Platos para compartir 7,95 €

ENTRANTES

Salmorejo cordobés como es.
Tartár de atún con anacardos.
Risotto negro con sabor a mar.
Carpaccio de presa ibérica con soja y jengibre, atrévete.
Tartar de salmón con emulsión de espárragos blancos.
Patatas confitadas a gajos con dúo de salsas curry y mojo picón.
Revuelto de habitas y jamón con mermelada de tomate.
Croquetas caseras de rabo de toro de verdad.
Guacamole picante macerado con lima y nachos de maíz.
Foie de oca con manzana caramelizada y cubos de Px.
Croquetones de parmesano y jamón con crema de mojo picón.
Berenjenas caramelizadas y gratinadas con queso de cabra
Risotto de presa con boletus.

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada cesar estilo Globo.
Rollitos de calabacín con relleno de atún y salmón.
Ensalada templada de langostinos con vinagreta de la huerta y parmesano.
Musaka al estilo del chef con verduras y carne, regada con crema de hongos.
Ensalada de salmón con espaguetis de calabacín y tropezones de pimientos rojos.
Wok de pollo con verduras

Platos individuales 9,95 €

PESCADOS

Atún a la mostaza antigua.
Crepe de salmón y gambas.
Calamaritos a la plancha guarnecidos con su tinta.
Lomos de lubina a la plancha sobre cama de verduras.
Atún sellado a la barbacoa sobre emulsión de coliflor regado con salsa verde.
Flamenquín de pez espada relleno de langostinos y calabacín con salsa mil islas.
Lomo de bacalao encostrado y acostao sobre espárragos verdes con crema de piquillo.
Lomo de bacalao confitado en salsa de criollo con puerros y raspadura de aceitunas negras y toque de albahaca.

CARNES

Codillo al horno con patata asada.
Tacos de presa a la sal con romero.
Carrillada al Pedro Ximénez con boletus.
Costillar a la brasa con salsa mozárabe.
Timbal de rabo de toro con reducción de su propio jugo.
Solomillo ibérico a la salsa verde con alioli a la menta.
Pluma ibérica a la plancha con dos salsas.
Entrecot de ternera
Crepe relleno de presa y verduras gratinado con crema de setas y Jabugo.
Flamenquín de presa con crema de boletus.
Medallones de solomillo relleno de queso con salsa blanquiverde y duquesas con arándanos.
Tortas gratinadas de manitas de cerdo con pistachos acompañadas de crema de manzana asada.

Para ellos y ellas 7,95 €

Espaguetis a la boloñesa o carbonara.
Pizza Prosciutto (Jamón York).
Pizza Globo (beicon, champiñones, huevo y aceitunas).
Pechuga de pollo empanada o a la plancha con pasta y patatas fritas.

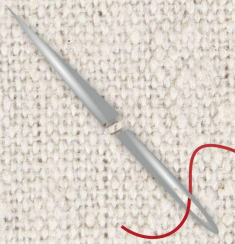
Postres 5,95 €

Bizcocho de chocolate relleno de vainilla y cubierto con chocolate caliente.
Sorbete de limón con cava y aroma de menta.
Tarta de queso con frutos rojos.
Copa de helado a tu gusto.
Mousse de turrón con helado de vainilla sobre bizcocho de chocolate.
Sopa de torrijas con tropezones.
Mousse de nutella con helado de chocolate blanco con barquillo desmigado.
Maceta de oreo.
Crepe relleno de helado a tu gusto (turrón, vainilla, chocolate y fresa) y cubierto con chocolate caliente.

¿Quieres disfrutar de tu plato favorito cada vez que vengas a visitarnos? Propón tu receta y si es seleccionada podrás degustarla cada vez que vengas a comer.
Consulta las bases del concurso en nuestra web www.globorestaurante.es y en nuestras redes sociales

En mesa y terraza, suplemento de 0,95 € por persona - Todos los precios incluyen el 10% de IVA

En nuestra carta se ha tenido en cuenta los alérgenos de nuestras materias primas y del proceso de elaboración. Pregunte a nuestro personal para subsanar en la medida de los posible la presencia de alérgenos en nuestros platos



globo restaurante

Avd. Brillante 1 Córdoba
957 408 848
www.globorestaurante.es