

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 con reducción Pedro Ximenez y su guarnición Ó bacalao a la extremeña
- Postre:

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

23,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 2

- Aperitivos de la casa
- Entradas centro de mesa para compartir: Crujiente de jamón ibérico queso de cabra y membrillo con reducción de PX; setas con gambas
- 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.

23,00 € (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

25,00 € (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.

25,00 € (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 con queso y jugo de carne
- Postre: tarta de queso con frutas del bosque

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 langostinos y queso
- 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.

32,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 8

- Aperitivos de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: carpaccio de foie con verduritas cherrys y vinagreta de modena
- 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

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.