













ENTRANTES



-  Ensalada de Pollo de Corral
Escabechado con Manzana Ácida,
Granada y Brotes Tiernos.....12,00
-  Ensalada de Queso de Cabra
-  Rebozado en Panco, Piñones
-  Tostados y Vinagreta de Frutos Rojos
con Mermelada de Violetas.....11,50
-  Ensalada Ilustrada El Viejo Roble
(2 personas).....12,50
-  Carpaccio de Vaca Gallega con
Virutas de Queso y pan Feo.....11,50
-  Tabla de Quesos Variados.....14,00
-  Surtido de Ibéricos con pan de
hogaza, Tomate Natural y Aceite de
Oliva.....16,50
-  Huevos Rotos con Foie y Jamón
Ibérico.....12,50
-  Gambas de Huelva a la Plancha
(Docena).....19,00
- Parrillada de Verduras de Temporada
con virutas de Cecina de León...13,20
- Espárragos Trigueros a la Plancha
con Escamas de Foie12,80
-  Caracoles a la Sal.....15,00
-  Morcilla de Burgos con sus Pimientos
del Padrón.....9,00



BODEGA



- Meler Syrah.....13,00
- Enate (Cabernet-Merlot).....15,00
- Sommos (Varietales).....18,00
- Señorío de Lazán13,00
- Coto de Hayas (Rva.).....17,00
- Borsao Tres picos (magnum).....45,00
- Baltasar Gracián (Calatayud)18,00
- Marques de Mundariz (Crza.).....13,00
- Ramón Bilbao (Crza.).....16,00
- M. de Cáceres Excellen Cuvee.....18,00
- Azpilicueta (Rioja Crza.).....16,00
- Semele (Rivera Crza.).....17,00
- Pesquera (Rivera Crza.).....32,00
- Vega Sicilia Valbuena 5º Año.....210,00

CONTIENEN SULFITOS









- Meler Rosado (Somontano).....13,00
- Lambrusco (Italiano Rosado).....10,00
- Meler Blanco (Chardonnay).....14,00
- Marqués de Cáceres (Verdejo).....14,00
- Azulo (Campo de Borja Blanco).....10,00
- 3404 (Somontano Blanco).....13,00
- Gran Ducay (Cava Aragónés)12,00
- Anna Codorniu Brut Nature (Cava)....16,00
- Moet Chandom Brut I. (Champagne).55,00

- Vino de la casa Borsao selección...9,50
- Agua mineral sin gas 1l.2,50
- Gaseosa ½ l.....1,50
- Sangría Casera 1,5 l12,00



PESCADOS



-  Ventresca de Atún con Orio del Viejo Roble.....14,00
-  Rodaballo al Horno.....16,00
-  Lomo de Bacalao confitado en
 Soufflé de Ajos y su Vizcaína....14,00
-  Merluza en Salsa Verde con
 Almejas.....14,50



CARNES




Chuletón de Vaca Madurado por
Nosotros (Aprox. 700 gr.).....34,00

Entrecot de Vaca con su
Guarnición.....19,50

Media Paletilla de Ternasco de
Aragón Asada con Patatas a lo
Pobre.....18,50

Cochinillo Tostón Asado al Estilo
Tradicional con Chutney de
Manzana.....17,00

Solomillo de Vaca con Tranchita de
Foie21,00

Cachopo de Ternera al Estilo 
Asturiano con su Guarnición.....17,00



Costillas de Ternasco con Patatas y
Pimientos.....17,00



Salsa Adicional 2,50





POSTRES







-  Flan de Huevo con Nata y
 Caramelo..... 4,00

-  Natillas de Vainilla con Canela y su
 Galleta.....4,00

-  Arroz con Leche Casero.....4,00

-  Coulant de Chocolate Caliente con su
Helado5,00

-  Tarta al Whisky.....4,00


-  Tarta Helada Laminada de
 Chocolate.....4,00

- Sorbete al Gusto.....3,50

- Fruta de Temporada.....3,50

Ofreceremos los postres del día...



INFANTIL



- Plato Combinado* de Pasta con
Tomate y Queso Rallado con 
Pechugas de Pollo Empanadas y
Patatas Fritas.
Postre y Bebida
10,00 €

- Plato Combinado* de Pasta con
Tomate y Queso Rallado con 
Costillas de Ternasco y Patatas Fritas.
Postre y Bebida
12,00 €

- Pechugas de Pollo Empanadas con
Patatas Fritas 
5,00 €

- Costillas de Ternasco (4 Piezas) con
Patatas Fritas 
9,00 €



EL RESTAURANTE SE
RESERVA LA POSIBILIDAD
DE SUSTITUIR ALGUNO DE
ESTOS PLATOS POR OTRO
DE LA MISMA CALIDAD EN
CASO DE FIN DE
EXISTENCIAS.

*El Viejo Roble: Símbolo de
tradición, reciedumbre,
fortaleza y constancia. Su
madera resiste como ninguna
el paso del tiempo y conserva
los valores más arraigados,
como lo hacen las barricas
hechas con su madera, con los
mejores vinos.*

LA DIRECCIÓN



*Restaurante
El Viejo Roble*

