

- MENÚ COMUNIÓN 2023 -



RESTAURANTE BRASERÍA
GLOBO

01

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

ENSALADA DE LANGOSTINOS, SALMÓN Y AGUACATE

MILHOJAS DE POLLO Y MANZANA CON FOIE DE PATO

PRIMER PLATO

LOMO DE LUBINA A LA BILBAÍNA CON VERDURAS

SORBETE

SEGUNDO PLATO

COCHINILLO ASADO CON PATATAS PANADERAS

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE COMUNIÓN Y HELADO

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCO

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

40,00 € (IVA INCLUIDO)

02

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

ENSALADA TEMPLADA DE PERDIZ CON VINAGRETA DE CASTAÑAS
CRUIENTE DE QUESO Y LANGOSTINOS CON FRUTOS ROJOS

PRIMER PLATO

RODABALLO AL HORNO SOBRE NIDO DE SETAS

SORBETE

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO DE TORTA Y JAMÓN IBÉRICO CON SALSA
DE BOLETUS

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE COMUNIÓN Y HELADO

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCO

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

39,00 € (IVA INCLUIDO)

03

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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

PRIMER PLATO

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTES

SORBETE

SEGUNDO PLATO

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURITAS Y REDUCCIÓN
DE PEDRO XIMÉNEZ

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE COMUNIÓN Y HELADO

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA CRIANZA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCO

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

40,00 € (IVA INCLUIDO)

04

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA
SURTIDO DE QUESOS
SETAS A LA PLANCHA CON GAMBAS

PRIMER PLATO

SALMÓN AL HORNO ACOMPAÑADO DE TOMATES CHERRYS

SORBETE

SEGUNDO PLATO

PALETILLA O PIERNA DE LECHAL ASADA CON GUARNICIÓN DE LA CASA
(50%)

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE COMUNIÓN Y HELADO

BODEGA

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

PRECIO POR PERSONA
39,00 € (IVA INCLUIDO)

05

MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

PATÉ DE LA CASA
SURTIDO DE IBÉRICOS
PASTEL DE BOGAVANTE CON SALSA DE PIQUILLOS

PRIMER PLATO

LOMO DE BACALAO A LA EXTREMEÑA

SORBETE

SEGUNDO PLATO

MILHOJA DE PRESA IBÉRICA Y QUESO PROVOLONE CON SALSA DE
FRUTOS ROJOS Y SU GUARNICIÓN

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE COMUNIÓN Y HELADO

BODEGA

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

PRECIO POR PERSONA

39,00 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ INFANTIL

MENÚ 1

ENTRADAS

ENTREMESES VARIADOS, TORTILLA DE PATATAS
Y CALAMARES

PLATO A ELEGIR

ESCALOPE DE CERDO CON PATATAS FRITAS
PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS FRITAS

POSTRE

MENÚ 2

ENTRADAS

CROQUETAS CASERAS, EMPANADILLAS
Y SALCHICHAS

PLATO PRINCIPAL

SAN JACOBO DE JAMÓN YORK CON PATATAS FRITAS

POSTRE

BEBIDA

AGUA MINERAL
REFRESCO

PRECIO POR PERSONA
20,00 € (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.