

RESTAURANTE GLOBO

Menús de Navidad

Menú nº 1

- Aperitivo 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 o bacalao a la extremeña (a elegir uno)
- Postre: Profiteroles bañados con chocolate caliente

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

23,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 2

- Aperitivo de la casa
- Entradas centro de mesa para compartir: Crujiente de jamón ibérico con queso de cabra y membrillo ; caldereta de setas y huevo poché
- Dorada al horno con sus verduritas caramelizadas o solomillo de cerdo ibérico a la brasa con salsa de carne (a elegir uno)
- Postre: Tiramisú

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

23,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 3

- Aperitivo de la casa
- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota
- Crema de gambas con picatostes
- Entrecot de ternera a la brasa con roquefort o mero al cava (a elegir uno)
- Postre: Tata de queso con frutos rojos

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

25,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 4

- Aperitivo de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: Surtido de ibéricos
- Crema de nécoras
- Salmón relleno de setas y verduritas con salsa aurora o pluma ibérica a la brasa con su guarnición (a elegir uno)
- Postre: tarta de galletas y chocolate

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

25,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 5

- Aperitivo de la casa
- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota; ensalada templada de perdiz con vinagreta de frutos secos
- Lomo de lubina con verduritas confitadas
- Milhojas de presa ibérica y queso provolone con jugo de carne
- Postre: Surtido de postres caseros

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

32,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 6

- Aperitivo de la casa
- Entrada centro de mesa: carpaccio de ternera con vinagreta de lima ; crujiente langostinos y queso con salsa de frutos rojos
- Lomo de dorada a la bilbaína
- Entrecot de ternera a la brasa con salsa de carne y verduritas salteadas
- Postre: tornado de cerezas del valle

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

32,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 7

- Aperitivo de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: Surtido de ibéricos de bellota; Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta de frutos secos; Crujiente de queso y langostinos con frutos rojos
- Milhojas de solomillo de ternera con verduritas confitadas y reducción de Pedro Ximenez
- Postre: tarta de tres chocolates

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

31,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 8

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

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

33,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 9

- Aperitivo 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: tornado de cerezas del valle

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

34,00 € (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 mínimo 4 personas