

Restaurante El Viejo

Roble



Menús 2019



El Viejo Roble y su equipo
agradecen su confianza.

*El Restaurante se reserva la posibilidad de
cambiar algún plato de estos menús por otro de
su misma calidad*

La dirección.

Haga su reserva al teléfono 976 530 410

Menú 1

Centros de Mesa:

- *Ensalada templada con rulo de cabra,
mermelada de violetas y aliño de piñones*
- *Ibéricos con pan tomate*
- *Espárragos Trigueros con Virutas de Foie*

- Lubina al Orio de ajos tiernos y Vinagre
Balsámico**
Ó
- Entrecot parrilla al dúo de salsas**

- Sorbete de Limón al Cava**

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

31,50 € I.V.A. incluido

Menú 2

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao con su Camita de Borraja y Salsa Verde

Centros de Mesa:

- *Ensalada de Pollo de Corral Escabechado con Manzana Ácida, Granada y Brotes Tiernos*

- *Carpaccio de buey , lascas de parmesano y aliño de mostazas.*

**Lomo de Corvina Asado a las Tres Mostazas
Ó**

Ternasco de Aragón D.O asado al estilo tradicional con sus Patatas panadera

Sorbete al gusto

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

33,00 € I.V.A. incluido

Menú 3

Ensalada de Ahumados con Brotes Jóvenes y Emulsión de Plancton

Hojaldrito con Brandada de Mariscos y crema de Lodosa

**Lomo de Corvina en Papillotte con sus Verduritas
ÓÒ**

1\2 Paletilla de Ternasco D.O asada al estilo tradicional

Tarta especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

33,00 € I.V.A. incluido

Menú 4

**Ensalada de Guacamole y Rilette de Salmón
con Brotes Jóvenes**

**Canelón relleno de Pollo de Corral, graten de
bechamel y Oro Negro de Belchite**

**Lomo de Corvina en Papillotte con sus
Verduritas**

ÒÓ

**Magret de Pato con Compota de Manzana y
Salsa de Frutos Rojos**

Tarta especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

33,00 € I.V.A. incluido

Menú 5

Arroz Cremoso de Boletus

Centros de Mesa:

*- Ensalada de Rulo de Cabra con Mermelada de
Violetas y Aliño de Piñones*

*- Pimientos del Piquillo Rellenos de Ternasco con Salsa
de Lodosa.*

**Lomo de Merluza del Cantábrico con Orio del
Viejo Roble**

Ó

**Pluma de Cerdo Ibérico a la Brasa con su
Toque de Barbacoa Casera**

Tarta Especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

33,00 € I.V.A. incluido

Menú 6

**Ensalada de Ahumados con Brotes Jóvenes y
Emulsión de Plancton**

Centros de Ibéricos con su Pan Tomate

**Zarzuela de Merluza y Mariscos
ÓÒ**

Codillo de Cerdo Asado al Estilo Alemán

Tarta especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

36,00 € I.V.A. incluido

Menú 7

**Ensalada de Pulpo estilo Afeira con Brotes
Jóvenes**

**Lomo de Bacalao Confitado en Soufflé de Ajos
y su Vizcaína**

Sorbete cortante de Limón

**Carré de Ternasco D.O. Asado al Estilo
Tradicional con Patatas a lo Pobre**

Tarta especial de banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

41,00 € I.V.A. incluido

Menú 8

**Ensalada de Escalibada natural con Ventresca
de Atún y salsa romescu**

Centros de Mesa: Espárragos Trigueros con
Virutas de Foie

Lomo de Merluza al Orio del Viejo Roble

Sorbete cortante de Limón

**Dúo de Asado Aragonés, Ternasco y
Cochinillo**

Tarta especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

43,00 € I.V.A. incluido

Menú 9

**Timbal de Cremoso de Patata Trufada con
Pulpo a la Gallega y Brotes Jóvenes**

**Lomo de Rodaballo Encostrado con su Salsa
de Hongos**

Sorbete cortante

Chuleta de Ávila a la Brasa con su Guarnición

Tarta especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

47,00 € I.V.A. incluido

Menú 10

**Timbal de Cremoso de Patata Trufada con
Pulpo a la Gallega y Brotes Jóvenes**

Centros de Ensalada verde con Salazón de
Quesos de la tierra, Bacalao y Oro negro de
Belchite

**Bomba de Merluza rellena de Brandada de
Mariscos con Salsa de Trigueros**

Sorbete cortante

**Paletilla de Lechazo D.O asada al estilo
tradicional**

Tarta Especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

65,00 € I.V.A. incluido

Menú 11

**Tostaditas de Foie con Reducción de Pedro
Ximenez**

Centros de Jamón Ibérico con pan tomate

**Vieiras a la plancha sobre Panache de
Verduras al dente**

**Suprema de Rape Encostrado sobre Arroz
Negro con Ali Oli de Placton**

Sorbete Cortante

**Cordero lechal D.O. Asado al estilo
Tradicional**

Tarta Especial de Banquete

**Café Aromático y Cava Brut.
Vino de Aragón y Agua Mineral.**

70,00 € I.V.A. incluido



Postres Especiales de
Banquete
Tartas Personalizables

- Semifrío de Tres Chocolates
- Tarta Milhojas de Nata y Crema
- Tarta de Selva Negra con su Helado

