EMPEZANDO A COMPARTIR 9,95 €

Salmorejo cordobés con jamoncito y huevo duro
Ensaladilla de salmón, gambas y esferificaciones de ídem
Rollitos de calabacín rellenos de atún y salmón
Croquetitas de parmesano y jamón con mermelada de tomate
Guacamole macerado con lima acompañado de nachos de maíz
Patatas revueltas al estilo del chef con virutas de jamón
Albóndigas de verduras en salsa (vegana)
Bastones de berenjenas fritas con miel de caña.
Patatas confitadas a gajos con ali oli de ostras y langostinos al ajillo
Ensalada de gambones con vinagreta de la huerta y lascas de parmesano
Ensalada de cogollos con huevos rellenos de atún y salsa rosa
Ensalada de espinacas con nueces y queso de cabra con vinagreta de miel de caña

PARA COMPARTIR A CONTINUACIÓN 11,95 €

Foie de oca con frutos rojos, manzana caramelizada y cubos de Px.
Tartár de atún con mango, aguacate y lluvia de anacardos
Tartar de salchichón y chorizo de buey con mahonesa de higos
Croquetas de rabo de toro con mojo picón
Calamaritos fritos o plancha con salsa verde
Choco frito o plancha con ali oli de lima
Risotto de presa con boletus
Risotto negro de choco y gambitas con ali oli
Musaka con verduras y carne regada con crema de hongos
Wok de verduras con fideos chinos y presa
Carne con tomate con patatas fritas

PARA LOS IMPORTANTES 9,95 €

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

PESCADOS 13,95 €

Lubina a la plancha con verduras salteadas
Flamenquín de pez espada relleno de salsa de gambones
Bacalao gratinado con ali olí de miel sobre cama de pisto
Atún a la mostaza antigua con verduras salteadas
Bacalao en tempura con puré de patatas y aroma de naranja
Atún encebollado

CARNES 13,95 €

Flamenquín de presa y queso con crema de boletus
Carrillada al Pedro Ximénez con boletus
Solomillo a la brasa con salsa invento del chef
Crepe de presa y verduras cubierto de bechamel y virutas de jamón
Abanico a la brasa con setas salteadas y salsa de ostras
Callos "de aquí tan buenos como los de allí"
Solomillo ibérico a la brasa con crema de champiñones

globo restaurante

un mundo de sabores

Servicio de pan 0,95 €. Consulta sobre los alérgenos que han sido tenidos en cuenta en nuestras materias primas y en su proceso de elaboración.
Todos los precios llevan incluido el 10% de IVA

ALGO MÁS 17,95 €

Gran parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco
Pluma ibérica a la barbacoa con dos salsas
Costillar a la barbacoa
Presa ibérica a la barbacoa con puré de castañas
Rabo de toro con reducción de su propio jugo

TENTACIONES PARA TODOS 6,95 €

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
Mousse de galleta Lotus
Copa de helado a tu gusto (2 bolas), (turrón, vainilla, chocolate y fresa)
Crepe relleno de helado a tu gusto cubierto chocolate caliente
Trufas de helado de chocolate blanco con oreo
Tarta de zanahoria estilo Globo
Postre especial Globo

DIETAS ESPECIALES sin lactosa , sin gluten y veganas

IDEAL PARA COMPARTIR 9,95 €
Patatas revueltas al estilo del Chef
Guacamole macerado con lima y acompañado con nachos de maíz (También VEGANA)
Rollitos de calabacín con relleno de guacamole (También VEGANA)
Albóndigas de verduras en salsa (También VEGANA)

PESCADOS Y CARNES 13,95 €
Tartár de atún con mango y aguacate y lluvia de anacardos
Calamaritos a la plancha
Lomos de lubina con verduras salteadas
Carrillada al Pedro Ximénez con boletus
Flamenquín de presa

ALGO MAS 17,95 €
Gran parrillada de verduras (También VEGANA)
Rabo de toro con reducción de su propio jugo
Pluma ibérica con patatas palillo
Abanico a la brasa con salteado de setas con salsa de ostras
Presa ibérica con patatas fritas

TENTACIONES PARA TODOS 6,95 €
Consulte con nuestro personal las opciones

globo restaurante

un mundo de sabores

Servicio de pan 0,95 €. Consulta sobre los alérgenos que han sido tenidos en cuenta en nuestras materias primas y en su proceso de elaboración.
Todos los precios llevan incluido el 10% de IVA