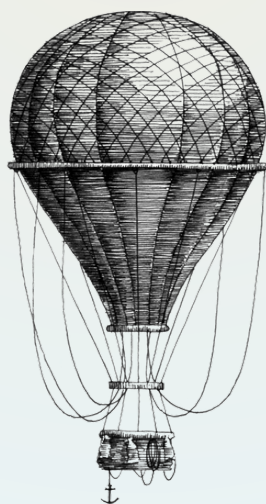


Menú Comunión

2027



GLOBO

BAR · RESTAURANTE · BRASERÍA

Menu

Nº I

CENTRO MESA

Surtido de ibéricos de Bellota

Bao de chipirones con mahonesa de kimchi

PRIMER PLATO

Arroz caldoso con bogavantes

SEGUNDO PLATO

Lingote de Presa ibérica al horno de leña
con salsa de carne

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:
50,00€ (IVA INCLUIDO)



Menu

Nº2

CENTRO MESA

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

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

PRIMER PLATO

Popieta de lubina con langostinos y salsa de gambas

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:
53,00€ (IVA INCLUIDO)



Menu

Nº3

CENTRO MESA

Vieira gratinada con salsa de ostras y muselina de ajo

Brioche de carrillera ibérica con cebolla encurtida y
mahonesa de kimchi

PRIMER PLATO

Merluza rellena de jamón Ibérico con langostinos y
salsa marinera

SEGUNDO PLATO

Carrillera de vaca a baja temperatura con reducción
de vino tinto

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:
53,00€ (IVA INCLUIDO)



Menu

Nº 4

CENTRO MESA

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

Ravioli de pato y foie con reducción de PX

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao a baja temperatura confitados con AOVE y gratinado con mahonesa de puerros asados

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la brasa con foie y reducción de carne

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:
54,00€ (IVA INCLUIDO)



Menu Infantil

ENTRADAS

Lágrimas de pollo empanadas

Empanadillas

Calamares

PLATO A ELEGIR

Escalope de cerdo con patatas fritas

o

San jacobó 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.



GLOBO
BAR RESTAURANTE BRASERÍA