



INFORMACIÓN Y RESERVAS

Teléfono: 976891500

RESTAURANTE 1514 (Luz de Led) Ext-1

Eventos y banquetes Ext-3

www.restauranteluzdeled.com





RESTAURANTE 1514 (Luz de Led)
Alta cocina de autor de elaboración casera
y gran servicio de sala de 4 ★ ★ ★ ★



MENÚ ESPECIAL SAN ROQUE 2026 **DEL 13 AL 16 DE AGOSTO**

Primeros

ESPÁRRAGOS BLANCOS DO NAVARRA CON VENTRESCA DE ATÚN Y VINAGRETA DE MANGO (4-12)
CANELONES RELLENOS DE TERNASCO Y SALSA ESPAÑOLA (1-3-7)
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (2-4-14)
SAQUITO ARTESANAL DE SETAS Y GAMBAS CON SALSA DE BOLETUS (1-2-7)
CARPACCIO DE GAMBÓN SALVAJE CON PERLAS CÍTRICAS Y HUEVAS DE LUMPO (**SUPLEMENTO 5€**) (2)

Segundos

LOMO DE SALMÓN NÓRDICO AL HORNO CON SALSA TÁRTARA (3-4-12)
PRESA DE CERDO IBÉRICO Y SALSA BOLETUS (1-7)
CARRILLERA GUISADA A LA UVA BILBILITANA MERLOT (1-12)
MUSLITOS DE CONFIT DE PATO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE
DORADA AL ORIO DE LANGOSTINOS (**SUPLEMENTO 10€**) (2-4-12)
ENTRECOT VACUNO (300GR) CON PADRÓN Y PANADERAS (**SUPLEMENTO 12€**)
½ PALETILLA DE TERNASCO DO ARAGÓN ASADO AL ESTILO BILBILITANO Y PATATA TRADICIONAL (**SUPLEMENTO 14€**) (1)

Dulce de elaboración casera

COPA DE TIRAMISÚ CON BIZCOCHO AL RON (1-7)
BROWNIE DE CHOCOLATE Y BOLA DE HELADO ITALIANO (1-3-7-8)
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA (1-3-7-8)
CREPE CASERO RELLENO DE CREMA DE VAINILLA Y CHOCOLATE FUNDIDO (1-3-7)

Bodega

¼ l. de vino tinto o blanco D.O. Miedes y ½ l. agua mineral
No incluye gaseosa o refresco o cerveza. Pan sin gluten suplemento 1,50€.

Precio 28,00€ IVA incluido

****Los menús se sirven por persona. No se pueden compartir. **Los platos arriba indicados están sujetos a variación**

***Los números indicados al lado de cada plato corresponden a los alérgenos:**

 1 GLUTEN	 5 CACAHUETES	 9 APIO	 13 ALTRAMUCES
 2 CRUSTÁCEOS	 6 SOJA	 10 MOSTAZA	 14 MOLUSCOS
 3 HUEVOS	 7 LÁCTEOS	 11 GRANOS DE SÉSAMO	
 4 PESCADO	 8 FRUTOS DE CÁSCARA	 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	





MENÚ INFANTIL

Primeros (elegir una opción)

ARROZ A LA CUBANA (CON HUEVO Y TOMATE)

PASTA FRESCA BOLOÑESA CON QUESO PARMESANO (1)

Segundos (elegir una opción)

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS

HAMBURGUESA MIXTA

Postre

COPA DE HELADO (8)

Bodega

Agua mineral y refresco

Precio 19,00€ IVA incluido

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  1 GLUTEN |  5 CACAHUETES |  9 APIO |  13 ALTRAMUCES |
|  2 CRUSTÁCEOS |  6 SOJA |  10 MOSTAZA |  14 MOLUSCOS |
|  3 HUEVOS |  7 LÁCTEOS |  11 GRANOS DE SÉSAMO | |
|  4 PESCADO |  8 FRUTOS DE CÁSCARA |  12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS | |



Reglamento (UE) N° 1169/2011

En cumplimiento del reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en los productos utilizados para la elaboración de nuestros menús.

Dirígase a nuestro personal si desea más información al respecto.



1 CONTIENE
GLUTEN



2 CRUSTÁCEOS



3 HUEVOS



4 PESCADO



5 CACAHUETES



6 SOJA



7 LÁCTEOS



8 FRUTOS
DE CÁSCARA



9 APIO



10 MOSTAZA



11 GRANOS
DE SÉSAMO



12 DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



13 ALTRAMUCES



14 MOLUSCOS

Alérgenos



**EL LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES
PUEDAN LLEVARSE SU COMIDA SOBRANTE**



**Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los
recipientes plásticos de un solo uso**

(Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril)



**SE INFORMA DE QUE LOS
CLIENTES PODRÁN APORTAR
SUS PROPIOS RECIPIENTES**

Precio por recipiente y bolsa 1,00€



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
Raíces Ibéricas Verdejo & Macabeo "Mariluna"	18,00

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
Raíces Ibéricas Garnacha x Syrah "Las Pizarras" Fabela #506	18,00
Raíces Ibéricas Garnacha Viña Alarba – Las Pizarras	20,00
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
Blanco Verdejo & Macabeo "Mariluna" Raíces Ibéricas
Tinto Garnacha x Syrah "Las Pizarras" Raíces Ibéricas
10% IVA Incluido

