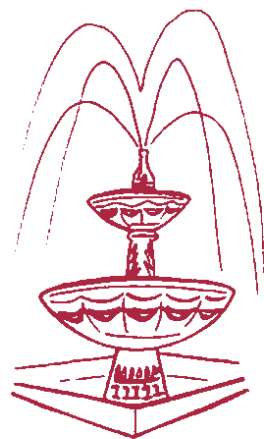


Fuente Arcos
Banquetes y Bautizos

-2010-



Menú 10

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco
Verduritas de la Huerta en Tempura con Gambas
Revuelto de Morcilla con Piñones y Pasas
Croquetas Caseras de Ibérico
Calamares a la Andaluza
Choricitos a la Sidra

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 28,00 € + 8% IVA (30,24 €)

Menú 11

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 de Whisky
Croquetas de Boletus y Confit de Pato
Chistorra al Vino Blanco
Pimientos de Guernica con Patatas Paja
Ración de Chuletitas de Lechal (12 uds.)

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 32,00 € + 8% IVA (34,56 €)

Menú 12

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

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

Revuelto de Bacalao con Taquitos de Queso

Mini-Moussaka de Carne y Calabacín

Salmón Marinado al Aceite de Eneldo

Parrillada de Carne:

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

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 35,00 € + 8% IVA (37,80 €)

Menú 14

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Jamón Ibérico con Pan Tumaca

Croquetas Caseras de Ibérico

Creppês de Salmón con Salsa Tártara

Chistorra al Vino Blanco

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, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 36,00 € / 8% IVA (38,88 €)

Menú 15

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Trigueros a la Plancha con Salmón Marinado

Brandada de Bacalao

Pastel de Cabracho con Salsa Rosa

Queso Puro de Oveja

INDIVIDUAL (a elegir)

Escalopines con Foie al Oporto

Dorada a la Espalda con Salsa de Gambas

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 38,00 € + 8% IVA (41,04 €)

Menú 16

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco

Revuelto de Morcilla con Piñones y Pasas

Croquetas Caseras de Ibérico

Langostinos Cocidos con Salsa Mahonesa

INDIVIDUAL (a elegir)

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

Delicias de Lechal Rellenas de Boletus y Foie

Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Lomo de Bacalao al Bourbon

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 43,00 € + 8% IVA (46,44 €)

Menú 17

PRIMERO

Salmorejo Cordobés
con Jamón, Pasas y Huevo Picado

SEGUNDO

Langostinos en Salsa de Whisky

TERCERO (a elegir)

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

Lomo de Bacalao Confitado a la Vizcaina

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 39,00 € + 8% IVA (42,12 €)

Menú 18

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

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

Pimientos del Piquillo Rellenos de marisco

Trigueros a la Plancha con Salmón Marinado

PRIMERO

Merluza Rellena de Marisco en Salsa de Almendras

SEGUNDO

Corderito de Lechal Asado con Patatas Panadera y Pimiento

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 59,00 € + 8% IVA (63,72 €)

Menú 19

A COMPARTIR (una ración cada 4 invitados)

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

Croquetas Caseras de Boletus y Confit de Pato

Gambas al Ajillo

PRIMERO

Lubina Gratinada en Salsa Holandesa

SEGUNDO

Pierna / Paletilla de Lechal Asado con Patatas Panadera y Pimiento

POSTRE

Tarta, Café, Cava, Licores

BODEGA

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

PRECIO: 64,00 € + 8% IVA (69,12 €)

Menú Infantil

NIÑOS HASTA 12 AÑOS:

PLATO COMBINADO Nº 1

Escalopines de Pavo Rebozados

Calamares a la Romana (o 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 (o Spaguettis Boloñesa)

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 €)

Ensaladas

Ensalada Mixta

PRECIO: 1,50 € + 8% IVA (1,62 €)

Asadillo de Pimientos, Berenjena
y Cebolla con Ventresca

PRECIO: 2,00 € + 8% IVA (2,16 €)

Ensalada de Cogollos
con Salmón y Salsa de Yogur

PRECIO: 3,00 € + 8% IVA (3,24 €)

• • • • •

Sorbete

Limón al Cava

Mandarina a la Sidra

Mango

PRECIO: 2,00 € + 8% IVA (2,16 €)

Tartas

Tarta Casera de Santiago

San Marcos con Yema

Selva Negra con Virutas de Chocolate

Mousse de Chocolate Blanco y Negro

Tiramissú

• • • • •

Consulte nuestros precios de Combinados y Bebidas

• • • • •

* En menús con INDIVIDUAL a elegir,
Fuentearcos calcula aproximadamente
un 60% de carnes y un 40% de pescados
(salvo previo aviso y hasta fin de existencias)

• • • • •

Estamos abiertos a cualquier sugerencia
que quieran realizarnos



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

www.fuentearcos.com