

## **Casa Robles inicia sus "Días del Garbanzo de Escacena" con un homenaje a este producto andaluz único en Europa**

**Casa Robles ha creado un menú degustación original con el "Garbanzo de Escacena" como protagonista, un producto onubense reconocido por su carácter especial en la Unión Europea**

Del 17 al 23 de abril, Casa Robles rinde tributo a este cremoso y especial garbanzo de excepcional calidad producido en la localidad onubense de Escacena. En la presentación celebrada el mediodía del pasado lunes, la casa presentó un menú degustación donde su cocina demuestra toda su capacidad y talento. Casa Robles inicia así su primer ciclo de "Días de Casa Robles" dedicado a productos de temporada y frescos de Andalucía.

El "Garbanzo de Escacena" está reconocido como Indicación Geográfica Protegida (IGP) por la Unión Europea y su consejo regulador garantiza su calidad y origen. Las grandes posibilidades gastronómicas de este producto se ponen de manifiesto en el original menú degustación presentado ayer. Los visitantes de casa Robles podrá disfrutarlo completo o por platos concretos con o sin maridaje:

Hummus de pimentón ahumado, espinaca frita y Aove.  
Maridado con Cerveza Lager sin filtrar "El Aguila"

Ensalada de garbanzos con Txangurro, pomada de Lemon Grass y brote de acelga,  
Maridado con Vino Blanco Colección Descubrimiento de Bodega Marqués de Villalúa

Alcachofa brasa, gazpachuelo de garbanzos fritos y crujiente de Jamón Ibérico 100% Bellota. Maridado con Vino Blanco Colección Mil de Bodega Marqués de Villalúa

Olla tonta de Escacena  
Maridado con Vino Blanco Corales de Villalba de Bodega Marqués de Villalúa

Garbanzos, gamba roja y almejas  
Maridado con Vino Tinto Ontañón Antología Edición Limitada Juan Robles

Locura Dulce de Laura Robles Edición Primavera 2023. Maridado con Vino de Naranja Santa Águeda de Bodega Marqués de Villalúa

Precios:

Menú con maridaje :60 € Menú sin maridaje 40 €.

Platos Individuales 13.50-20€

Con los "Días de Casa Robles" el grupo gastronómico pretende poner en valor productos andaluces de calidad.

Más información:

<https://www.casarobles.es> 954213150

**Datos de contacto:**

Casa Robles

954213150

Nota de prensa publicada en: [Sevilla](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>