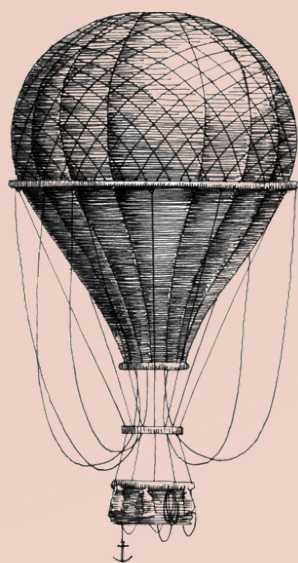




Menú Celebración

2026



GLOBO

BAR · RESTAURANTE · BRASERÍA





Menu

Nº I

CENTRO MESA

Surtido de Ibéricos

Torrezno de Soria con mojo picón

PRINCIPAL INDIVIDUAL

Arroz caldoso con bogavante

POSTRE

Panna-cotta de chocolate
blanco con coulis de mango

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza

Cerveza de barril

Agua mineral y refrescos

Café, té o infusión

PRECIO POR PERSONA:
34,00€ (IVA INCLUIDO)





Menu

Nº 2

CENTRO MESA

Ensalada templada de perdiz en escabeche con
vinagrata de castañas

Setas a la plancha con gambas

Milhoja de foie, pollo y manzana con reducción de
oportó

PRINCIPAL INDIVIDUAL

Entrecot de ternera al horno de leña

O

Merluza a la vasca

O

Arroz caldoso con bogavante (Mín. 2 pax)

POSTRE

Chocolate en tres texturas

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza

Cerveza de barril

Agua mineral y refrescos

Café, té o infusión

PRECIO POR PERSONA:

37,00€ (IVA INCLUIDO)





Menu

Nº3

CENTRO MESA

Brioche de patatera con huevo de codorniz

Bolsita crujiente de queso fresco y langostinos con
coulis de frutos rojos

Ravioli de pato y foie con reducción de Pedro Ximenez

Vieira a la plancha con verduritas

Bocadito de merluza en tempura con alioli de ajo-
negro

Lomo de ternera a la brasa

POSTRE

Tarta de serradura

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza

Cerveza de barril

Agua mineral y refrescos

Café, té o infusión

PRECIO POR PERSONA:
40,00€ (IVA INCLUIDO)





Menu

Nº 4

CENTRO MESA

Carpaccio de foie con chutney de tomate y vinagreta de modena

Brioche de carrilleras con mahonesa de kimchi

PRIMERO

Arroz caldoso con bogavante

SEGUNDO

Presa ibérica a la brasa con salsa de carne

POSTRE

Merengue de limón

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza

Cerveza de barril

Agua mineral y refrescos

Café, té o infusión

PRECIO POR PERSONA:

43,00€ (IVA INCLUIDO)



GLOBO





Menu

Nº5

CENTRO MESA

Bao de chipirones fritos con ajonesa de cilantro

Canelón de vaca, trufa y foie con salsa de puerros
asados

PRIMERO

Bacalao a baja temperatura con espuma de
pimientos asados

SEGUNDO

Solomillo de ternera con foie y reducción
de su jugo

POSTRE

Tarta de queso con coulies de frutos rojos

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza

Cerveza de barril

Agua mineral y refrescos

Café, té o infusión

PRECIO POR PERSONA:
45,00€ (IVA INCLUIDO)



Observaciones

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

Para facilitarnos la labor y ofrecerles un mejor servicio, les rogamos que unos días antes de la celebración nos informen en los menús donde da la opción a elegir platos de la cantidad de cada uno de los segundos que van a tomar.

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

Precios especiales en copas de sobremesa (excepto marcas premium)

En caso de desear un vino distinto a los que ofrece el restaurante, le daremos presupuesto sin compromiso.

Todos los menús se servirán a mesa completa.

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

Rogamos confirmen el servicio para hacer la oportuna reserva.

El restaurante se reserva el derecho a cobrar la mitad de los cubiertos fallidos (cuando supongan más de 5 personas fallidas) que hayan sido concertados si no nos informan de las ausencias, al menos, con un día de antelación.

Para cualquier duda o consulta estamos a su disposición en el teléfono del restaurante:

927213879 / 627540136
globo@restauranteglobo.com

Agradecemos su confianza depositada en nosotros.



GLOBO
BAR RESTAURANTE BRASERÍA

