

Menú para llevar 15€

PRIMER PLATO (a escoger):

- Canelones caseros de carne gratinados con bechamel y queso
- Rollitos de primavera con virutas de jamón serrano y salsa de setas
- Salpicón de pulpo en vinagreta
- Cóctel de pasta con langostinos y salsa rosa

SEGUNDO PLATO (a escoger):

- Merluza fresca de playa en suquet con patatitas
- Enrollado de lenguado en salsa marinera con langostinos
- Caldereta de ternera al cabernet
- Pollo de corral al chilindrón

POSTRE (a escoger):

- Puding de la casa
- Brazo casero de nata
- Tarta sacher de chocolate

CAFETERIA – RESTAURANT



El Galeó

Menús para grupos, Navidad,
San Esteban y comida para
llevar

Reservas

Para reservar llame al 973 223 222 – 660 313 372
restaurantelgaleo@hotmail.com

Alergias o intolerancias

Por favor, en el momento de realizar la reserva avísenos para poder ofrecer otra alternativa.
¡Gracias!



c/ Anselm Clavé, 17

Lleida 25007

973 223 222 - 660 313 372

www.restaurantelgaleo.com

restaurantelgaleo@hotmail.com

Aperitivos para llevar

- Langostinos frescos cocidos con salsa rosa (12 unidades) 10,00€
- Mousse de foie gras de oca y boletus con tostaditas (4 pers.) 7,00
- Coca de escalibada al gusto (6 rac.) (atún/longaniza/anchosas...) 15,00
- Salpicón de pulpo en vinagreta 6,00
- Surtido de quesos variados (4 personas) 10,00
- Esqueixada de bacalao de Islandia 6,00
- Mejillones frescos con picadillo 5,00
- Brocheta de pollo a la plancha (2 unidades) 6,00
- Croquetas caseras de jamón serrano (6 unidades) 3,00
- Calamares a la romana 6,00
- Alcachofas fritas al estilo Galeó 5,00
- Ragoût de langostinos en tempura 10,00
- Gambas langostineras a la plancha (10unidades) 10,00
- Gambas langostineras a la gormanta (10unidades) 10,00

Comida para llevar

- Cóctel de pasta tricolor con langostinos y salsa rosa 8,00 €
- Canelones caseros de boletus y foie gras gratinados con bechamel y mozzarella (4 unidades) 8,00
- Canelones caseros de carne gratinados con bechamel y mozzarella (3 unidades) 5,00
- Risotto de albahaca y champiñones 8,00
- Fideos rubios con calamar patagónico y *all i oli* 8,00
- Caracoles a la llauna con *all i oli* 8,00
- Fricandó de ternera en salsa de setas 8,00
- Pollo campestre guisado con langostinos 10,00
- Ternasco de lechal al horno con patatitas y setas 10,00
- Rabo de toro al cabernet con setas 10,00
- Calamar nacional frito a la andaluza 12,00
- Enrollado de lenguado en salsa marinera con langostinos 8,00
- Dorada fresca de playa al horno con verduritas 8,00
- Bacalao de Islandia en salsa de alcachofas 10,00

Menú per emportar 15€

PRIMER PLAT (a escollir):

- Canelons casolans de carn gratinats amb beixamel i formatge
- Farcellets de primavera amb encenalls de pernil serrà i salsa de bolets
- Salpicó de pop en vinagreta
- Còctel de pasta amb llagostins i salsa rosa

SEGON PLAT (a escollir):

- Lluç fresc de platja en suquet amb patatetes
- Enrotllat de llenguado en salsa marinera amb llagostins
- Caldereta de vedella al cabernet
- Pollastre de corral al chilindrón

POSTRE (a escollir):

- Púding de la casa
- Braç casolà de nata
- Pastís sacher de xocolata

Reserves

Per reservar truqueu al 973 223 222 – 660 313 372
restaurantelgaleo@hotmail.com

Al·lèrgies o intoleràncies

Si us plau, al moment de fer la reserva aviseu-nos per a poder oferir una altra alternativa. Gràcies!

CAFETERIA – RESTAURANT



El Galeó

Menús per a grups,
Nadal, Sant Esteve i menjar per
emportar



c/ Anselm Clavé, 17
Lleida 25007

973 223 222 - 660 313 372

www.restaurantelgaleo.com

restaurantelgaleo@hotmail.com

Aperitius per emportar

- Llagostins frescos cuits amb salsa rosa (12 unitats) 10,00€
- Mousse de foie gras d'oca i boletus amb torradetes (4 pers.) 7,00
- Coca d'escalivada al gust (6 rac.) (tonyina/llonganissa/anxoves...) 15,00
- Salpicó de pop en vinagreta 6,00
- Assortiment de formatges variats (4 persones) 10,00
- Esqueixada de bacallà d'Islàndia 6,00
- Musclos frescos amb trinxat 5,00
- Broqueta de pollastre a la planxa (2 unitats) 6,00
- Croquetes casolanes de pernil serrà (6 unitats) 3,00
- Calamars a la romana 6,00
- Carxofes fregides a l'estil Galeó 5,00
- Ragoût de llagostins en tempura 10,00
- Gambes llagostineres a la planxa (10 unitats) 10,00
- Gambes llagostineres a la gormanda (10 unitats) 10,00

Menjar per emportar

- Còctel de pasta tricolor amb llagostins i salsa rosa 8,00 €
- Canelons casolans de boletus i foie gras gratinats amb beixamel i mozzarella (4 unitats) 8,00
- Canelons casolans de carn gratinats amb beixamel i mozzarella (3 unitats) 5,00
- Risotto d'alfàbrega i xampinyons 8,00
- Fideus rossos amb calamar patagònic i all i oli 8,00
- Caragols a la llauna amb all i oli 8,00
- Fricandó de vedella amb salsa de bolets 8,00
- Pollastre campestre guisat amb llagostins 10,00
- Ternasco de lletó al forn amb patatetes i bolets 10,00
- Cua de toro al cabernet amb bolets 10,00
- Calamar nacional fregit a l'andalusa 12,00
- Enrotllado de llenguado en salsa marinera amb llagostins 8,00
- Orada fresca de platja al forn amb verduretes 8,00
- Bacallà d'Islàndia en salsa de carxofes 10,00