

Menú grupos 30€

(iva incluido)

APERITIVO

- Coca de escalibada con anchoas del Cantábrico
- Mousse de boletus y oca y reducción de Pedro Ximénez
- Surtido de quesos con tostaditas
- Calamar patagónico a la andaluza
- Brocheta de langostinos al grillé
- Caracoles a la llauna con *all i oli*

SEGUNDO PLATO (a escoger)

- Suprema de salmón fresco en salsa de alcachofas
- Lomitos de merluza fresca en suquet con gambas
- Solomillo ibérico a la pimenta verde
- Entrecot de ternera al grillé con guarnición

Postre de la casa

Vino tinto El Cargol
Cava Rigol Brut Nature

Café o infusión
Chupito

Menú grupos 35€

(iva incluido)

APERITIVO

- Carpaccio de ternera con queso parmesano
- Surtido de embutidos de la tierra
- Langostinos cocidos con agua de mar y salsa rosa
- Chupito tibio de cigalitas de playa
- Brandada de bacalao gratinada al aroma de trufa
- Mini hamburguesa con queso y cebolla
- Caracoles a la llauna con *all i oli*

SEGUNDO PLATO (a escoger)

- Dorada fresca de playa asada a la donostiarra
- Lomitos de bacalao de Islandia en salsa verde y almejas
- Ternasco de lechal asado al horno con patatitas y setas
- Rabo de toro al Cabernet con setas

Postre de la casa

Vino tinto Rioja Crianza
Cantos de Valpiedra
Cava Segura Viudas
Brut Vintage Gran Reserva

Café o infusión
Chupito

El Galeó

RESERVAS:

973 223 222 - 660 313 372
restaurantelgaleo@hotmail.com

Menú grups 30€

(iva inclòs)

APERITIU

- Coca d'escalivada amb anxoves del Cantàbric
- Mousse de boletus i oca amb reducció de Pedro Ximénez
- Assortiment de formatges amb torradetes
- Calamar patagònic fregit a l'andalusa
- Broqueta de llagostins al grillé
- Caragols a la llauna amb *all i oli*

SEGON PLAT (a escollir)

- Suprema de salmó fresc en salsa de carxofes
- Llomets de lluç fresc en suquet amb gambes
- Flet ibèric al pebre verd
- Entrecot de vedella al grillé amb guarnició

Postres de la casa

Vi negre El Cargol

Cava Rigol Brut Nature

Cafè o infusió

Xarrup

Menú grups 35€

(iva inclòs)

APERITIU

- Carpaccio de vedella amb formatge parmesà
- Assortiment d'embotits de la terra
- Llagostins cuits amb aigua de mar i salsa rosa
- Xarrup tèbi d'escamarlanets de platja
- Brandada de bacallà gratinat a l'aroma de tòfona
- Mini hamburguesa amb formatge i ceba
- Caragols a la llauna amb *all i oli*

SEGON PLAT (a escollir)

- Orada fresca de platja rostida a la donostiarra
- Llomets de bacallà d'Islàndia en salsa verda i cloïsses
- Ternasco de lletó rostit al forn amb patatetes i bolets
- Cua de bou al Cabernet amb bolets

Postres de la casa

Vi negre Rioja Criança

Cantos de Valpiedra

Cava Segura Viudas

Brut Vintage Gran Reserva

Cafè o infusió

Xarrup

El Galeó

RESERVES:

973 223 222 - 660 313 372

restaurantelgaleo@hotmail.com

PER TAPEJAR – PARA TAPPEAR 18,00 € (iva inclòs-incluido)
MÍNIM 4 PERSONES – MÍNIMO 4 PERSONAS

A escollir 8 tapes – A escoger 8 tapas

- Pernil serrà i pa amb tomata 
Jamón serrano y pan con tomate
- Assortiment d'embotits de la terra 
Surtido de embutidos de la tierra
- Assortiment de formatges amb torradetes 
Surtido de quesos con tostaditas
- Tomata amb tonyina en escabetx 
Tomate con atún en escabeche
- Truita de verdures 
Tortilla de verduras
- Croquetes casolanes 
Croquetas caseras
- Calamars a la romana 
Calamares a la romana
- Patates braves 
Patatas bravas
- Aletes de pollastre amb allada 
Alitas de pollo al ajillo
- Callos de vedella 
Callos de ternera
- Gambes a la planxa 
Gambas a la plancha
- Caragols a la llauna amb all i oli 
Caracoles a la llauna con all i oli

Postre de la casa

Pa i tritón de cervesa – *Pan y tritón de cerveza*



El Galeó

RESERVES/AS:

973 223 222 - 660 313 372

restaurantelgaleo@hotmail.com