

- MENÚ CELEBRACIÓN 2023 -



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

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSAS DE CARNE
SALMÓN RELLENO DE GULAS Y SETAS CON SALSAS AURORA

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE LA ABUELA

BODEGA

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

**PRECIO POR PERSONA
27,00 € (IVA INCLUIDO)**

02

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

LOMO DE LUBINA CON VERDURAS

SEGUNDO PLATO

TERNERA MACERADA CON MIEL Y MOSTAZA Y TOQUE DE CURRY

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

36,00 € (IVA INCLUIDO)

03

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

CARPACCIO DE TERNERA, QUESO PARMESANO Y MEMBRILLO CON
VINAGRETA DE LIMA

CRUJIENTE DE LANGOSTINOS Y QUESO CON SALSA DE FRUTO ROJOS
PULPO A LA GALLEGA

PRIMER PRINCIPAL

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS CONFITADAS

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
34,00 € (IVA INCLUIDO)

04

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

ENSALADA DE POLLO, TOMATITOS CHERRY'S, QUESO, NUECES Y SALSA
CESAR

PRIMER PLATO

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

SEGUNDO PLATO

PRESA IBÉRICA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA EN TARRO “*MERENGUE DE LIMÓN CON MILHOJAS*”

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCO

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

37,00 € (IVA INCLUIDO)

05

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA
PATÉ DE LA CASA

ENTRADA INDIVIDUAL
SURTIDO DE IBÉRICO DE BELLOTA

PRIMER PLATO
MERLUZA RELLENA DE JAMÓN CON LANGOSTINOS Y ALMEJAS

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 CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

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

RAPE A LA MARINERA

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

46,00 € (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.