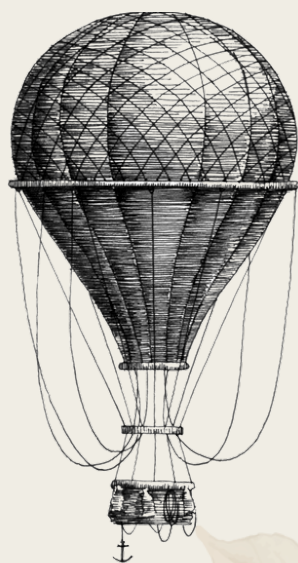




Menú Comunión

2026



GLOBO

BAR · RESTAURANTE · BRASERÍA



Menu

Nº I

CENTRO MESA

Ensalada de langostinos, salmón marinado y aguacate
con vinagreta de mango

Milhojas de pollo y manzana con foie de pato y
reducción de Pedro Ximénez

PRIMER PLATO

Lomo de lubina con aceite de ajos sobre cama de
verduras

SORBETE

SEGUNDO PLATO

Lingote de cochinillo asado en horno de leña con su
guarnición

POSTRE

Tarta de comunión y helado

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza
Vino blanco verdejo Viña Zoraya
Cerveza de barril
Agua mineral y refrescos
Café, té e infusión

PRECIO POR PERSONA:
48,00€ (IVA INCLUIDO)



Menu

Nº2

CENTRO MESA

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

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

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao a baja temperatura sobre
espuma de pimientos asados

SORBETE

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico relleno de torta y jamón
ibérico con salsa de boletus

POSTRE

Tarta de comunión y helado

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza
Vino blanco verdejo Viña Zoraya
Cerveza de barril
Agua mineral y refrescos
Café, té e infusión

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



Menu

Nº3

CENTRO MESA

Surtido de ibéricos de Bellota

Bao de chipirones con mayonesa de cilantro

PRIMER PLATO

Arroz caldoso con bogavantes

SORBETE

SEGUNDA PLATO

Presa ibérica al horno de leña con mojón
picón

POSTRE

Tarta de comunión y helado

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza
Vino blanco verdejo Viña Zoraya
Cerveza de barril
Agua mineral y refrescos
Café, té e infusión

PRECIO POR PERSONA:
47,00€ (IVA INCLUIDO)



Menu

Nº 4

CENTRO MESA

Brioche de carrillera ibérica con mayonesa de kimchi

Setas a la plancha con gambas

PRIMER PLATO

Salmón relleno de gulas y trigueros con salsa aurora

SORBETE

SEGUNDA PLATO

Costilla de ternera a baja temperatura laqueada con
nuestra salsa barbacoa casera

POSTRE

Tarta de comunión y helado

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Crianza
Vino blanco verdejo Viña Zoraya
Cerveza de barril
Agua mineral y refrescos
Café, té e infusión

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



Menu Infantil

ENTRADAS

Lágrimas de pollo empanadas

Empanadillas

Calamares

PLATO A ELEGIR

Escalope de cerdo con patatas fritas

o

San Jacobo de jamón York con patatas fritas

POSTRE

Tarta de comunión y helado

BODEGA

Agua mineral

Refresco

PRECIO POR PERSONA:
25,00€ (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.



BAI RESTAURANTE BRASERIA