

RESTAURANTE GLOBO

Menús de Comunción

Menú nº 1

- Entradas centro de mesa: Magret de gallo escabechado; milhojas de pollo y manzana con foie de pato
- Lomo de dorada a la bilbaína con patatitas torneadas
- Sorbete
- Cochinillo asado con patatas del asador
- Postre: Tarta de queso y helado

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

38,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 2

- Entradas centro de mesa: Ensalada de perdiz; Torta del Casar
- Lomo de rodaballo al horno con nido de setas
- Sorbete
- Entrecot de retinto a la brasa y su guarnición
- Postre: Tarta de galletas y helado

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

37,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 3

- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota; carpaccio de ternera con vinagreta de lima y queso parmesano
- Arroz caldoso con bogavantes
- Sorbete
- Milhojas de solomillo de ternera con verduritas y reducción de Pedro Ximénez
- Postre: chalota de yogurt griego y tocino de cielo

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

37,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 4

- Entradas centro de mesa: Surtido de ibéricos; Ensalada de pollo, con queso de cabra, nueces y salsa cesar
- Salmon al horno con tomatitos cherrys
- Sorbete
- Paletilla ó pierna de lechal asada con guarnición de la casa (50%)
- Postre: tornado semifrío de cerezas

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

36,00€ (IVA INCLUIDO)

Menú nº 5

- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota; Ensalada de perdiz
- Lomo de lubina al horno con verduritas caramelizadas
- Sorbete
- Solomillo ibérico a la brasa con salsa de boletus y su guarnición
- Postre: leche frita con helado de vainilla

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

36,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 6

- Entradas centro de mesa: Queso de oveja; Magret de gallo templado escabechado
- Lomo de bacalao a la extremeña
- Sorbete
- Presa de cerdo ibérico con salsa de frutos rojos
- Postre: delicias de tres chocolates

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

35,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 7

- Entradas centro de mesa: Surtido de ibéricos; ensalada templada de perdiz escabechada; carpaccio de ternera con vinagreta de lima y queso parmesano
- Sorbete
- Suprema de merluza a la crema o secreto ibérico al Pedro Ximenez
- Postre: tornado semifrío de cerezas del valle

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

32,00 € (IVA INCLUIDO)

Menú nº 8

- Entradas centro de mesa: Torta del Casar; bolsitas crujientes rellenas de queso y langostinos con frutos rojos; ensalada de salmón marinado
- Sorbete
- Dorada al horno sobre cama de pisto manchego ó presa ibérica con salsa de frutos rojos
- Postre: Tarta de queso, helado

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

32,00€ (IVA INCLUIDO)

Menú de niños

Número 1.

- Entremeses variados, tortilla de patatas y calamares
- Escalope de cerdo ó pechuga de pollo empanada con patatas fritas
- Postre

Refrescos, agua mineral.

Número 2.

- Croquetas caseras, empanadillas y salchichas
- San Jacobo de jamón York con patatas fritas
- Postre

Refrescos, agua mineral.

16,00€ (IVA INCLUIDO)

Estos menús son orientativos, si desea algo diferente nos adaptamos a sus necesidades.

Rogamos confirmen el servicio lo antes posible para hacer la oportuna reserva.

Agradeciendo su confianza en nosotros quedamos a su entera disposición.

La opción de los postres se puede cambiar por tarta de comunión