



RESTAURANTE

# EL GALEÓN

www.restauranteselgaleon.es

## Disfrútanos desde tu casa, reserva nuestros mejores platos en el 682 264 193\*

También puedes escribirnos al [info@restauranteselgaleon.es](mailto:info@restauranteselgaleon.es)

## Especialidades

### ALCORCÓN, CALLE MILÁN 2

Ensalada de langostinos, cebolla confitada, frutos secos, rulo de cabra & seta shitake con brotes de lechuga & vinagreta japonesa **11,50€**

Cachopo de ternera de Aliste, queso majorero canario & cecina de León, huevo y pimientos de piquillo **16€**

### MÓSTOLES, CALLE DALIA 42

Mejillones pata negra a la marinera **9€**

Costilla asada deshuesada lacada en salsa barbacoa ahumada y patata baby asada **10€**

### MÓSTOLES, RÍO SEGURA 24

Zamburiñas en gratén de jamón y cebollita dorada **16€**

Almeja rubia Gallega a la marinera **15€**

Tartar de atún rojo **17€**

\*Procura hacer tu pedido con cierta antelación.

## Ensaladas & verduras

Alcachofas naturales confitadas con jamón ibérico **11,50€**

Ensalada mixta de la casa con lechugas variadas, cebolla morada, zanahoria, atún, espárragos blancos, tomate cherry, huevo cocido, maíz y aceitunas. **11€**

Tomates raf de la huerta aliñados, pulpo gallego & queso scamorza ahumado **15€**

Champiñones a la plancha con rulo de cabra fundido e ibérico **9€**

Ensaladilla rusa casera del Galeón & trigueros frescos a la brasa **11€**

Ensalada César, con pechuga rebozada en panko **10€**

Salmorejo cordobés **6€**

Pimientos asados de la casa, huevo & ventresca **12,50€**

## Arroces

Arroz con bogavante. Mínimo 2 Pax. **19€ (precio por persona)**

## Raciones

Alitas de pollo fritas & salsa dulce de chile **8,50€**

Bocados de queso brie crujiente con confitura de fresas & limón **8,5€**

Calamares a la andaluza **10€**

Fritura de pescado variada **15,50€**

Chopitos a la andaluza **10€**

Bienmesabe del chef & Alioli suave de manzana **9€**

Boqueroncitos limpios fritos con adobo de Almería **9,50€**

Lágrimas de pollo crujientes con salsa mostaza & miel **11€**

Morcilla de arroz frita con rulo de cabra & mermelada de pimientos **8€**

Setas empanadas con Ali oli **10,50€**

Oreja a la plancha & salsa brava **8€**

Revuelto de morcilla de Burgos y ajete fresco **12€**

Sepia a la plancha & patata al pimentón **9€**

Patatas bravas Galeón **7€**

Huevos rotos con jamón, chistorra & pimientos **11€**

Surtido de croquetas, 4 de jamón, 2 de boletus, 2 de carabineros **10€**

Huevos poché con patata & boletus trufados **11,50€**

Chips de berenjena crujiente sobre humus casero & miel de caña **8,50€**

Pulpo gallego a la parrilla con patatas revolconas **19€**

Mollejas de cordero al ajillo **11€**

## Carnes

Solomillitos ibéricos adobados con pimientos de piquillo **14€**

Hamburguesa doble de vaca madurada (200gr) queso majorero canario, beicon, lechuga roble, cebolla roja con pan brioche & mahonesa ahumada con pepinillo **9,50€**

Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente, canónigos, beicon, lascas de parmesano, salsa césar & pan rústico **9€**

Pluma ibérica a la parrilla con chutney de arándanos **14,50€**

Chuletas de cordero de lechal a la plancha **16€**

Chuletón de vaca madurada 700gr **35€**

Chuletón de vaca madurada 1Kg **45€**

Solomillo de ternera salteado con ajetes y calabacín al Pedro Ximenez **20€**

Escalope de ternera de Aliste 30cm apto (rebozado crujiente apto para celiacos) **14,50€**

## Pescados

Delicias de merluza en tempura & Alioli suave **15€**

Lubina a la espalda **17€**

Lomo de salmón fresco a la plancha & pisto manchego **15€**

## Postres

Tarta de queso cremosa con fresas confitadas **6€**

Brownie de chocolate & nueces con helado de galleta oreo **6€**

Tarta de la abuela con chocolate, galleta y crema & lacasitos **5€**

Tarta casera de Oreo y helado de toffee inglés (para dos Pax) **7,50€**

## Bebidas

### CERVEZAS

Cervezas Grevesteiner de bodega tostada 0,5l. **3€**

Cerveza IPA ALL DAY Founders 355 ml. **4€**

Cerveza Alhambra Reserva 1925 **3€**

Cerveza tostada 0,0 Mahou **2,70€**

### REFRESCOS

Appletiser (zumo 100% de manzana con burbuja) **3€**

### VINOS BLANCOS

René Barbier (semidulce) **15€**

Yllera Verdejo frizzante **17€**

### VINOS TINTOS

Matarromera crianza, Ribera del Duero **30€**

Glorioso crianza, Rioja **17€**

RESTAURANTE

# EL GALEÓN