

ROBLE

— by Jairo Rodríguez —



Menús Navidad 2023

ROBLE

by Jairo Rodríguez

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

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

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 €

ROBLE

— by Jairo Rodríguez —

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

ROBLE

— *by Jairo Rodríguez* —

Robledo, 21-b, Bajo, Lena, Spain

985 49 24 62

info@roblebyjairorodriguez.com