

ENTRANTES

- *NUESTRAS CROQUETAS DE JAMON IBERICO*
- *ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS EN HORNO DE LEÑA CON VENTRESCA DE ATUN*
- *ENSALADA DE CECINA CON MOZARELLA*
- *PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO CON VIERAS ASADAS*
- *SETAS EMPANADAS CON ALI-OLI*
- *FUENTE DE IBERICOS*
- *TERRINA DE FOIE*
- *CORAZONES DE ALCACHOFAS A LA MARINERA*
- *RISOTTO DE BOLETUS Y GAMBAS*
- *PIZARRA DE QUESOS*
- *GAMBON A LA PLANCHA*
- *CARPACCIO DE SALMON AHUMADO CON TARTAR DE ENCURTIDOS*
- *CROQUETAS DE BACALAO Y GAMBON*
- *REVUELTO DE MORCILLA Y PIÑONES*
- *TARTAR DE SALMON CON AGUACATE Y CEBOLLA ROJA*

CARNES

- *SOLOMILLO IBERICO*
- *CARRILLERAS DE TERNERA ESTOFADAS A VINO TINTO*
- *CARRILLERAS DE CERDO IBERICO ESTOFADAS*
- *ALBONDIGAS DE RABO DE TORO*
- *ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA*
- *PIERNA ASADA EN HORNO DE LEÑA CON PATATAS PANADERAS*
- *SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE*
- *PLUMA IBERICA CON SALSA DE SETAS*
- *PALETILLA DE CORDERO LECHAL CON PATATAS PANADERAS*
- *COCHINILLO ASADO ESTILO SEGOVIANO*

PESCADOS

- *MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS*
- *BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO*
- *LOMO DE CORVINA CON SALSA DE AZAFRAN Y VERDURITAS EN TEMPURA*
- *LOMO DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO Y CRUJIENTE DE ESPARRAGOS TRIGUEROS*
- *LOMO DE SALMON CON SALSA DE NARANJA Y GERMONADO DE REMOLACHA*
- *BACALAO BRASEADO CON CABAJO DE PISTO MANCHEGO*
- *ATUN EN TEMPURA CON CREMA TIBIA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO*
- *LOMO DE RAPE ASADO ENVUELTO EN TOCINO IBERICO CON SALSA DE NARANJA*

RESTAURANTE
EL ROBLE



Horno de Leña

Av. de Madrid, 47,
28500 Arganda del Rey (Madrid)

91 871 61 62
www.restauranteelroblearganda.com
abarganda@ab-hoteles.com

 Sercotel
Hotel Group

