

IVA INCLOS - IVA INCLUIDO €

Ensalada russa Ensaladilla rusa	 	7,00
Esqueixada de bacallà Esqueixada de bacalao		10,00
Musclos amb trinxat Mejillones con picadillo	 	7,00
Pernil ibèric Jamón ibérico		18,00
Pernil del país Jamón del país		8,00
Formatge manxego Queso manchego		9,00
Anxoves Anchoas		9,00
Seitons Boquerones		9,00
Arengada fumada Unitat Arengue ahumada Unidad		2,50
Escopinyes Berberechos		10,00
Escopinyes amb olives farcides Berberechos con aceitunas rellenas		14,00
Escopinyes amb olives farcides completa Berberechos con aceitunas rellenas complet		22,00
Olives farcides Aceitunas rellenas		3,50
Pa Pan		1,00



C. d'Àngelm Clavé, 17
Tél. 973 223 222
25007 - BLEDÀ



Per les característiques del restaurant, els nostres productes poden contenir traces d'al·lèrgens.
Por las características del restaurante, nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos.



 TORRADES - TOSTADAS €
IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

De salmó 	10,00
De salmón	
De pernil serrà	8,00
De jamón serrano	
De pernil ibèric	16,00
De jamón ibérico	
De rocafort amb pernil ibèric 	16,00
De roquefort con jamón ibérico	
D'escalivada amb anxoves 	10,00
De escalivada con anchoas	
D'escalivada amb tonyina 	10,00
De escalivada con atún	

 ENTREPANS FREDS - BOCADILLOS FRIOS

De pernil serrà	6,00
De jamón serrano	
De pernil ibèric	12,00
De jamón ibérico	
De xoriço picant	6,00
De chorizo picante	
De formatge manxego 	6,00
De queso manchego	
De fuet o botifarra blanca o negra	6,00
De longaniza seca o butifarra blanca o negra	
D'anxoves de l'Escala 	7,00
De anchoas de la Escala	
De seitons en vinagre  	7,00
De boquerones en vinagre	
De tonyina en oli o escabetx  	6,00
De atún en aceite o escabeche	

ENTREPANS CALENTS €
BOCADILLOS CALIENTES

De llonganissa fresca	6,00
De longaniza fresca	
De llom fresc	6,00
De lomo fresco	
De bacon o pitillo	6,00
De bacon o pitillo	
De bistec de vedella	7,00
De bistec de ternera	
De truita de patata o francesa 	6,00
De tortilla de patata o francesa	
De sobrassada	6,00
De sobrasada	
Suplement de formatge o ceba 	1,00
Suplemento de queso o cebolla	

TAPES - TAPAS

Tripes  	8,00
Callos	
Ronyons amb xerès   	8,00
Riñones al jerez	
Orella a la planxa	8,00
Oreja a la plancha	
Xampinyons amb all i julivert	6,00
Champiñones al ajillo	
Sèpia amb all i julivert 	10,00
Sepia al ajillo	
Calamarsons a la planxa amb all i julivert 	9,00
Chipirones plancha con ajo y perejil	

Pop a la gallega racció  	18,00
Pulpo a la gallega ración	
Pop a la planxa o en salsa  	9,00
Pulpo a la plancha o en salsa	
Caragols amb salsa 	8,00
Caracoles con salsa	
Mandonguilles en tomata   	8,00
Albóndigas en tomate	
Broqueta moruna 	3,50
Pincho moruno	
Carxofes GALEÓ (Temporada) 	8,00
Alcachofas GALEÓ (Temporada)	
Patates braves  	5,00
Patatas bravas	
Pebrots del piquillo farcits Ut    	2,00
Pimientos del piquillo rellenos Ud	
Aletes de pollastre	6,00
Alitas de pollo	
Calamars a la romana   	9,00
Calamares a la romana	
Calamarsons fregits  	9,00
Chipirones fritos	
Croquetes casolanes Ut.    	2,00
Croquetas caseras Ud.	
Bacallà fregit o amb tomata  	10,00
Bacalao frito o con tomate	
Broqueta de truita 	4,00
Pincho de tortilla	
Patata farcida de mousse de bacallà   	8,00
Patata rellena de mousse de bacalao	

PEIXOS – PESCADOS

IVA INCLÒS – IVA INCLUIDO

	€
Caldereta de marisc amb patatetes (escamarlans, gambes, llagotins, sèpia, calamar i musclos)	30,00
Caldereta de marisco con patatitas (cigalitas, gambas, langostinos, sepia, calamar y mejillones)	
Calamar nacional fresc a l'andalus	18,00
Calamar nacional fresco a la andaluza	
Gambes llagostineres saltades a la gormanda 10 uts	15,00
Gambas langostineras salteadas a la gormanta 10 unidades	
Sèpia a la planxa amb escalivada	18,00
Sepia a la plancha con escalibada	
Suprema de bacallà amb salsa de romesco	18,00
Suprema de bacalao con salsa de romesco	
Llobarro de platja rostit al forn	18,00
Lubina de playa asada al horno	
Suprema de salmó fresc al cava amb llagostins i poma	18,00
Suprema de salmón al cava con langostinos y manzana	



Per les característiques del restaurant, els nostres productes poden contenir traces d'al·lèrgens.

Por las características del restaurante, nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos.



