

glotón

RESTAURANT & LOUNGE

NUESTROS SABORES

Glotón es un reto continuo al que regalamos toda nuestra energía e ilusión. Aspiramos a crear algo diferente, divertido, adaptado a los gustos de hoy, sin por ello renunciar ni un ápice a la calidad. No es tarea fácil plasmar en esta esquinita de san Pedro de Alcántara todas las ideas que tenemos, logrando que cada día nuestros clientes sonrían y regresen. Gracias por venir a Glotón!

































OUR FLAVORS

Glotón is a continuous challenge that we have put all of our energy and enthusiasm into. We aspire to create something different, amazing, adapted to today's tastes, without giving up the quality. It is not an easy task to draw forth our ideas that we have in this corner of San Pedro de Alcántara, to ensure our customer smile day after day with the thankful of their next visit. Thank you for coming to Glotón!














MENÚ

ENTRANTES

-   BURRATA DE BÚFALA CON TARTAR DE TOMATE Y ALBAHACA 10,50 €
-   GAZPACHO DE COL LOMBARDA CON HELADO DE MOSTAZA SOBRE TARTAR DE PEPINO 8,50 €
-    ENSALADA DE SANDÍA CON LANGOSTINOS 12,90 €
-     ENSALADA DE LECHUGAS, QUESO DE CABRA, MEMBRILLO, PIÑONES Y FOIE 11,90 €
-    BERENJENA AL HORNO MARINADA EN MISO 8,50 €
-     SALMÓN AHUMADO CASERO CON MANTEQUILLA DE TRUFAS Y ENSALADA DE PEPINO MARINADO 11,50 €
-     TATAKI DE ATÚN DE ALMADRABA, ENSALADA DE BROTES Y SALSAS GLOTÓN 14,50 €
-     PARFAIT DE AVE CASERO CON AZÚCAR CARAMELIZADA Y PEPINO MARINADO 11,50 €
-     TACOS DE RABO DE TORO CON MAYONESA DE VINO TINTO 12,00 €

Y LOS ENTRANTES DEL CHEF*

PLATOS PRINCIPALES

-  LUBINA SALVAJE AL HORNO CON MANTEQUILLA DE VAINILLA Y FETUCCINI DE CALABACÍN 24,50 €
-       SALMÓN MARINADO SOBRE RISOTTO VERDE, CHORIZO Y SALSAS DE TRUFAS 18,50 €
-   SOLOMILLO DE BUEY CON FOIE, PURÉ DE PATATAS Y SALSAS DE OPORTO 23,50 €
-   COSTILLAR DE CORDERO CON COSTRA DE HIERBAS Y CAMA DE PATATAS ARRUGADAS 21,50 €
-   COCHINILLO DESHUESADO CON SALSAS DE NARANJA Y PURÉ DE PATATAS AL LIMÓN 20,00 €






MARISCOS, PESCADOS Y CARNES QUE INSPIRAN AL CHEF*

*sugerencias del día.

TAMBIÉN DISPONEMOS DE MENÚ INFANTIL

MENÚ

TOQUE GOLOSO

	CRÈME BRULÉE DE CARAMELO Y MASCARPONE SALADO	6,00 €
	TARTA DE QUESO GLOTON CON FRUTOS ROJOS SOBRE COMPOTA DE MEMBRILLO Y ANÍS	6,00 €
	CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO CON CHIPS DE NARANJA Y GALLETAS SABLÉ	6,00 €
	SUNDAE DE FRESAS, HELADO DE VAINILLA Y PISTACHOS GARRAPIÑADOS	6,00 €
	SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES	6,00 €
	COCTEL CORONEL ESTILO GLOTON	6,00 €

VINOS DULCES / SWEET WINES

CAPRICHIO DE GOYA MOSCATEL / CAMILO CASTILLA	4,00 €
SAUTERNES SEMILLON / MASCARON DE GINESTET	5,00 €
OPORTO TINTA RORIZ, ROURIGA FRANCA, TINTA BARROCA / NOVAL	4,50 €