



# El Globo

RESTAURANTE

CARTA

***EL GLOBO lleva más de treinta años elaborando comida casera en esta misma calle de San Bernardo, donde ha cambiado por tres veces de ubicación.***

*Comenzó como Sidrería en 1992 en el n°2, se mudó en 1998 al n°13, donde se afianzó durante 25 años, y finalmente se trasladó al n°18 como Restaurante, manteniendo el mismo espíritu inicial (centrado en productos locales y de temporada), de cocina tradicional y elaboración casera.*

***Nuestros platos se elaboran al momento.***

*Tenga en cuenta que algunas elaboraciones llevan más tiempo de espera que otras, debido a nuestro sistema de trabajo tradicional y casero.*

*Indíquenos por favor cualquier intolerancia o alergia, a tener en cuenta tanto para su elaboración (omisión de ingredientes) como por la manipulación o contaminación cruzada.*

*Tenemos opciones sin gluten en toda la carta (hacemos las frituras en sartén, con aceite de oliva, y los rebozados se elaboran con harina de arroz o de maíz).*

# Entrantes



  	<b>Croquetas caseras de jamón ibérico</b>	<b>8,00</b>	<b>14,00</b>
 	> <i>Opción croquetas sin gluten</i>	<b>9,00</b>	<b>15,00</b>
    	<b>Pastel de cabracho casero</b>	<b>8,00</b>	<b>14,50</b>
 	<b>Revuelto de gambas y setas</b>		<b>14,50</b>
 	<b>Tortilla de bacalao con ajo puerro y pimiento asado</b>		<b>16,00</b>
  	<b>Tortilla de rape y gambas</b>		<b>18,50</b>
	<b>Cecina de León (Cecinas Pablo) con queso parmesano y aceite de oliva virgen extra arbequina</b>	<b>10,00</b>	<b>18,50</b>
  	<b>Anchoas del Cantábrico con pimientos del piquillo confitados y taquitos de queso de Vidiago D.O.P*</b>	<b>10,00</b>	<b>18,50</b>

## *Raciones veganas*



<b>Pimientos de Padrón con patata paja</b>	<b>7,00</b>	<b>12,50</b>
<b>Arroz salvaje con verduritas</b>		<b>15,00</b>
<b>Verduritas a la plancha</b>		<b>15,00</b>
<b>Setas silvestres variadas a la plancha, sólo en temporada y según mercado</b> <i>(cortadas al momento, y sólo con ajo, perejil y aceite de oliva virgen)</i>		<b>22,00</b>

## *Ensaladas*



<b>Ensalada verde</b> <i>(con hoja de roble, cebolleta y tomate)</i>	<b>5,00</b>	<b>8,50</b>
<b>Ensalada mixta</b> <i>(nuestra ensalada verde acompañada de huevo cocido, bonito, aceitunas y zanahoria rallada)</i>	<b>8,00</b>	<b>13,50</b>
<b>Ensalada de bonito escabechado</b> <i>(lechugas variadas con bonito en escabeche, cebolla frita y tomatitos cherry)</i>		<b>16,50</b>
<b>Nuestra ensalada de Pato</b> <i>(elaborada con un confit de pato desmenuzado, brotes tiernos de lechuga, jamón de pato, tomate seco, y aliñado con nueces, almendras, arándanos y orejones sofritos al momento con el jugo del confit de pato horneado)</i>		<b>21,00</b>

## *Plato de cuchara casero*



### **Sopa de vegetales casera**



*(100 % natural, hecha sólo con caldo de pollo, calabaza, calabacín, puerro, cebolla, patata, tomate, apio, zanahoria, pimiento rojo y verde, y berenjena)*

**8,50**

### **Crema de verduras casera con crujiente de jamón ibérico**



*(los mismos ingredientes vegetales que la sopa, sin añadidos, ni gluten ni lactosa)*

