

# RESTAURANTE GLOBO

## Menús de celebración

### Menú nº 1

- Aperitivo de la casa
- Entradas centro de mesa para compartir: milhojas de pollo y manzana con vinagreta y salsa de Oporto ; surtido de ibéricos
- Secreto de cerdo ibérico con reducción Pedro Ximenez y su guarnición Ó bacalao a la extremeña
- Postre: tarta de galletas

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

25 ,00 € (IVA INCLUIDO)

### Menú nº 2

- Aperitivo de la casa
- Entradas centro de mesa para compartir: carpaccio de foie con tomatitos cherrys y vinagreta de Módena; salteado de boletus y jamón ibérico
- Solomillo de cerdo ibérico 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.

25,00 € (IVA INCLUIDO)

### Menú nº 3

- Aperitivo de la casa
- Entradas centro de mesa: Jamón de bellota
- Piquillos rellenos de rabo de toro con salsa de carne
- Entrecot de ternera a la brasa con roquefort O lubina rellena de gulas y gambas
- Postre: Tarta de queso con frutos rojos

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

27,00 € (IVA INCLUIDO)

## **Menú nº 4**

- Aperitivo de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: Surtido de ibéricos
- Revuelto puerros y bacalao
- 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.

**27,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 5**

- Aperitivo 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.

**34,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 6**

- Aperitivo de la casa
- Entrada centro de mesa: carpaccio de foie con tomatitos cherrys y vinagreta de Módena ;
- 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.

**34,00 € (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 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.

**34,00 € (IVA INCLUIDO)**

## **Menú nº 8**

- Aperitivo de la casa
- Entrada centro de mesa para compartir: carpaccio de ternera con vinagreta de lima
- 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

**35,00 € (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: 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.**

**Mínimo 4 personas**