

El Viejo Roble

y su equipo agradecen su confianza

Menús 2025



* Todos los Menús incluyen:
- Café Aromático y Cava Brut.
- Vino de Aragón y Agua Mineral

Menú 1*

40,00 €
I.V.A. incluido

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

Entrecot de Vaca Madurado por Nosotros a la parrilla con dúo de salsas

Sorbete de Limón al Cava

Menú 2*

42,00 €
I.V.A. incluido

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

- 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

Cachopo de Ternera con Cecina de León al Estilo Asturiano

Tarta especial de Banquete

Menú 3*

42,00 €
I.V.A. incluido

Ensalada de Abumados con Brotes Jóvenes y Emulsión de Plancton

Canelón de Cigala con Crema Cardenal

Raya del Cantábrico a la Gallega con sus Patatas Panadera

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

Tarta especial de Banquete

Restaurante El Viejo Roble

Salón Encina



Menú 4*

42,00 €
I.V.A. incluido

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

Carrillera de Cerdo Ibérico Estofada la Vino Tinto con Virutas de Foie

Tarta especial de Banquete

Menú 5*

42,00 €
I.V.A. incluido

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

Escalopines de Lomo de Ciervo al Oporto con Salsa de Frutos Rojos y Foie

Tarta Especial de Banquete

Salón Sauce

Menú 6*

43,00 €
I.V.A. incluido

Ensalada de Abumados con Brotes Jóvenes y Emulsión de Plancton

Centros de Ibéricos con su Pan Tomate

Zarzuela de Merluza y Mariscos

Chuletón de ternera de Movera a la Brasa

Tarta especial de Banquete

* Todos los Menús incluyen: Café Aromático y Cava Brut, Vino de Aragón y Agua Mineral.



Salón Roble

Menú 7*

50,00 €
I.V.A. incluido

Migas de Pastor Caseras con Huevo de Corral y Trufa de Sarrión

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



Menú 8*

53,00 €
I.V.A. incluido

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



Menú 9*

55,00 €
I.V.A. incluido

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

Lomo de Rodaballo Encostrado a la Bilbaína

Sorbete cortante

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

Tarta especial de Banquete

* Todos los Menús incluyen: Café Aromático y Cava Brut, Vino de Aragón y Agua Mineral.

Menú 10*

72,00 €
I.V.A. incluido

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

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

Menú 11*

76,00 €
I.V.A. incluido

* Todos los Menús incluyen: Café Aromático y Cava Brut, Vino de Aragón y Agua Mineral.



Haga su reserva al teléfono
976 530 410

C/ Orión, 6-8-10 (junto Alcampo Los Enlaces) 50012 Zaragoza
www.restauranteelviejoroble.com

EL RESTAURANTE se reserva la posibilidad de cambiar algún plato de estos menús por otro de su misma calidad

Postres Especiales de Banquete:

Tartas Personalizables

- Semifrío de Tres Chocolates
- Tarta Milbojas de Nata y Crema
- Tarta de Selva Negra con su Helado
- Tarta de Queso con Frutos Rojos

Restaurante
El Viejo Roble

Menús 2025



Restaurante
El Viejo Roble



Los menús en su móvil

