€
Nuestra Tarta Cremosa de Chocolate (entera)	35,00€



### MENÚS NAVIDAD 2023

Vive estas fiestas al estilo Roble. Este año, disfruta de tu comida o cena navideña de empresa o de esa reunión con amigos o familia en Roble. Menús disponible con reserva previa a partir de 6 personas.

### Propuesta

1

Precio por comensal 50,00€ IVA incluido

Aperitivo de la Casa Vasito de Crema de Temporada
Buñuelo de Compango

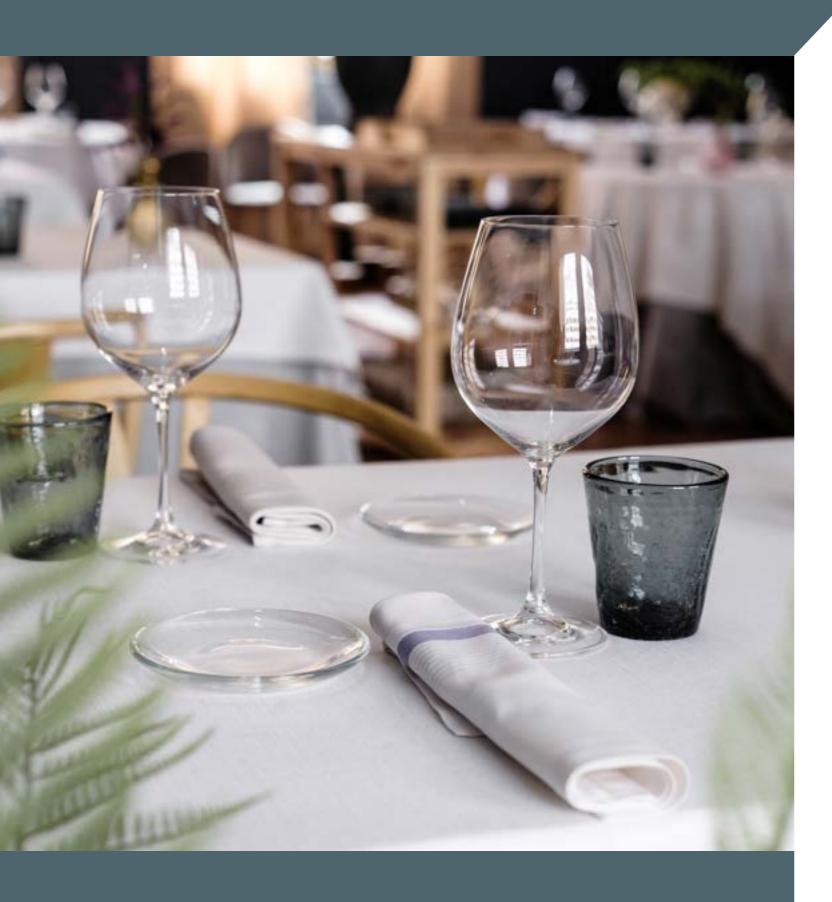
CREMA DE NÉCORAS

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO

Tarta Cremosa de Queso
Petit - Fours

#### Bodega

Vino Blanco Ramón Bilbao D.O. Rueda
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O.C. Rioja
Servicio de Agua
Servicio de Café Oquendo Bio
Licores



## Propuesta

2

Precio por comensal 60,00€ IVA incluido

Aperitivo de la Casa Vasito de Crema de Temporada Buñuelo de Compango

## MERLUZA DEL CANTÁBRICO CON SU MARMITA TERNERA CONFITADA CON CREMOSO DE PATATA

Tocinillo de Cielo al Estilo Grao

Petit - Fours

### Bodega

Vino Blanco Ramón Bilbao D.O. Rueda
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O.C. Rioja
Servicio de Agua
Servicio de Café Oquendo Bio

Licores



## Propuesta

3

Precio por comensal 70,00€ IVA incluido

Aperitivo de la Casa Vasito de Crema de Temporada Buñuelo de Compango

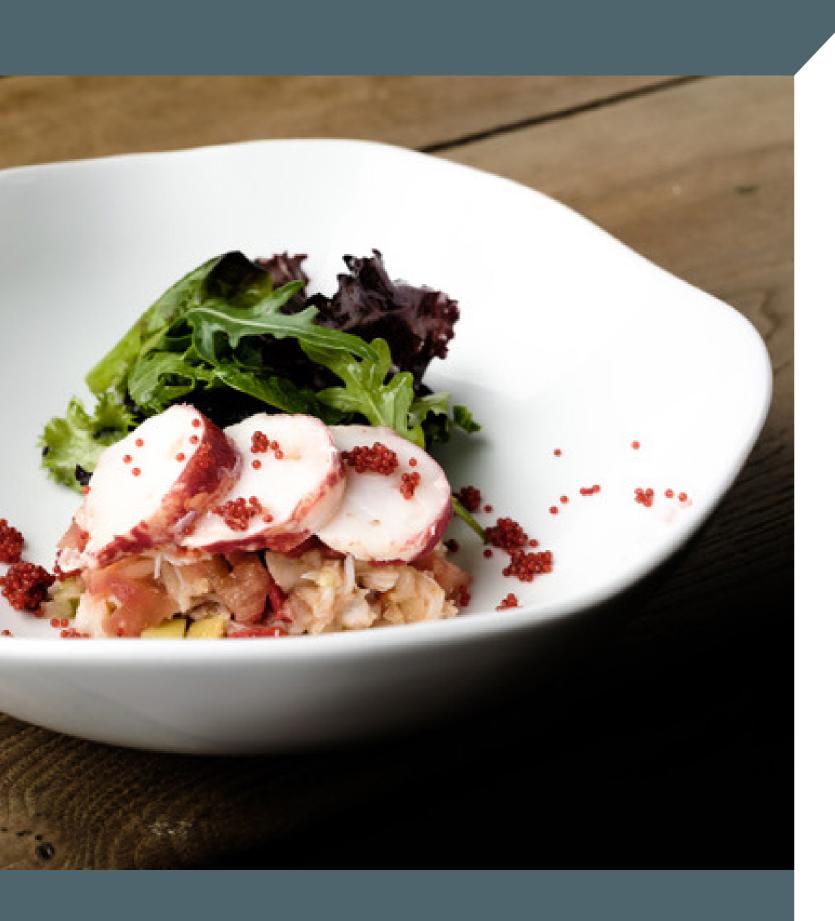
# LUBINA CON SALSA CÍTRICA Y AIRE DE LIMÓN CORDERO LECHAL DESHUESADO CON ESPUMA DE PATATA

Tarta de Chocolate Jungly Petit

Petit - Fours

### Bodega

Vino Blanco Ramón Bilbao D.O. Rueda
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O.C. Rioja
Servicio de Agua
Servicio de Café Oquendo Bio
Licores



## Propuesta

4

Precio por comensal 80,00€ IVA incluido

Aperitivo de la Casa Vasito de Crema de Temporada Buñuelo de Compango

ENSALADA DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO
LUBINA CON SALSA CÍTRICA Y AIRE DE LIMÓN
SOLOMILLO DE TERNERA ASTURIANA I.G.P. CON ESPUMA DE PATATA

Brioche Caramelizado con Cremoso de Vainilla

Petit - Fours

### Bodega

Vino Blanco Ramón Bilbao D.O. Rueda
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O.C. Rioja
Servicio de Agua
Servicio de Café Oquendo Bio
Licores



Robledo, 21-b, Bajo, Lena, Spain 985 49 24 62 info@roblebyjairorodriguez.com