



# Menús de Comuniones y Bautizos



Visítenos en Facebook  
o en nuestra página web  
**[www.restaurantelabradorfuenlabrada.es](http://www.restaurantelabradorfuenlabrada.es)**

# *Menú de raciones al centro para cuatro personas*

*Surtido de ibéricos*

- *Jamón, chorizo, lomo, salchichón y queso curado*
- *Calamares a la andaluza*
- *Variado de croquetas*
- *Tortillas españolas trinchadas*
- *Oreja a la plancha*
- *Patatas Bravas*

*Postre:*

*Tarta de celebración con helado, café, cava o sidra*

*Bebidas:*

*Vino de la casa, gaseosa, 2 refrescos por persona  
ó 2 cervezas por persona.*

28,50 € IVA INCLUIDO

# MENÚ N°1

## Entrantes al centro:

- *Surtido de ibéricos  
(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)*
- *Langostinos cocidos con mayonesa*
- *Trigueros a la parrilla con virutas de jamón ibérico  
y lascas de queso manchego*
- *Sorbete de limón al cava*

## Continuamos con:

*Medallones de solomillo ibérico con salsa de boletus*



*Emperador a la plancha con ali-oli*

*Postre: Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Bebida: Ribera del Duero Fuentespina 3 meses  
y Blanco Verdejo.*

*Agua mineral y refrescos*

38,25 € IVA INCLUIDO

## MENÚ N° 2

### Entrantes al centro:

- *Surtido de ibéricos  
(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)*
- *Lomo de orza a la campesina*
- *Langostinos a la plancha*
- *Sorbete de limón al cava*

### Continuamos con:

*Entrecot a la parrilla*

Ó

*Bacalao al Labrador*

*Postre: Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Bebida: Ribera del Duero Fuentespina 3 meses  
y blanco Verdejo.*

*Agua mineral y refrescos*

41,00 € IVA INCLUIDO

# MENÚ N° 3

## Entrantes al centro:

- *Surtido de ibéricos  
(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)*
- *Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo*
- *Parrillada de verduras con virutas de jamón ibérico*
- *Revuelto de morcilla de Burgos con pasas y nueces*
- *Sorbete de fímón al cava*

## Continuamos con:

*Cordero asado al estilo de Aranda con guarnición*

Ó

*Emperador con gulas y gambas*

*Postre: Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Bebida: Ribera del Duero Fuentespina 3 meses  
y blanco Verdejo.*

*Agua mineral y refrescos*

48,00 € IVA INCLUIDO

# MENÚ N° 4

## Entrantes al centro:

- *Surtido de ibéricos  
(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)*
- *Pulpo a la gallega*
- *Gambón a la parrilla*
- *Bolíños de bacalao (plato típico portugués)*
- *Sorbet de limón al cava*

## Continuamos con:

*Solomillo de ternera con guarnición de patatas panaderas*



*Lubina a la bilbaína*

*Postre: Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Bebida: Ribera del Duero Fuentespina 3 meses  
y blanco Verdejo.*

*Agua mineral y refrescos*

51,00 € IVA INCLUIDO

# MENÚ N° 5

## Entrantes al centro:

- *Surtido de ibéricos  
(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)*
- *Ensalada de pimientos asados con bonito*
- *Vieira gratinada rellena de marisco*
- *Bacalao dourado (plato típico portugués)*
- *Sorbet de limón al cava*

## Continuamos con:

*Pierna o paletilla de lechal asada al horno  
(a las paletillas se les añadirá un suplemento de 6,50 €)*



*Merluza con salsa de cítricos*

*Postre: Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Bebida: Ribera del Duero Fuentespina 3 meses  
y blanco Verdejo.*

*Agua mineral y refrescos*

50,00 € IVA INCLUIDO

# MENÚ N° 6

## Entrantes al centro:

- *Surtido de ibéricos*  
*(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)*
- *Revuelto de trigueros y setas con gulas y gambas*
- *Pimiento asado con cebolla caramelizada, jamón ibérico y queso de cabra*
- *Mariscada*  
*(Langostinos, gambas, nécoras, cigalas, patas y pechos)*
- *Sorbete de limón al cava*

## Continuamos con:

*Chuletón de Ávila a la parrilla*

Ó

*Merluza con gulas y gambas*

*Postre: Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Bebida: Ribera del Duero Fuentespina 3 meses  
y blanco Verdejo.*

*Agua mineral y refrescos*

62,00 € IVA INCLUIDO

# *Recomendaciones del Chef*

## Entrantes:

- Selección de nuestros ibéricos  
*(Jamón, chorizo, somo, salchichón y queso curado)*
- Pimientos asados con farcida de bonito
- Gambón a la parrilla
- Sinfonía de setas con guisadas y gambas
- Sorbete de simón al cava

## Segundos a elegir entre:

*Paelissa de lechazos con guarnición de patatas panaderas*



*Chuletillas de lechazos a la parrilla*



*Bacalao en hojaldre sobre salsa del piquillo*

## Y un buen final:

*Tarta de celebración con helado, café y cava*

*Todo ello regado con nuestros vinos de Ribera del Duero,  
Blanco de Rueda y cavas.*

*Agua mineral y refrescos*

**58,50 € IVA INCLUIDO**

# Restaurante El Sabrador

## Menús Comuniones y Bautizos

- Estos menús han sido realizados a modo de sugerencia, cualquier modificación que desee no dude en comentárnoslo.
- Precios para grupos a partir de 8 personas.
- Si desea cambiar el vino del menú, disponemos de más referencias en nuestra bodega.
- Confirmación del menú y número de comensales 15 días antes de la celebración.
- Señal reserva de celebración 10 € por comensal reservado al efectuar la reserva.
- Se pagará en su totalidad los cubiertos de los comensales reservados.

Restaurante el Labrador  
C/ Camino viejo de Getafe, 29  
28946 Fuenlabrada  
Tel.- 686597593  
916150567

# Bar - Restaurante *el Labrador*



*Te felicita  
en un día  
tan especial*



Visítenos en Facebook  
o en nuestra página web  
**[www.restaurantelabradorfuenlabrada.es](http://www.restaurantelabradorfuenlabrada.es)**