

# 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 9,80 €
-    ENSALADA DE QUESO DE CABRA AL HORNO CON VINAGRETA DE PIÑONES Y COULIS DE MANGO 10,50 €
-    ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE Y VERDURITAS DE LA HUERTA, ADEREZADA CON VINAGRTEA DE DIJON 11,50 €
-   BERENJENA AL HORNO MARINADA EN MISO 8,50 €
-    LASAÑA DE VERDURITAS, SETAS, GORGONZOLA Y SALTEADO DE TOMATES CHERRYS AL PX 12,50 €
-    PATÉ CASERO DE AVE DE CORRAL CON AZÚCAR CAMELIZADA Y PEPINO MARINADO 10,50 €
-    TACOS DE RABO DE TORO CON MAYONESA DE VINO TINTO 12,80 €

Y LOS ENTRANTES DEL CHEF \*

## PLATOS PRINCIPALES

-   LUBINA SALVAJE AL HORNO CON MANTEQUILLA DE VAINILLA Y FETUCCINI DE CALABACÍN 23,90 €
-     SALMÓN MARINADO SOBRE RISOTTO VERDE, CHORIZO Y SALSA DE TRUFAS 18,50 €
-     LENGUADO RELLENO DE GAMBAS SOBRE CREMA DE MARISCOS CON CRUJIENTE DE PULPO 22,80 €
-    CANELONES DE RABO DE TORO SOBRE SALSA DE QUESO 18,50 €
-   SOLOMILLO DE BUEY CON FOIE, VERDURAS SALTEADAS Y SALSA DE OPORTO 22,80 €
-  COSTILLAR DE CORDERO CON COSTRA DE HIERBAS Y RATATOUILLE 22,80 €
-    COCHINILLO DESHUESADO CUBIERTO DE KIKOS, SALSA DE HIERBAS Y PURÉ DE PATATAS AL LIMÓN 21,80 €











## MENÚ INFANTIL

-   PASTA BOLOGNESE 11,50 €
-   PASTA CARBONARA 11,50 €
-   NUGGETS CASEROS DE POLLO CON PATATAS FRITAS 11,50 €
-   HAMBURGUESA CASERA CON QUESO 11,50 €

# 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 €
 	BIZCOCHO DE ALMENDRAS Y FILADELFIA EN SALSA DE CHOCOLATE	6,00 €
 	COULANT DE CHOCOLATE Y NARANJA SERVIDO CON FRUTOS ROJOS	6,00 €
 	SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES	6,00 €
	COCTEL CORONEL ESTILO GLOTON	6,00 €

## VINOS DULCES

FLORALIS Moscatel/ Bodegas Torres	COPA 4,00 €	BOT. 37,00 €
SAUTERNES Semillon/ Sauvignon Blanc/ Mascaron de Ginestet	COPA 5,00 €	BOT. 39,00 €
NOVAL LBV Tinta Roriz, Franca y Tinta Barroca/ Bodega Quinta do Noval	COPA 4,50 €	BOT. 36,00 €
PEDRO XIMENEZ LA CILLA Pedro Ximénez/ Barbadillo	COPA 4,00 €	BOT. 37,00 €