

El Viejo Roble

y su equipo agradecen su confianza

Menús 2024



Menú 1*
39,00 €
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 Madurada por Nosotros a la parrilla con dúo de salsas
- Sorbete de Limón al Cava

Menú 2*
41,00 €
I.V.A. incluido

- Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao con su Camita de Borracha y Salsa Verde
Centros de Mesa:
- Ensalada de Pollo de Corral Escabechado con Manzana Ácida, Granada y Brotes Tiernos
- Carpaccio de buey, lacasas de parmesano y sus Tostaditas
- Lomo de Dorada de Etxero a la Sal con Sofrito de Ajo y Trufa
- Cachopo de Ternera con Cocina de León al Estilo Asturiano
- Tarta especial de Banquete

Menú 3*
41,00 €
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 Petasetas
- Tarta especial de Banquete

Restaurant El Viejo Roble

Salón Encina



Menú 4*
41,00 €
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*
41,00 €
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 Frutas Rojas y Foie
- Tarta Especial de Banquete



Menú 6*
42,00 €
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 Marisón
- Chuletón de ternera de Movera a la Brasa
- Tarta especial de Banquete

Salón Sauce

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



Salón Roble

Menú 7*
49,00 €
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 Vizcaina
- Sorbete cortante de Limón
- Carré de Ternasco D.O. Asado al Estilo Tradicional con Patatas a lo Pobre
- Tarta especial de banquete



Menú 8*
52,00 €
I.V.A. incluido

- Ensalada de Escalibada natural con Ventresca de Atún y salsa romesco
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*
54,00 €
I.V.A. incluido

- Timbal de Cremoso de Patata Trufada con Pulpo a la Gallega y Brotes Jóvenes
- Lomo de Rodaballo Encastroado 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*

71,00 €
I.V.A. incluido

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

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

Bomba de Merluza rellena de Brandada de Marisco 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

Centrose 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

* 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

- Semifré de Tres Chocolatos
- Tarta Milhojas de Nata y Crema
- Tarta de Selva Negra con su Helado
- Tarta de Queso con Frutos Rojos

Restaurante
El Viejo Roble

Menús 2024



Restaurante
El Viejo Roble



Los menús en su móvil