

The corners of the card are decorated with delicate watercolor illustrations of green foliage and small white flowers, creating a soft, romantic feel.

Bienvenidos

A VUESTRA BODA

R | R

RTE. ROGELIOS



2026



Distinguido cliente

A continuación, detallamos una serie de menús, pensados especialmente para poder combinarlos entre ellos.

Independientemente de lo que a continuación se detalla, nuestra oferta gastronómica está pensada para que puedan personalizar su menú, mediante la combinación de los platos que más se adapten a sus preferencias. Además, sepan que siempre pueden contar con el asesoramiento de nuestros profesionales, de cocina y sala, que quedan a su disposición.

A diferencia de otros establecimientos, nuestro restaurante no recurre a artículos preelaborados y envasados para su posterior distribución. La nuestra es una cocina cuidada y elaborada en el momento, que siempre ofrece alimentos de la mejor calidad.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente los pescados de consumo frío se congelan a -20°C durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo.

Los precios de algunos de los menús incluyen la decoración de la mesa presidencial, con centro de flores naturales, y la impresión de las minutas.

Si ustedes lo desean, podemos contratar música en vivo, ilusionismo, payasos, grupos de animación, etc. En ese caso, les cobraremos el cachet de los artistas o la factura de los servicios requeridos, sin ningún incremento por nuestra parte.

Les agradecemos que nos hayan tenido en cuenta a la hora de pensar en celebrar su banquete y esperamos que nuestra oferta se adecue a sus deseos.

De ser así, nuestro máximo empeño será lograr su plena satisfacción y la de sus invitados.



Un saludo.
Luis Soler.
Gerente.

ROGELIOS



Cocktail de bienvenida

Bodega

Cava, finos y manzanillas, vermut, Campari, cervezas, refrescos, vino blanco, rosado y tinto.

Entrantes fríos

Bocaditos de salmón ahumado al aceite de ajos y eneldo
Jamón de Teruel D.O con su pan con tomate, aceite y sal
Mini tartaleta de cangrejo tropical

Entrantes calientes

Huevos de codorniz fritos sobre tosta con sobrasada y caviar
Mini croquetitas de jamón ibérico
Ravioli crujiente de morcilla
Rissotto de arroz con pulpo
Milhojas de chistorra

Precio por persona: 32.00€ (I.V.A. Incluido)



Menú Lowcost

Entrante

Crema suave de bogavante con picadillo de langostino

Pescado

Filete de lenguado con una salsa cremosa,
acompañado de champiñón laminado y gamba

Carne

Solomillo de Ibérico con hojaldre crujiente en
reducción de vino viejo

Postre

Tarta nupcial de trufa y nata
acompañada de helado de vainilla

Café express

Bodega

Agua mineral

D.O. Somontano Viñas del Vero Varietales Blanco

D.O. Somontano Viñas del Vero Joven Tinto

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

No incluye aguardientes ni licores

Incluye minutas, flores y discomóvil

Precio por persona: 70.00€ (I.V.A. Incluido)



Menú Si quiero

Para compartir

Delicias de bacalao con tomate natural
y aceite de olivas muertas

Risotto de Boletus

Gambas al ajillo con guindillas sin pelar

Pescado

½ Ración de rodaballo con salsa de setas y verduritas

Carne

½ Ración de ternasco de Aragón al horno
con patatas panadera

Postre (a elegir)

Trifásico del Chef
(semifrío, natilla y helado de frambuesa)

Tarta nupcial de trufa y nata
acompañada de helado de vainilla

Café express

Bodega

Agua mineral

D.O. Somontano Viñas del Vero Varietales Blanco

D.O. Somontano Viñas del Vero Joven Tinto

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

No incluye aguardientes ni licores

Incluye minutas, flores y discomóvil

Precio por persona: 83.80€ (I.V.A. Incluido)



Menú Unión divina

Primer Plato

Entremés Especial Rogelios

(Jamón ibérico, salmón ahumado de Noruega, tosta de terrina de oca, endivia con salsa de yogur, cogollo de Tudela con salsa de antxoia, gamba cocida y espárragos de Tudela)

Pescado

½ Bogavante con mousseline de txangurro y langostinos flambeados al whisky

Carne

Pierna de ternasco deshuesada y rellena con salsa de boletus, acompañada de terrina de patata, bacon y queso

Postre (a elegir)

Trifásico del Chef

(semifrío, natilla y helado de frambuesa)

Tarta nupcial de trufa y nata acompañada de helado de vainilla

Café express

Bodega

Agua mineral

D.O. Somontano Viñas del Vero Varietales Blanco

D.O. Somontano Viñas del Vero Joven Tinto

Cava Freixenent Blanc de Blancs Brut Nature

Aguardientes y licores

Licores de frutas Tilford- Baileys- Pacharán- Orujo y Licor de Hierbas

No incluye minutas, flores ni discomóvil

Precio por persona: 129.00€ (I.V.A. Incluido)



Menú Vegetariano

Entrante (a elegir)

Crema de Calabaza (10.00 €)

Ensalada de temporada (12.00 €)

(Lechuga espárragos, tomate, maíz y zanahoria)

Primer Plato (a elegir)

Verduras de temporada (13.90 €)

Risotto de boletus con peineta de queso (15.50 €)

Segundo Plato (a elegir)

Parrillada de verduras (13.90 €)

Hamburguesa estilo Beyond-burger (2 UD) (15.50 €)

Postre

Tarta nupcial de trufa y nata
con helado de vainilla (5.50 €)

Servicio de pan (1.50€)

Café express (2.00€)

Bodega

Agua mineral (1.50€)

Copa de Viñas del Vero Varietales Blanco (4.00€)

Copa de Viñas del Vero Chardonnay Blanco (6.00€)

Copa de Viñas del Vero Joven Tinto (4.00€)

Copa de Viñas del Vero Crianza Tinto (6.00€)

Copa de Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature (6.00€)

Copa de Anna de Codorniu Brut Nature (7.00€)

Precio a la carta (I.V.A. Incluido)



Menú Infantil

Entrante (a elegir)

Entremés infantil

(Ensaladilla rusa, jamón york, calamares a la andaluza, croquetitas de jamón reserva)

Langostinos cocidos con mayonesa

Primer Plato (a elegir)

Canelones de carne gratinados

Macarrones con salsa boloñesa

Segundo Plato (a elegir)

Merluza a la romana con patatas fritas

Costillitas de pierna de ternasco con patatas a lo pobre

Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas

Escalope a la milanese con patatas

Postre

Tarta nupcial de trufa y nata

acompañada de helado de vainilla

Bodega

Agua mineral

Refrescos varios

Precio por persona: 40.00€ (I.V.A. Incluido)



Muchas
POR ELEGIRNOS

gracias

R | R

RTE. ROGELIOS



C/EDUARDO IBARRA, 10

TLF: 616.94.78.36