

glotón

RESTAURANT & LOUNGE

NUESTROS SABORES

Glotón es un nuevo reto al que regalamos toda nuestra energía e ilusión. Aspirábamos a crear algo diferente, divertido, adaptado a los gustos de hoy y con precios asequibles, sin por ello renunciar ni un ápice a la calidad que nos avala. No ha sido fácil plasmar en este local de San Pedro de Alcántara todas las ideas que teníamos en nuestra cabeza, pero al fin creemos haberlo conseguido.

Bienvenidos a Glotón





OUR FLAVOURS

Glotón is a new challenge that we have put all of our energy and enthusiasm into. We have aspired to create something different and funny, adapted to today's tastes and affordable prices without conceding any quality. It was not easy to capture in this place of San Pedro de Alcantra all the ideas we have in our head, but at last we have succeeded.

Welcome to Gloton.





Entrantes

Burrata de búfala con tartar de tomate y albahaca

Gazpacho de col lombarda con helado de mostaza sobre tartar de pepino

Ensalada de sandía con langostinos

Ensalada de lechugas, queso de cabra, membrillo, piñones y foie


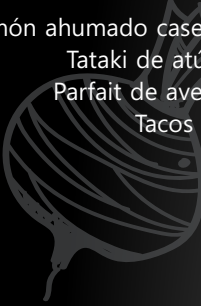
Berenjena al horno marinada en miso

Salmón ahumado casero con mantequilla de trufas y ensalada de pepino marinado

Tataki de atún de almadraba, ensalada de brotes y salsa glotón

Parfait de ave casero con azúcar caramelizada y pepino marinado

Tacos de rabo de toro con mayonesa de vino tinto



Y los entrantes del chef*
*sugerencias del día.

Platos principales


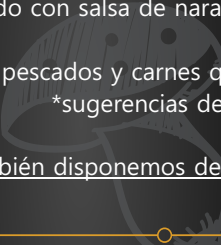
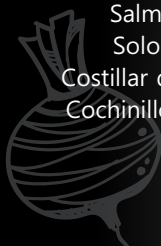
Lubina salvaje al horno con mantequilla de vainilla y fettuccini de calabacín

Salmón marinado sobre risotto verde, chorizo y salsa de trufas

Solomillo de buey con foie, puré de patatas y salsa de oporto

Costillar de cordero con costra de hierbas y cama de patatas arrugadas

Cochinillo deshuesado con salsa de naranja y puré de patatas al limón



Mariscos, pescados y carnes que inspiran al chef*
*sugerencias del día.

También disponemos de menú infantil

Toque goloso

Crème brûlée de caramelo y mascarpone salado

Tarta de queso Glotón con frutos rojos sobre compota de membrillo y anís

Cremoso de chocolate negro con chips de naranja y galleta sablé

Sundae de fresas, helado de vainilla y pistachos garrapiñados

Selección de helados y sorbetes

Coctel coronel estilo Glotón



Vinos dulces / sweet wines/

Capricho de Goya


Moscatel / Camilo Castilla

Sauternes

Semillon/ Mascaron de Ginestet

Oporto

Tinta Roriz, Rouriga Franca, Tinta Barroca /Noval





Vinos secos / dry wines/