C/ Anselm Clavé, 17
25007 - Llívia
T. 973 223 222



www.restaurantelgalgo.com

PER A PICAR – PARA PICAR

IVA INCLÒS – IVA INCLUIDO

	€
• Pernil ibèric de Gla – <i>Jamón ibérico de Bellota</i>	18,00
• Anxoves del Cantàbric en salaó – <i>Anchoas del Cantábrico en salazón</i> 	14,00
• Pop a la gallega amb all i oli de patata – <i>Pulpo a la gallega con "all i oli" de patata</i>  	18,00
• Carxofes a l'estil Galeó – <i>Alcachofas al estilo Galeó</i> 	10,00

ENTRANTS – ENTRANTES

Sopa de peix i marisc      	16,00
<i>Sopa de pescado y marisco</i>	
Caragols a la llauna amb all i oli  	13,00
<i>Caracoles a la llauna con "all i oli"</i>	
Risotto amb llagostins i bolets del camp  	15,00
<i>Risotto con langostinos y setas del campo</i>	
Amanida Galeó (pop, llagostins, salmó, gules i surimi)   	18,00
<i>Ensalada Galeó (pulpo, langostinos, salmón, gulas y surimi)</i>	
Amanida tèbia de pop en tempura amb oli de gambes i Mòdena   	18,00
<i>Ensalada tibia de pulpo en tempura con aceite de gambas y Módena</i>	
Amanida de cabdells amb esqueixada de bacallà i anxoves   	15,00
<i>Ensalada de cogollos con esqueixada de bacalao y anchoas</i>	
Còctel de llagostins i poma amb salsa rosa   	15,00
<i>Cóctel de langostinos y manzana con salsa rosa</i>	
Pa torrat amb tomata i all	1,50
<i>Pan tostado con tomate y ajo</i>	

CARNS – CARNES

IVA INCLÒS – IVA INCLUIDO

	€
Cua de toro guisada al cabernet sauvignon  	16,00
<i>Rabo de toro guisado al cabernet sauvignon</i>	
Crepinets de peus de porc en salsa perigot    	16,00
<i>Crepinettes de pies de cerdo en salsa perigot</i>	
Xai a la planxa amb guarnició (2 costelles de pal i 2 llonzes de la cuixa) <i>Cordero a la plancha con guarnición</i> (2 costillas de palo y 2 chuletas de la pierna)	16,00
Ternasco de lletó rostit al forn amb patates de pobre i xampinyons <i>Ternasco de lechal asado al horno con patatas de pobre y champiñones</i>  	18,00
Entrecot de vedella del Pallars amb guarnició (A la planxa o amb salsa de pebre verd o cabrales) <i>Entrecot de ternera del Pallars a la plancha con guarnición</i> (A la plancha o con salsa de pimienta verde o cabrales)	18,00
Filet de vedella en salsa de Porto    	22,00
<i>Solomillo de ternera en salsa de Oporto</i>	
Mitjana de vedella filetejada a la pedra (1kg) amb guarnició <i>Chuletón de ternera fileteada a la piedra (1kg)</i> con guarnición	30,00

VINS BLANCS

LARRUA VERDEJO (RUEDA)	(recomanat)	11
NURIA DE MONTARGULL	Semi dolç (PENEDES) "Afruitat"	12
MOSCATO BARBADILLO VI COOL		13
PIRINEOS GEWURZTRAMINER (SOMONTANO)		14
CRISTIARI (COSTERS DEL SEGRE)		16
LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO (RIAS BAIXAS)		18

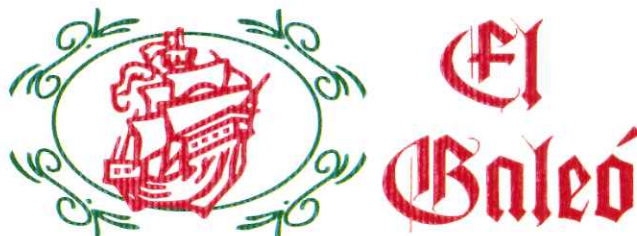
VINS ROSATS

ALQUEZAR (SOMONTANO)	12
PRADOREY (RIBERA DEL DUERO)	13

CAVES / ESCUMOSOS

LLÀGRIMA D'OR ROMANTIC	16
SUMARROCA BRUT RESERVA	(recomanat) 17
RAVENTOS I BLANC DE NIT ROSAT	25
JUVE&CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	25
RAVENTOS I BLANC DE LA FINCA	32
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE	32

cafeteria • restaurant



VINS NEGRES

d.o.Costers del Segre

TORRACOLLONS	(recomanat)	11
MONESTIR DEL TALLAT MERLOT		14
CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU		15
RAIMAT ABADIA		15

d.o.Rioja

FINCA SAN MARTIN CRIANZA	(recomanat)	13
RAMON BILBAO CRIANZA		17
VIÑA ALBERDI CRIANZA		19
MARQUES DE MURRIETA RESERVA		24
VIÑA ARDANZA RESERVA		31

d.o.Ribera del Duero

PRADOREY ORIGEN ROBLE	(recomanat)	13
ASTER CRIANZA		25
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA		31

Altres d.o.

ETIM EL VIATGE (MONTSANT)		12
SEÑORIO DE SARRIA CRIANZA (NAVARRA)		12
SEÑORIO DE LAZAN CRIANZA (SOMONTANO)		14
DECLARA (PRIORAT)		19
TRES PICOS (CAMPO DE BORJA)		19