**8,50**

### **Fabada tradicional**

*(elaborada con faba asturiana ecológica I.G.P. \*)*

**18,00**



### **Fabes con almejas**

*(elaborada con faba asturiana ecológica I.G.P. \*)*

**21,00**

## *Oricios gallegos* (sólo en temporada)

**Los servimos abiertos y en bandeja de docena o media docena.**

*(Precio y disponibilidad según mercado)*

**Nuestros oricios van al gusto del consumidor** *(crudos, cocidos o escaldados)*

## Frutos del mar

	<b>Zamburiñas a la plancha por unidades</b> <i>(mínimo 3 uds, con ajo, perejil y aceite de oliva)</i>		<b>2,00</b> €/ud.
	<b>Bígaros</b>		<b>7,00</b>
	<b>Mejillones al ajillo</b> <i>(con aceite de oliva virgen extra)</i>		<b>12,50</b>
	<b>Mejillones a la plancha</b>	<b>7,00</b>	<b>12,50</b>
	<b>Mejillones a la vinagreta</b>	<b>7,00</b>	<b>12,50</b>
   	<b>Mejillones en salsa marinera casera</b>	<b>7,00</b>	<b>12,50</b>
	<b>Chipirones, a la plancha o fritos con aceite de oliva</b>	<b>8,00</b>	<b>13,50</b>
	<b>Calamares fritos con aceite de oliva</b>		<b>19,00</b>
	<b>Pulpo a la gallega</b> <i>(con aceite de oliva virgen extra, pimentón picante y patata cocida)</i>		<b>19,00</b>
	<b>Gambas a la plancha</b>		<b>19,50</b>
	<b>Gambas al ajillo</b> <i>(con aceite de oliva virgen extra)</i>		<b>20,00</b>
	<b>Almejas a la sartén</b> <i>(con aceite de oliva virgen extra, ajo y perejil)</i>		<b>28,00</b>
   	<b>Almejas en salsa marinera casera</b>		<b>28,00</b>

## *Pescados del día*



	<b>Bocartes fritos en sartén con aceite de oliva y rebozados en harina sin gluten</b>	<b>7,00</b>	<b>12,50</b>
 	<b>Lomo de bacalao al horno con pisto casero y patatas</b>		<b>23,50</b>
 	<b>Frutos de merluza del pincho</b> <i>(fritos en sartén con aceite de oliva)</i>	<b>10,00</b>	<b>19,50</b>
	<b>Merluza del pincho a la plancha</b> <i>(con patatas o con ensalada)</i>		<b>24,00</b>
   	<b>Merluza del pincho a la asturiana</b> <i>(elaborada al momento, con salsa casera amariscada a la sidra)</i>		<b>28,00</b>
 	<b>Pixín (rape negro) frito en sartén con aceite de oliva</b>	<b>12,00</b>	<b>22,50</b>
	<b>Pixín (rape negro) a la plancha</b> <i>(con patatas o ensalada)</i>		<b>25,50</b>
	<b>Ración de lubina a la espalda</b> <i>(con aceite de oliva virgen, ajo y perejil)</i>		<b>26,00</b>
	<b>Rodaballo a la plancha</b> <i>(con patatas o ensalada)</i>		<b>30,00</b>

## *Guarniciones*



**Platín de patatas recién fritas** **2,50**

**Ensalada de acompañamiento** **2,50**



**Servicio de pan** **1,60**

**Pan sin gluten** **1,90**

*\* Indicación Geográfica Protegida*

*\*\* Denominación Geográfica Protegida*



## *Carnes* (con ternera asturiana I.G.P.\*)











	<b>Filete de ternera a la plancha con patatas</b>	<b>12,50</b>
 	<b>Escalope de ternera asturiana</b> <i>(frito con panko en sartén con aceite de oliva)</i>	<b>14,00</b>
	> <b>Opción escalope sin gluten</b>	<b>15,00</b>
 	<b>Escalopines con salsa de cabrales casera</b>	<b>16,00</b>
 	<b>Escalopines con salsa a la pimienta casera</b>	<b>16,00</b>
	<b>Entrecot a la plancha con patatas</b>	<b>22,50</b>
	<b>Solomillo a la plancha con patatas</b>	<b>26,00</b>
  	<b>Cachopo relleno de ibérico (Castro y González) y queso de Vidiago D.O.P.**</b> <i>(el cachopo, al rellenarlo al momento, puede ir sin queso o sin panko, y se fríe en sartén con aceite de oliva)</i>	<b>14,50 25,00</b>
	> <b>Opción cachopo sin gluten</b>	<b>15,50 26,00</b>
	<b>Callos con patatines</b>	<b>16,50</b>
	<b>Paletilla de cordero lechal al horno</b>	<b>28,50</b>

