



*Información y reservas*

Teléfono: 976891500

*Restaurante Luz de Led* Ext-1

Eventos y banquetes Ext-3

[www.restauranteluzdeled.com](http://www.restauranteluzdeled.com)





# Restaurante Luz de Led

## PRIMEROS

- CREMA DE BOLETUS EDULIS CON LASCAS DE JAMÓN DE TERUEL
- TARTAR DE BOGAVANTE Y SALMÓN AHUMADO CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y HUEVAS
- MIL HOJAS DE FOIE DE PATO CON MANZANA CAMELIZADA Y CREMA DE QUESO  
con ensalada aliñada con emulsión de miel bilbilitana y mostaza de Dijón con nueces
- ROLLITOS DE LÁMINAS DE CALABACINES CON JAMON DE TERUEL Y QUESO CHEDDAR CON MARISCO
- VIERAS GRATINADAS EN SU CONCHA
- RISOTO CREMOSO DE BOLETUS EDULIS Y JAMÓN IBÉRICO CON TRIGUEROS
- CREMA DE NÉCORAS CON VIEIRAS, ALMEJAS Y LANGOSTINOS
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (SUPL. 5 €)
- PIQUILLOS DE LODOSA EN TEMPURA RELLENOS DE LANGOSTINOS Y BACALAO

## SEGUNDOS

### CARNES

- MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO DUROC CON PATATAS ASADAS BABY
- ENTRECOTE DE TERNERA CON PATATAS A LO POBRE (SUPL. 5€)
- CANELONES DE RABO DE TORO GUISADO
- PALETILLA DE TERNASCO D.O. ARAGON CON PATATAS ASADAS (SUPL. 7€)
- CACHOPO DE TERNERA ASTURIANA (SUPL. 3€)
- SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA (SUPL. 5€)
- CARRÉ DE TERNASCO ASADO CON PATATAS A LO POBRE ASADAS (SUPL. 9€)

### SALSAS PARA CARNES

- BOLETUS, PIMIENTA Y QUESO CREMOSO
- PAN DE CERVEZA EN HOGAZA RECIEN HORNEADO CON TOMATE NATURAL (SUPL 1 .5€)

### PESCADOS

- LOMO DE BACALAO CON COSTRA DE ALIOLI
- PUDDING DE PESCADO DE ROCA EN SALSA DE MARISCO
- MERLUZA ESTILO VASCO CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS (SUPL. 4€)
- LUBINA CON SALSA DE PISTACHOS Y VERDURIAS CRUJIENTES (SUPL.4 €)

## *Un dulce final de elaboración casera*

BISCUIT HELADO DE ALMEDRA CON COBERTURA DE CHOCOLATE CALIENTE 60% CACAO  
COPA DE MASCARPONE CON COULIS DE FRAMBUESAS, ARÁNDANOS Y NUECES  
TIRAMISÚ CON BIZCOCHOS EMBORRACHADOS EN CREMA DE CAFÉ DULCE  
TARTA DE QUESO CREMOSA CON FRUTOS ROJOS

\*\*\*

AGUA MINERAL Y PAN ARTESANO  
CAFÉ 100% ARÁBIGA O INFUSIONES

LA BODEGA SE ELEGIRÁ DE NUESTRA CARTA DE VINOS Y SE COBRARÁ POR BOTELLA DESCORCHADA  
CON UN 5% DE DESCUENTO RESPECTO DE SU PRECIO HABITUAL

\*\*\*

*PVP. 30 € 10% IVA INCLUIDO*

GRACIAS POR LEER LAS OBSERVACIONES A CONTINUACIÓN Y POR SU COMPRENSIÓN

*Es necesario confirmar con un mínimo de 8 días de antelación al evento la selección de platos, número de comensales adultos y niños.*

*Por logística para el evento no se puede elegir más de 3 primeros diferentes, 3 segundos y dos postres y un mínimo de 4 comensales por cada elección.*

*El arroz con bogavante requiere 8 comensales mínimo y un horario especial al tardar 25 minutos en su elaboración.*

*Los fallos de personas con menos de 4 días de antelación al evento serán facturados con un 20% de descuento.*

*Para la reserva definitiva será necesaria una fianza de 5€ por persona que se descontará de la factura final. El horario máximo de salida del restaurante en horario de comida son las 17.30 y de noche las 00.00.*

*Disponemos de un salón privado para su evento disponible a partir de 20 personas.*

Información y reservas al [976 89 15 00](tel:976891500) ó [reservas@hotelmonasteriobenedictino.com](mailto:reservas@hotelmonasteriobenedictino.com)  
Whatsapp atención clientes: [696 996 288](tel:696996288)

MARTES A SÁBADO DE 13 A 15.30H Y DE 20.30 A 22.30H - DOMINGO DE 13 A 15.30H  
DOMINGO CENA Y LUNES CERRADO POR DESCANSO SEMANAL

### Menú Niños

#### 1º PLATO (elegir una opción)

Pasta italiana con tomate y queso parmesano  
Arroz blanco con huevo frito y tomate

#### 2º PLATO (elegir una opción)

Pechugas de pollo empanadas

Escalope de ternera empanado

Hamburguesa de pollo y ternera

Chuletas de pierna de ternasco

(Patatas fritas con mahonesa y ketchup)

#### Bebidas

Agua mineral, refrescos

#### Postre

Postre casero o copa de helados italianos

PVP. 15 € Iva incluido

# Restaurante Luz de Led

## Vinos blancos y rosados

Baltasar Gracián "El Discreto" D.O. Calatayud	10,00
Albada Macabeo D.O. Calatayud	10,00
Frizzante 5.5 Viñas de Miedes	11,00
Protos Verdejo D.O. Rueda	14,00
Viñas del Vero Gewurztraminer D.O. Somontano	19,00
Baltasar Gracián Rosado "El Criticón" D.O. Calatayud	10,00

## Vinos tintos

Honoro Vera D.O. Calatayud	11,00
Atteca D.O. Calatayud	19,00
Atteca Armas D.O. Calatayud	39,00
Samitier Roble Garnacha D.O. Calatayud	15,00
Baltasar Gracián "El Político" D.O. Calatayud	11,00
Baltasar Gracián Garnacha Viñas Viejas "El Héroe" D.O.C.	16,00
Albada D.O. Calatayud	10,00
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	16,00
Ramón Bilbao Crianza. D.O. Rioja	16,00
Luis Cañas Crianza D.O. Rioja	19,00
Muga Crianza D.O. Rioja	26,00
Pago Carraovejas Crianza D.O. Ribera del Duero	42,00

## Cavas, espumosos y champagne

Cava Reyes de Aragón Brut Nature	15,00
Cava Reyes de Aragón Brut Nature Reserva	26,00
Moët Chandon	54,00
Gramona Innoble Corpinnat (coupage 2015-16-17)	36,00
Gramona Celler Batlle Corpinnat	79,00

## Selección de vinos por copas 3,50€

Tinto Samitier Roble D.O. Calatayud
Tinto Crianza Ramón Bilbao D.O.C. Rioja
Blanco Verdejo Protos D.O. Rueda

10% IVA Incluido

