

Restaurante El Viejo Roble



Menús
2026



*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
🍷

*Entrecot de Vaca Madurado por Nosotros a la parrilla con
duo de salsas*

Sorbete de Limón al Cava

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

41,50 € I.V.A. incluido

Menú 2

*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 , lascas de parmesano y sus Tostaditas

Lomo de Dorada de Estero a la Bilbaina
O

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.*

43,50 € I.V.A. incluido

Menú 3

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

Canelón de Cigala con Crema Cardenal

*Pata de Pulpo a la Brasa con Puré de Boniato y
Parmeniere*
O

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

Tarta especial de Banquete

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

43,50 € I.V.A. incluido

Menú 4

*Ensalada de Tomate del Huerto 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 Anxuelo con Salsa de Azafrán y Endivias
Estofadas.*

*Carrillera de Cerdo Ibérico Estofada al Vino Tinto con
Virutas de Foie y Chocolate*

Tarta especial de Banquete

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

43,50 € I.V.A. incluido

Menú 5

Arroz Negro con Sepia y su Ali Oli

Centros de Mesa:

*- Ensalada de Lascas de Bacalao, Pimiento Rojo Asado y Brotes
Jóvenes*

*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

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

43,50 € I.V.A. incluido

Menú 6

Fideua de Calamar de Potera y Sepia Salvaje

Centros de Ibéricos con su Pan Tomate

Lanzuela de Merluza y Mariscos
Ø

Rabo de Toro a la Cordobesa

Tarta especial de Banquete

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

43,50 € I.V.A. incluido

Menú 7

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

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

51,50 € 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

Duo de Asado Aragonés, Ternasco y Cochinillo

Tarta especial de Banquete

Café Aromático y Cava Brut.

Vino de Aragón y Agua Mineral.

54,50 € I.V.A. incluido

Menú 9

Timbal de Cremoso de Patata Trufada con Pulpo a la

Gallega y Brotes Jóvenes

Lomo de Rodaballo Encostrado a la Bilbaina

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.

56,00 € 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.*

72,00 € 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 Rafe 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.*

76,00 € I.V.A. incluido



Postres Especiales de Banquete

Tartas Personalizables

- *Semifrio de Tres Chocolates*

- *Tarta Milhojas de Nata y Crema*

- *Tarta de Selva Negra con su Helado*

- *Tarta de Queso con Frutos Rojos*

