

# Restaurante El Viejo

## Roble



### **Menús 2018**



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.*

\*\*\*\*\*

**Cogote 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**

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

\*\*\*\*\*

**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

\*\*\*\*\*

**Cogote 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**

