



Información y reservas

Teléfono: 976891500

Restaurante Luz de Led Ext-1

Eventos y banquetes Ext-3

www.restauranteluzdeled.com



PRIMEROS

LINGOTE DE FOIE FRESCO CARAMELIZADO CON QUESO DE CABRA Y MANZANA
PIQUILLOS DE LODOSA RELLENOS DE LANGOSTINOS Y PESCADO DE ROCA CON VERDURITAS Y BECHAMEL
RISOTO CREMOSO DE BOLETUS EDULIS Y TRIGUEROS
ARROZ DE BOGAVANTE Y MARISCOS (SUPL. 5 €)
ZAMBURIÑAS AL HORNO CON MAJADA DE AJO Y PEREJIL (5 UNID.)

SEGUNDOS

CARNES

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO DUROC CON PATATAS ASADAS BABY
ENTRECOTE DE TERNERA CON PATATAS A LO POBRE (SUPL. 5€)
PALETILLA DE TERNASCO D.O. ARAGON CON PATATAS ASADAS (SUPL. 8€)
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA (SUPL. 8€)
MAGRET DE PATO CON CREMA Y CHIPS DE BONIATO
PALETILLA DE LECHAL ASADA CON PATATA PANADERA (según mercado)

SALSAS PARA CARNES

BOLETUS, PIMIENTA Y QUESO CREMOSO 1 €

PESCADOS

BACALAO CON COSTRA DE ALIOLI
BACALAO EN SALSA VERDE
BACALAO CON COCOCHAS (SUPL. 7€)
MERLUZA ESTILO VASCO CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS (SUPL. 7 €)
LUBINA CON SALSA DE PISTACHOS Y VERDURIAS CRUJIENTES (SUPL. 7 €)

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
SORBETE DE LIMONCELLO

BALTASAR GRACIAN TINTO O BLANCO D.O. CALATAYUD
AGUA MINERAL Y PAN ARTESANO
CAFÉ 100% ARÁBIGA O INFUSIONES
(REFRESCOS, CERVEZAS, NO INCLUIDOS)

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.

Los platos especiales para intolerancias, alergias y veganos tendrán el mismo precio que los elegidos por costes de elaboración.

Por logística para el evento no se puede elegir más de 2 primeros diferentes, 2 segundos y dos postres

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.

Información y reservas al [976 89 15 00](tel:976891500) ó 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

1º PLATO Opción Picoteo

Fingers de pollo
Croquetas caseras de jamón de Teruel
Crujientes de verduritas y langostinos

2º PLATO (elegir una opción)

Pechugas de pollo (a la plancha o empanadas)
Escalope de ternera empanado
Hamburguesa de pollo y ternera
Chuletas de pierna de ternasco

Guarnición 2º plato Patatas fritas con mahonesa y ketchup

Bebidas

Agua mineral, refrescos

Postre

Postre casero del día o copa de helados italianos

PVP. 15 € Iva incluido

Restaurante Luz de Led

Vinos blancos y rosados

Baltasar Gracián "El Discreto" D.O. Calatayud	13,00
Albada Macabeo D.O. Calatayud	13,00
Frizzante 5.5 Viñas de Miedes	14,00
Protos Verdejo D.O. Rueda	15,00
Viñas del Vero Gewurztraminer D.O. Somontano	21,00
Baltasar Gracián Rosado "El Criticón" D.O. Calatayud	13,00

Vinos tintos

Honoro Vera D.O. Calatayud	14,00
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	14,00
Baltasar Gracián Garnacha Viñas Viejas "El Héroe" D.O.C.	18,00
Albada D.O. Calatayud	14,00
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	16,00
Ramón Bilbao Crianza. D.O. Rioja	16,00
Luis Cañas Crianza D.O. Rioja	20,00
Muga Crianza D.O. Rioja	29,00
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	59,00
Gramona Innoble Corpinnat (coupage 2015-16-17)	36,00
Cava Juve Camps Reserva de la Familia	28,00

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

