



Navidad 2019

COMIDAS Y CENAS DE NAVIDAD

MENÚ A

Hummus de remolacha y mousse de pimientos con chips vegetales

A compartir (cada 4 invitados)

Ensalada de langostinos y crujiente de almendra sobre brotes tiernos y casse de tomate
Rollitos crujientes de pato sobre compota de pera
Degustación de croquetas (Ibérico, rabo de toro y marisco)

Individual (a elegir)

Mero relleno de marisco en emulsión de Martini Blanco
Cochinillo confitado sobre revolconas

Postre

Surtido de pastelería casero

Bebidas

Vinos con D.O.
Cerveza, refrescos, agua mineral
Café, cava, licores

PRECIO: 41,00 € (IVA incluido)

MENÚ C

Hummus de remolacha y mousse de pimientos con chips vegetales

A compartir (cada 4 invitados)

Surtido Ibérico: jamón, lomo y salchichón Ibéricos, chorizo artesanal y queso de oveja
Verduras en tempura con langostino thai
Bacalao dorado con patatas paja

Individual (a elegir)

Merluza a la romana en salsa de azafrán
Entrecote de ternera asturiana con brocheta de verduras

Postre

Surtido de pastelería casero

Bebidas

Vinos con D.O.
Cervezas, refrescos, agua mineral
Café, cava, licores

Precio: 49,00 € (IVA incluido)

SORBETE
DE MOJITO
+ 3 €

MENÚ B

Hummus de remolacha y mousse de pimientos con chips vegetales

A compartir (cada 4 invitados)

Revuelto de gulas y setas en tulipa crujiente
Pimientos de Piquillo rellenos de txangurro
Crujiente de gamba roja con salmorejo

Individual (a elegir)

Bacalao con verduras y pil-pil de calabaza y mango
Tourné de solomillo de vaca Premium con tagliatelle de zanahoria y perlas de calabacín

Postre

Surtido de pastelería casero

Bebidas

Vinos con D.O.
Cervezas, refrescos, agua mineral
Café, cava, licores

Precio: 43,00 € (IVA incluido)

MENÚ D

Hummus de remolacha y mousse de pimientos con chips vegetales

A compartir (cada 4 invitados)

Ensalada de salmón y langostino con vinagreta de nueces y salsa de yogur
Jamón Ibérico con pan de cristal y tumaca
Gambones a la plancha

Individual (a elegir)

Rollito de lubina gratinada sobre cama de patatas
Solomillo de vaca Premium al foie en salsa de Martini con milhoja de patatas a la crema

Postre

Surtido de pastelería casero

Bebidas

Vinos con D.O.
Cervezas, refrescos, agua mineral
Café, cava, licores

Precio: 51,00 € (IVA incluido)

CENAS CON DISCOTECA (hasta las 3 de la mañana)
VIERNES 13 y 20 de DICIEMBRE
SÁBADO 14 y 21 de DICIEMBRE

Si desea discoteca privada:

1 hora - 350,00 € / 2 horas - 450,00 € / 3 horas - 550,00 €

Precio por consumición: ticket previo de 2 copas - 14,00 €

Menús especiales para alergias e intolerancias alimenticias

REALICE YA SU RESERVA 91 776 55 17 • info@fuentearcos.com • www.fuentearcos.com

Restaurante FuenteArcos • C/ Rivas, s/n (Ctra. de Vicálvaro a Rivas del Jarama, km.2) • Madrid 28052