# Quesos asturianos I.G.P.\*

Acompañados de dulce de manzana y miel asturiana

	<b>LA PERAL</b> <i>Azul suave de leche entera de vaca pasteurizada.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
	<b>AHUMADO DE PRÍA</b> <i>Con de leche pasteurizada de vaca, ahumado con roble.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
	<b>VIDIAGO</b> <i>Semicurado de leche de vaca entera pasteurizada.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
	<b>AFUEGA'L PITU BLANCO</b> <i>Fresco de leche entera pasteurizada de vaca.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
	<b>AFUEGA'L PITU ROJO</b> <i>Fresco de leche entera de vaca con pimentón añadido.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
 	<b>TARAMUNDI DE NUEZ</b> <i>Leche cruda pasteurizada de vaca, nuez y avellanas.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
	<b>QUESO DE CABRA</b> <i>Semicurado de leche pasteurizada de cabra.</i>	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>
	<b>CABRALES</b> <i>Azul de leche cruda (mezcla de vaca, cabra u oveja).</i>	<b>6,00</b>	<b>9,00</b>
	<b>GAMONEU DEL VALLE</b> <i>Semiazul ahumado de leche cruda (mezcla de dos leches)</i>	<b>6,00</b>	<b>9,00</b>
	<b>RULO DE TRES LECHEs CON ARÁNDANOS</b> <i>Semifresco elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja con arándanos naturales añadidos</i>	<b>6,00</b>	<b>9,00</b>
 	<b>Media tabla de quesos surtidos</b> <i>(la peral, ahumado de pría, vidiago, aguega'l pitu, carbayo de nuez y queso de cabra)</i>	<b>12,50</b>	
 	<b>Tabla surtida con todos los quesos</b>	<b>18,50</b>	

## Postres caseros (elaboración propia)

	<b>Arroz con leche cremoso requemado</b>	<b>6,00</b>
 	<b>Flan de compota casera de manzana</b>	<b>6,00</b>
 	<b>Tartaleta de queso con mermelada de arándanos</b>	<b>6,00</b>
	> <i>Opción tartaleta sin gluten</i>	<b>6,50</b>
	<b>Piña caramelizada al oporto con pasas y arándanos</b>	<b>6,50</b>
 	<b>Leche frita con reducción de Grand Manier y naranja</b>	<b>6,50</b>
	> <i>Opción leche frita sin gluten</i>	<b>6,80</b>















## Helado

<b>Bombón helado</b> <i>(Elaboración artesanal Heladería La Ibense)</i>	<b>3,60</b>
--	-------------

# Vinos dulces y licores

<b>Pedro Ximénez</b>	<b>3,00</b>
<b>Oporto Ferreira Doña Antonia Reserva Tawny</b>	<b>4,00</b>
<b>Chupito Sidra de hielo Hibernis</b>	<b>4,00</b>
<b>Chupitos normales</b>	<b>3,00</b>
<b>Chupitos premium</b>	<b>8,50</b>

Actualmente hay **14 alimentos alérgenos identificados** por el Reglamento (UE) n° 1169/2011, relativo a la información alimentaria, estos son:

-  *Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.*
-  *Crustáceos y productos a base de crustáceos.*
-  *Huevos y productos a base de huevo.*
-  *Pescado y productos a base de pescado.*
-  *Cacahuets y productos a base de cacahuets.*
-  *Soja y productos a base de soja.*
-  *Leche y sus derivados (incluida la lactosa).*
-  *Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.*
-  *Apio y productos derivados.*
-  *Mostaza y productos derivados.*
-  *Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.*
-  *Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.*
-  *Altramuces y productos a base de altramuces.*
-  *Moluscos y productos a base de moluscos.*

Estos catorce alimentos, y cualquier ingrediente que contenga proteínas derivadas de uno o más de ellos, se encuentran designado como los principales alérgenos alimentarios



**RESTAURANTE SIN GLUTEN**