

## Postres Especiales de Banquete:

### Tartas Personalizables

- *Semifrito de Tres Chocolates*
- *Tarta Milbojas de Nata y Crema*
- *Tarta de Selva Negra con su Helado*



*Restaurante  
El Viejo Roble*

*Menús 2020*



*Restaurante  
El Viejo Roble*



Haga su reserva al teléfono  
976 530 410

C/ Orión, 6-8-10 (Junto Alcampo Los Enlaces) 50012 Zaragoza  
[www.restauranteelviejoroble.com](http://www.restauranteelviejoroble.com)

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



Los menús en su móvil

*Restaurante  
El Viejo Roble*



# El Viejo Roble

y su equipo agradecen  
su confianza

## Menús 2020



### Menú 1\*

33,00 €

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

Ó

Entrecot parrilla al dúo de salsas

\*\*\*\*\*

Sorbete de Limón al Cava

### Menú 2\*

34,50 €

I.V.A. incluido

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 sus Tostaditas

\*\*\*\*\*

Lomo de Dorada de Estero a la Sal con Sofrito de Ajo y Trufa

Ó

Ternasco de Aragón D.O asado al estilo tradicional  
con sus Patatas panaderas

\*\*\*\*\*

Sorbete al gusto

### Menú 3\*

34,50 €

I.V.A. incluido

Ensalada de Ahumados con Brotes Jóvenes y  
Emulsión de Plancton

\*\*\*\*\*

Hojaldrillo con Brandada de Mariscos y crema de Lodosa

\*\*\*\*\*

Lomo de Corvina en Papillote con sus Verduritas

Ó

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

Restaurante  
*El Viejo Roble*

Salón Encina

**Menú 4\***

34,50 €  
I.V.A. incluido

*Ensalada de Guacamole y Rilette de Salmón con Brotes Jóvenes*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Bacalao de Anzuelo con Salsa de Azafrán y Endivias Estofadas.*  
Ó

*Magret de Pato con Compota de Manzana y Salsa de Frutos Rojos*

\*\*\*\*\*

*Tarta especial de Banquete*

**Menú 5\***

34,50 €  
I.V.A. incluido

*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 sus Jugos*

\*\*\*\*\*

*Lomo 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*



**Menú 6\***

37,50 €  
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*  
Ó

*Codillo de Cerdo Asado al Estilo Alemán*

\*\*\*\*\*

*Tarta especial de Banquete*

Salón Sauce

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



## Salón Roble

*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*

### Menú 7\*

42,50 €

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 8\*

44,50 €

I.V.A. incluido



*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*

### Menú 9\*

48,50 €

I.V.A. incluido

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

## Menú 10\*

66,50 €

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*

## Menú 11\*

71,50 €

I.V.A. incluido

*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*

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

