

# Restaurante El Viejo

## Roble



### **Menús 2017**



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

[www.restauranteelviejoroble.com](http://www.restauranteelviejoroble.com)

## 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 Lambrusco**

**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

### 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.*
- *Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.*

\*\*\*\*\*

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

**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.**

31,50 € I.V.A. incluido

## Menú 3

**Ensalada de Carpaccio de Piña con Ahumados y Brotes Jóvenes con su Vinagreta**

\*\*\*\*\*

**Hojaldrito con Brandada de Mariscos y crema de Lodosa**

\*\*\*\*\*

**Lomo de Corvina en Papillote**  
Ò

**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.**

31,50 € I.V.A. incluido

## Menú 4

**Ensalada de Aguacate y colitas de Langostinos  
con vinagreta templada de frutos rojos**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Lomo de Corvina en Papillote**

Ò

**Confit de Canard con Compota de Manzana y  
Salsa de Frutos Rojos**

\*\*\*\*\*

**Tarta especial de Banquete**

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

31,50 € I.V.A. incluido

## Menú 5

**Ensalada Bordeada de Salmón Marinado en  
casa a la Pimienta rosa con confitura de**

**Manzana y Tártara**

\*\*\*\*\*

**Centros de Ibéricos con su Pan Tomate**

\*\*\*\*\*

**Zarzuela de Merluza y Mariscos**

Ó

**Chuleta de Ávila a la Brasa**

\*\*\*\*\*

**Tarta especial de Banquete**

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

35,00 € I.V.A. incluido

## Menú 6

**Ensalada de Pulpo estilo Afeira con Brotes**

**Jóvenes**

\*\*\*\*\*

**Lomo de Bacalao Confitado en Soufflé de Ajos**

**y su Vizcaína**

\*\*\*\*\*

**Sorbete cortante de Limón**

\*\*\*\*\*

**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.**

40,00 € I.V.A. incluido

## Menú 7

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

\*\*\*\*\*

**Centros de Mesa: Espárragos Trigueros con  
Virutas de Foie**

\*\*\*\*\*

**Lomo de Salmón Salvaje Asado al Papillote  
con sus Verduritas**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Tarta especial de Banquete**

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

40,00 € I.V.A. incluido

## Menú 8

**Timbal de Ñoquis de Patata Trufados con  
Pulpo a la Gallega y su Vinagreta Templada  
de Pimentón**

\*\*\*\*\*

**Lomo de Merluza en Salsa Verde con Cigalas**

\*\*\*\*\*

**Sorbete cortante**

\*\*\*\*\*

**Paletilla de ternasco asado con patatas a lo  
pobre**

\*\*\*\*\*

**Tarta especial de Banquete**

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

40,00 € I.V.A. incluido

## Menú 9

**Pastel de Cabracho sobre lechuguita Mezclum,  
Yemas de Espárragos y emulsión de salsa  
Rosa**

\*\*\*\*\*

**Centros de Mesa: Espárragos Trigueros con  
Virutas de Foie**

\*\*\*\*\*

**Lomo de Rodaballo encostrado a la Crema de  
Setas y Hongos**

\*\*\*\*\*

**Chuleta de Ávila a la Brasa con su Guarnición**

\*\*\*\*\*

**Tarta Especial de Banquete**

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

50,00 € I.V.A. incluido

## Menú 10

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

\*\*\*\*\*

**Timbal de Ñoquis de Patata Trufados con Pulpo a la Gallega y su Vinagreta Templada de Pimentón**

\*\*\*\*\*

**Sorbete cortante**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Pierna 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**

\*\*\*\*\*

**Sorbete Cortante**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**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

# Menú 12

Centros de Parrillada de Verduras con Cecina de León

\*\*\*\*\*

Centros de Surtido de Ibéricos con pan tomate

\*\*\*\*\*

Tostada de Trancha de foie y reducción al Pedro Ximenez

\*\*\*\*\*

Sorbete Cortante

\*\*\*\*\*

Parrillada de Mariscos, chipirones de Anzuelo, Langostinos, Mejillones y Almejas

\*\*\*\*\*

Solomillo de Ternera Parrilla con pastel de patata e hilos de Garnacha del Campo de Borja

\*\*\*\*\*

Tarta Especial de Banquete

---

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

80,00 € I.V.A. incluido

# Postres Especiales de Banquete

## Tartas Personalizables

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