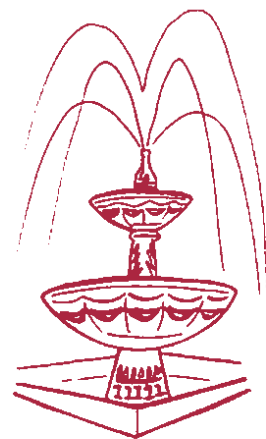


*fuentearcos*  
*Banquetes y Bautizos*

*2012*



## Menú 1

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Cogollos con Salmón y Endivias en Salsa Tártara con Anchoa  
Revuelto de Morcilla con Piñones y Pasas en Espumoso de Gouda  
Verduras de la Huerta en Tempura con Gambas  
Mini-Moussaka de Carne y Calabacín  
Calamares a la Andaluza  
Queso de Oveja

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 31,00 € + 8% IVA (33,48 €)

## Menú 2

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico, Lomo Ibérico,  
Salchichón Ibérico Chorizo Artesanal y Queso de Oveja  
Langostinos en Salsa al Whisky  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco  
Choricitos a la Sidra  
Ración de Chuletitas de Lechal (12 uds.)

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 33,00 € + 8% IVA (35,64 €)

## Menú 3

### A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico Chorizo Artesanal y Queso de Oveja

Delicatessen: Gambas con Provenzal de Almendra, Solomillo en Salsa Café París, Huevos de Codorniz sobre Tosta de Sobrasada

Brandada de Bacalao Gratinada

Asadillo de Pimientos con Ventresca

Parrillada de Carne:

Chuletitas de Lechal (8 uds.), Chorizo Criollo, Morcilla de Burgos Costillas Adobadas (8 uds.) y Entrecotte en Tiras

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 39,00 € + 8% IVA (42,12 €)

## Menú 4

### A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Jamón Ibérico con Pan Tumaca

Croquetas Caseras de Ibérico

Creppês de Salmón con Salsa Tártara

Choricitos a la Sidra

### INDIVIDUAL (a elegir)

Chuletitas de Lechal a la Parrilla

Entrecotte de Ternera Rosada  
(con Salsa Roquefort o Pimienta)

Lubina Gratinada en Salsa Holandesa

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 38,00 € / 8% IVA (41,04 €)

## Menú 5

### A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Trigueros a la Plancha con Salmón Marinado

Brandada de Bacalao Gratinada

Delicatessen: Gambas con Provenzal de Almendra,  
Solomillo en Salsa Café París, Huevos de Codorniz sobre Tosta de Sobrasada

Queso de Oveja

### INDIVIDUAL (a elegir)

Chuletitas de Lechal a la Parrilla

Entrecote de Ternera Rosada  
(con Salsa Roquefort o Pimienta)

Lubina Gratinada en Salsa Holandesa

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 41,00 € + 8% IVA (44,28 €)

## Menú 6

### A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco

Revuelto de Morcilla con Piñones y Pasas en Espumoso de Gouda

Croquetas Caseras de Ibérico

Setas en Salsa al Pedro Ximénez

### INDIVIDUAL (a elegir)

Medallones de Solomillo de Buey a la Plancha  
(con Salsa Roquefort o Pimienta)

Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Lomo de Bacalao al Bourbon

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 45,00 € + 8% IVA (48,60 €)

## Menú 7

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Jamón Ibérico con Pan Tumaca  
Croquetas Caseras de Ibérico  
Verduritas de la Huerta en Tempura con Gambas

### PRIMERO

Lubina Gratinada en Salsa Holandesa

### SEGUNDO

Pierna / Paletilla Lechal Asado al Estilo Aranda  
con Patatas Panadera

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 61,00 € + 8% IVA (65,88 €)

## Menú 8

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico, Lomo Ibérico,  
Salchichón Ibérico Chorizo Artesanal y Queso de Oveja  
Trigueros a la Plancha con Salmón Marinado  
Setas en Salsa al Pedro Ximénez

### PRIMERO

Merluza Rellena de Marisco en Salsa de Almendras

### SEGUNDO

Corderito Lechal Asado al Estilo Aranda con Patatas Panadera

### POSTRE

Tarta con Helado  
Café, Cava, Licores

### BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda  
Refrescos, Cerveza, Agua Mineral

PRECIO (por persona): 63,00 € + 8% IVA (68,04 €)

## Menú Infantil

NIÑOS HASTA 12 AÑOS:

