

- MENÚ CELEBRACIÓN 2022 -



RESTAURANTE BRASERÍA
GLOBO

01

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA
ENSALADA DE LANGOSTINOS, SALMÓN Y AGUACATE
SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

SECRETO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ
BACALAO A LA EXTREMEÑA

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE LA ABUELA

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA COSECHA
CERVEZA
AGUA MINERAL Y REFRESCO
CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

**PRECIO POR PERSONA
26,00 € (IVA INCLUIDO)**

02

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA
TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE

PRIMER PLATO

LOMO DE LUBINA CON VERDURAS

SEGUNDO PLATO

MILHOJAS DE PRESA IBÉRICA Y QUESO PROVOLONE CON SALSA DE
CARNE

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA EN TARRO “*MÚSICO AL CARAMELO*”

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA
CERVEZA
AGUA MINERAL Y REFRESCO
CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

35,00 € (IVA INCLUIDO)

03

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA
SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA
ENSALADA TEMPLADA DE PERDIZ CON VINAGRETA DE CASTAÑAS
CRUJIENTE DE QUESO Y LANGOSTINOS CON FRUTOS ROJOS

PRIMER PRINCIPAL

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS CONFITADAS

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA
CERVEZA
AGUA MINERAL Y REFRESCO
CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA
31,00 € (IVA INCLUIDO)

04

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

MEDALLONES DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA CON CEBOLLA
CAMELIZADA, NUECES Y MIEL

PRIMER PLATO

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

SEGUNDO PLATO

PRESA IBÉRICA EN CAMA DE PANADERAS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA EN TARRO “*CHOCOLATE EN TRES TEXTURAS*”

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCO

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA
35,00 € (IVA INCLUIDO)

05

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA
PATÉ DE LA CASA

ENTRADA INDIVIDUAL
SURTIDO DE IBÉRCISO DE BELLOTA

PRIMER PLATO
MERLUZA CON CREMA DE GAMBAS

SEGUNDO PLATO
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE

POSTRE INDIVIDUAL
SEMIFRIO DE CEREZAS DEL VALLE

BODEGA
VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA
CERVEZA
AGUA MINERAL Y REFRESCO
CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA
36,00 € (IVA INCLUIDO)

06

MENÚ

ENTRADAS INDIVIDUALES

JAMÓN DE BELLOTA

MILHOJA DE FOIE, POLLO Y MANZANA CON SALSA DE OPORTO
CRUJIENTE DE LANGOSTINOS Y QUESO CON SALSA DE FRUTO ROJOS

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

CHULETÓN DE TERNERA A LA BASA
LOMO DE RODABALLO CON BILBAINA

POSTRE INDIVIDUAL

LECHE FRITA CON HELADO DE GALLETA

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA SELECCIÓN

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCO

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA
45,00 € (IVA INCLUIDO)

OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA

Todos los menús son susceptibles a cambios de platos, se le presupuestaran sin ningún compromiso.

Los entrantes de los menús que van al centro de mesa serán para compartir cada 4 comensales.

Todos los menús se servirán a mesa completa.

Es importante que nos informen previamente de personas con posibles intolerancias o alergias alimenticias.

Rogamos confirmen el servicio para hacer la oportuna reserva.

Para cualquier duda o consulta estamos a su disposición en el teléfono del restaurante: 927213879 / 627540136 o el correo electrónico globo@restauranteglobo.com

Agradecemos su confianza depositada en nosotros.