



MENÚ A 57 € (IVA incluido)

PARA COMENZAR

*Gazpacho de cereza, salmorejo cordobés, crema de calabaza o de boletus
 *(elegir previamente para todos los invitados la misma)
 Degustación de croquetas:
 Ibérico, chipirón y cecina con queso azul
 Ravioli de bacalao al ajoarriero con salsa de calabacín
 Revuelto de gambones, boletus y foie con patata crujiente

INDIVIDUAL (A ELEGIR)

(indicar plato seleccionado la semana anterior al evento)
 Mero relleno de marisco en emulsión de Piquillo
 Solomillo Ibérico en emulsión de manzana asada

POSTRE (VER OPCIONES)

BEBIDAS

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

MENÚ C 69 € (IVA incluido)

PARA COMENZAR

Ensalada templada de langostinos y crujiente de almendras
 Pulpo a la brasa sobre patata trufada
 Jamón Ibérico con pan de cristal y tumaca
 Verduritas de la huerta en tempura con langostino thai

INDIVIDUAL (A ELEGIR)

(indicar plato seleccionado la semana anterior al evento)
 Rollito de lubina gratinada en salsa holandesa
 Tourné de solomillo de vaca Premium a la pimienta verde

POSTRE (VER OPCIONES)

BEBIDAS

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

SORBETE
 DE LIMÓN
 MANDARINA
 O MOJITO
 4 €

MENÚ B 63 € (IVA incluido)

PARA COMENZAR

Ensalada de foie y jamón de pato
 con vinagreta de Cabernet Sauvignon
 Pimientos de Piquillo rellenos de salmón con aroma de eneldo
 Gambones en salsa de whisky
 Rollitos crujientes de pato sobre compota de pera

INDIVIDUAL (A ELEGIR)

(indicar plato seleccionado la semana anterior al evento)
 Bacalao confitado sobre verduras y pil-pil de mango
 Cochinillo confitado al aroma de romero sobre revolconas

POSTRE (VER OPCIONES)

BEBIDAS

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

MENÚ D 72 € (IVA incluido)

PARA COMENZAR

Ensalada de salmón y gambas con vinagreta de nueces y salsa de yogur
 Ibéricos: Jamón, lomo, salchichón Ibéricos, chorizo y queso
 Samosas de trompetas de la muerte con agridulce de cítricos
 Pimientos de Piquillo rellenos de rabo de toro

INDIVIDUAL (A ELEGIR)

(indicar plato seleccionado la semana anterior al evento)
 Rodaballo al azafrán con kataifi de mejillón
 Presa Ibérica con crujiente de queso de cabra

POSTRE (VER OPCIONES)

BEBIDAS

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

27 € (hasta 12 años)

INFANTIL Nº1

Delicias de pollo
 Macarrones boloñesa
 Croquetas de Ibérico
 Patatas fritas

Agua y refrescos
 Huevo de chocolate
 Mousse de 4 chocolates
 Helado de nube

INFANTIL Nº2

Hamburguesitas
 Calamares a la romana
 Croquetas de Ibérico
 Patatas fritas

Agua y refrescos
 Huevo de chocolate
 Mousse de 4 chocolates
 Helado de nube

37 € (hasta 12 años)

ADOLESCENTE Nº1

***Principal**

Macarrones boloñesa
 Croquetas de Ibérico
 Patatas fritas

ADOLESCENTE Nº2

***Principal**

Calamares a la romana
 Croquetas de Ibérico
 Patatas fritas

Agua y refrescos
 Huevo de chocolate
 Mousse de 4 chocolates
 Helado de nube

PRINCIPAL (elegir previamente)

Solomillo de vaca Premium
 Hamburguesa Gourmet

OTRAS OPCIONES

PESCADOS

Merluza rellena de marisco en salsa de cava
 Milhoja de lubina y verduras en salsa de cítricos
 Lomo de merluza con mejillones y gambas en emulsión de carabineros

CARNES

Carrillera Ibérica con setas y matices dulces
 Medallón de solomillo de vaca Premium al foie
 Asados (Cordero Lechal, Paletilla Lechal, Cochinillo)

ELEGIR POSTRE + ACOMPAÑAMIENTO

(el mismo para todos los invitados)

Mousse de 4 chocolates
 Tatín de queso con cerezas
 Chocolate blanco con frambuesa
 Esfera de violeta

Cestita con helado de vainilla
 Cestita con helado de violeta
 Sorbet de manzana verde
 Sorbet de mango

Menús especiales para celíacos,
 alérgicos, vegetarianos

SERVICIOS ADICIONALES (consúltenos)

- SERVICIO DE FOTOGRAFÍA
- SERVICIO DE TALLER FLORAL
- SERVICIO DE MESAS DULCES PERSONALIZADOS
- BANDEJAS DE MINI-SÁNDWICH Y BOLLERÍA
(para la merienda) - 30 €
- TICKETS PARA LAS CONSUMICIONES DE TERRAZA
Refrescos, cerveza, tinto de verano o copa de vino: 3,90 €
Botella de agua mineral, cafés, infusiones o helados: 2,70 €
Combinados nacional o importación: 9,50 €
(el pago de las consumiciones será únicamente mediante tickets)

TENGA EN CUENTA...

- Estos precios no incluyen degustación. Si desea realizarla deberá informarse en el departamento de contratación y abonar la misma
- El menú seleccionado será igual para todos los invitados adultos (salvo en caso de alergias), indicándolo 10 días antes del evento
- Las bebidas que están incluidas se servirán durante el transcurso de la comida, hasta la copa de licor
- Las consumiciones previas a la comida y para la sobremesa se abonarán en cafetería (mediante tickets). También pueden solicitar tickets previos (10 días antes del evento)
- La mesa dulce se montará exclusivamente en el salón (no en el jardín)
- Tanto si contratan la mesa dulce con nosotros, como si la montan ustedes, solo podrá montarse el mismo día del evento (consúltenos)
- No está permitido pegar o clavar nada en paredes ni techos, ni usar imperdibles para los manteles y tejidos
- El número definitivo de invitados se cerrará 10 días antes del evento (únicamente por e-mail: eventos@fuentearcos.com), no pudiendo realizar cambios después de dicha fecha
- Únicamente atendemos visitas con cita previa (tel: 91 776 55 17)

Fuentearcos es una finca maravillosa situada a 10 Km. del centro de Madrid, donde encontrará espacios únicos y singulares para cualquier celebración.

Nuestros luminosos salones, cuidada gastronomía y amplia zona infantil, son la clave para garantizar un día completo de felicidad.



Amplia zona infantil
para los más pequeños



BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ANIVERSARIOS • REUNIONES FAMILIARES