

Menú grups 30€

(iva inclòs)

APERITIU (Individual)

- Coulant de pop fred a la gallega
- Esqueixada de bacallà amb surimi de cranc
- Tartar de cremos d'alvocat amb salmó fumat
- Torradeta d'escalivada amb anxoves del Cantàbric
- Fideus rossos amb gambes i all i oli
- Calamars en tempura en la seva tinta i mahonesa d'alls
- Patata farcida amb ous de guatlla i pernil serrà al forn
- Enrotllat d'albergínia farcida de cremos de pernil serrà i salsa nanthua

SEGON PLAT (a escollir)

- Bacallà d'Islàndia confitat en salsa de carxofes i gules del nord
- Suprema de salmó fresc al cava amb llagostins
- Jarret de corderet rostit al forn amb pastís de patata en el seu suc
- Entrecot de vedella al grillé amb risotto de bolets
- Ternasco de lletó rostit al forn amb patatetes i xampinyons (**Suplement 5€**)

Postre de la casa

Vi negre Rioja Cantos de Valpiedra Criança

Aigua mineral Cabreiroa

Cafè o infusió

xupito

Menú grupos 30€

(iva incluido)

APERITIVO (Individual)

- Coulant de pulpo frío a la gallega
- Esqueixada de bacalao con surimi de cangrejo
- Tartar de cremoso de aguacate con salmón ahumado
- Tostadita de escalibada con anchoas del Cantábrico
- Fideos rubios con gambas y all i oli
- Calamares en tempura en su tinta y mayonesa de ajo
- Patata rellena con huevos de codorniz y jamón serrano al horno
- Enrollado de berenjena rellena de cremoso de jamón serrano y salsa nanthua

SEGUNDO PLATO (a escoger)

- Bacallao de Islandia confitado en salsa de alcachofas y gules del norte
- Suprema de salmón fresco al cava con llagostinos
- Jarrete de corderito asado al horno con pastel de patata en su jugo
- Entrecot de ternera al grillé con risotto de setas
- Ternasco de lechal asado al horno con patatitas y champiñones (**Suplemento 5€**)

Postre de la casa

Vino tinto Rioja Cantos de Valpiedra Crianza

Aigua mineral Cabreiroa

Café o infusión

Chupito

El Galeó

RESERVAS:

973 223 222 - 660 313 372

restaurantelgaleo@hotmail.com