

# RESTAURANTE GLOBO

## Menús de celebración

### Menú nº 1

- Aperitivos de la casa
- Entradas centro de mesa para compartir: Magret de gallo templado con vinagreta de Módena; surtido de ibéricos
- Secreto de cerdo ibérico al Pedro Ximenez con su guarnición Ó bacalao a la extremeña
- Postre: Profiteroles bañados con chocolate caliente

Vino de la tierra, cervezas, refrescos, agua mineral, café y licor.

**22,00 € (IVA INCLUIDO)**

### Menú nº 2

- Aperitivos de la casa
- Entradas centro de mesa para compartir: Crujiente de morcilla con mermelada de tomate; caldereta de setas y huevo poché
- Solomillo de cerdo ibérico albardado con salsa de carne O dorada al horno con sus verduritas caramelizadas
- Postre: Tiramisú

Vino de la tierra, cervezas, refrescos, agua mineral, café y licor.

**22,00 € (IVA INCLUIDO)**

### Menú nº 3

- Aperitivos de la casa
- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota
- Crema de gambas
- Entrecot de ternera a la brasa con roquefort O mero al cava
- Postre: Tata de queso con frutos rojos

Vino de la tierra, cervezas, refrescos, agua mineral, café y licor

**24,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 4**

- Aperitivos de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: Surtido de ibéricos
- Revuelto de gulas y piquillos
- Pluma ibérica a la brasa con salsa de mojo picón O salmón relleno de setas y verduritas con salsa aurora
- Postre: Flan de la casa

Vino de la tierra, cerveza, refrescos, agua mineral, café y licor.

**24,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 5**

- Aperitivos de la casa
- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota; ensalada templada de perdiz con vinagreta de castañas
- Lomo de lubina con verduritas confitadas
- Milhojas de presa ibérica y provolone con jugo de carne
- Postre: tarta de queso con frutas del campo

Vino de la tierra tinto crianza, cerveza, refrescos, agua mineral, café y licor.

**32,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 6**

- Aperitivos de la casa
- Entrada centro de mesa: carpaccio de ternera con vinagreta de lima ; crujiente de pollo y mango con vinagreta de yogurt
- Lomo de dorada a la bilbaína
- Entrecot de ternera a la brasa con salsa de carne y verduritas salteadas
- Postre: Surtido de postres caseros

Vino de la tierra tinto crianza, refrescos, agua mineral, licor y café.

**32,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 7**

- Aperitivos de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: Surtido de ibéricos de bellota; Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta de castañas; Crujiente de queso y langostinos con frutos rojos
- Milhojas de solomillo de ternera con verduritas confitadas y reducción de Pedro Ximenez
- Postre: Surtido de postres caseros

Vino de la tierra tinto crianza, refrescos, agua mineral, licor y café.

**31,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 8**

- Aperitivos de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: Ensalada de pimientos asados con ventresca y láminas de foie
- Arroz caldoso con bogavante
- Presa ibérica en cama de panaderas con salsa de frutos rojos
- Postre: tarta de tres chocolates

Vino de la tierra tinto crianza, refrescos, agua mineral, licor y café

**33,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 9**

- Aperitivos de la casa
- Entrada : surtido de ibéricos individual
- Merluza con crema de gambas
- Escalopines de solomillo de ternera al Pedro Ximenez con patatas panaderas
- Postre: surtido de postres caseros

Vino de la tierra tinto crianza, refrescos, agua mineral, licor y café

**35,00 € (IVA INCLUIDO)**

**Estos menús son orientativos, si desea algo diferente háganoslo saber y nos adaptaremos a sus necesidades.**

**Rogamos confirmen el servicio para hacer la oportuna reserva.**

**Agradecemos su confianza en nosotros, quedando a su entera disposición.**

**Menús para grupos completos y bajo reserva.**