

Restaurante El Viejo

Roble



Menús 2023



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.**

37,00 € 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 sus
Tostaditas*

**Lomo de Dorada de Estero a la Sal con Sofrito
de Ajo y Trufa**

Ó

**Cachopo de Ternera con Cecina de León al
Estilo Asturiano**

Tarta especial de Banquete

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

39,00 € I.V.A. incluido

Menú 3

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

Canelón de Cigala con Crema Cardenal

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

ÓÒ

**Costillar de Cerdo Ibérico a Baja
Temperatura con Salsa de Barbacoa y
Petazetas**

Tarta especial de Banquete

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

39,00 € I.V.A. incluido

Menú 4

Ensalada de Tomate del Huero con Bonito del Cantábrico en Escabeche y Pimientos Rojos

Asados

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

Bacalao de Anzuelo con Salsa de Azafrán y Endivias Estofadas.

ÒÓ

Carrillera de Cerdo Ibérico con Virutas de Foie

Tarta especial de Banquete

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

39,00 € 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

Ventresca de Atún Rojo con Hilos de Teriyaki y 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.**

39,00 € 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.**

40,00 € 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.**

47,00 € 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.**

50,00 € 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

**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.**

52,00 € 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 Lechal D.O asada al estilo
tradicional**

Tarta Especial de Banquete

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

69,00 € 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.**

73,00 € 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
- Etc ...