### PLATO COMBINADO Nº 1

Escalopines de Pavo Rebozados  
Spaguettis Boloñesa  
Croquetas Caseras y Patatas Fritas  
Postre y Bebida

PRECIO: 19,00 € + 8% IVA (20,52 €)

### PLATO COMBINADO Nº 2

Chuletitas de Cordero (3 uds.)  
Calamares a la Romana  
Croquetas Caseras y Patatas Fritas  
Postre y Bebida

PRECIO: 23,00 € + 8% IVA (24,84 €)

• • • • •

NIÑOS MUY PEQUEÑOS: Postre y Bebida

PRECIO: 5,00 € + 8% IVA (5,40 €)

## Sorbetes

Limón al Cava  
Mandarina a la Sidra  
Mojito a la Hierbabuena

PRECIO: 2,00 € + 8% IVA (2,16 €)

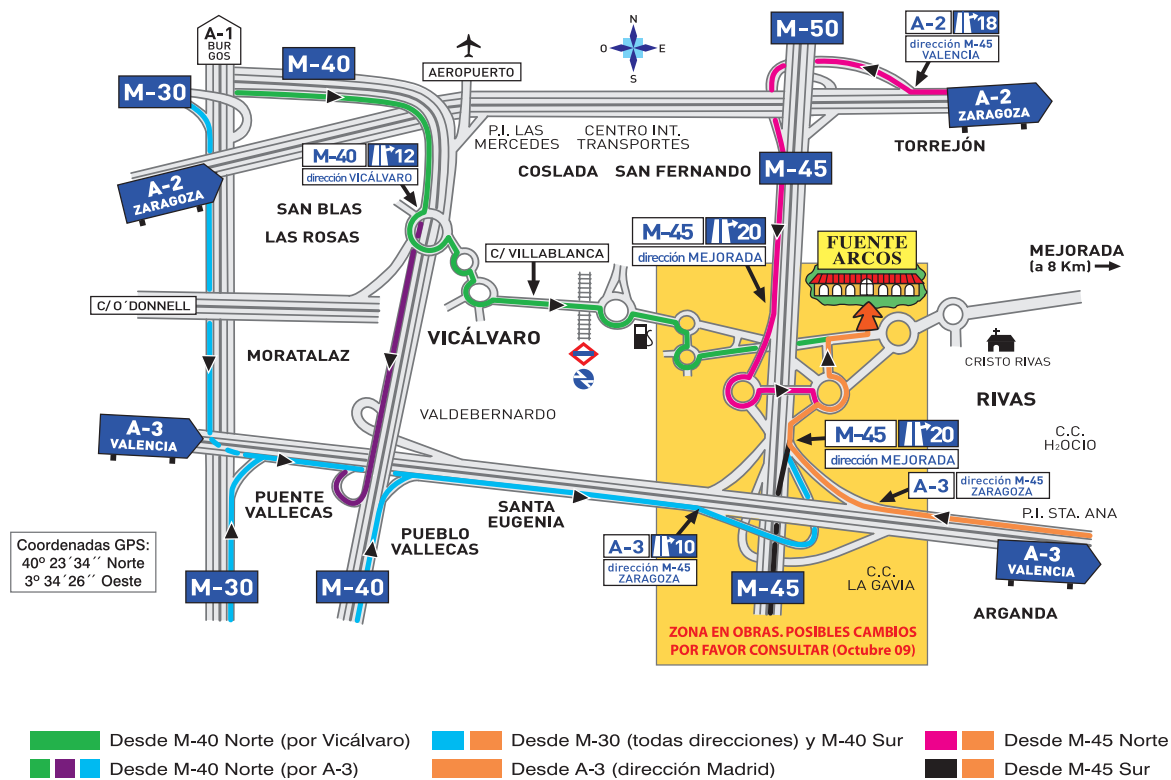
• • • • •

## Tartas

San Marcos con Yema  
Cuatro Chocolates  
Queso con Cerezas  
Tiramissú

\* En menús con PLATO INDIVIDUAL a elegir,  
Fuentearcos calcula aproximadamente  
un 70% de carnes y un 30% de pescados

(salvo previo aviso y hasta fin de existencias)



C/Rivas s/n (Ctra. de Vicálvaro a Mejorada, Km. 2 y M-45 Salida 20) • Madrid 28052  
Tel. 91 776 55 17 • Fax. 91 775 15 98 • info@fuentearcos.com

bodas • comuniones • bautizos • banquetes • carta diaria

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