RESTAURANTE
EL GALEÓN
www.restauranteselgaleon.es

Especialidades

ALCORCÓN, CALLE MILÁN 2

Ensalada de melocotón asado, burrata, sardina ahumada, almendra tostada y maracuyá ..... **13€**

Cachopo de ternera de Aliste, queso majorero canario & cecina de León, huevo y pimientos de piquillo ..... **19€**

MÓSTOLES, CALLE DALIA 42

Mejillones pata negra a la marinera ..... **12€**

MÓSTOLES, RÍO SEGURA 24

Zamburiñas a la plancha ..... **16€**

Langostinos con almejas rubia a la marinera ..... **18€**

Tartar de atún rojo ..... **17€**

Ensaladas & verduras

Alcachofas naturales confitadas con jamón ibérico ..... **13€**

Ensalada mixta de la casa con lechugas variadas, cebolla morada, zanahoria, atún, espárragos blancos, tomate cherry, huevo cocido, maíz y aceitunas ..... **11,50€**

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

Ensaladilla rusa casera del Galeón & trigueros frescos a la brasa ..... **12€**

Ensalada César, con pechuga rebozada en panko ..... **11,90€**

Salmorejo cordobés ..... **7€**

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

Parrillada de verduras con salsa romesco ..... **12,50€**

Arroces

Arroz con bogavante. Mínimo 2 Pax. **22,50€ (precio por persona)**

Raciones

Anchoas de Santoña con tartar de cherris y dátil (4 und) **12,50€**

Croquetas cremosas de cecina y panko (4und) ..... **7,80€**

Alitas de pollo fritas & salsa dulce de chile ..... **9,50€**

Bocados de queso brie crujiente con confitura de fresas & limón ..... **9€**

Calamares a la andaluza ..... **11,50€**

Fritura de pescado variada ..... **16€**

Chopitos a la andaluza ..... **10,50€**

Bienmesabe del chef & Alioli suave de manzana ..... **9,50€**

Rabas de calmar fresco de potera ..... **17,50€**

Calamar fresco de potera a la plancha con Ali olí de su tinta. **34,50€**

Boqueroncitos limpios fritos con adobo de Almería ..... **12€**

Lágrimas de pollo crujientes con salsa mostaza & miel **12,90€**

Rollitos crujientes de morcilla y manzana con salsa de mango ..... **10€**

Setas empanadas con Ali olí ..... **11€**

Gamba roja a la plancha ..... **22€**

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

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

Sepia a la plancha & patata al pimentón ..... **11€**

Patatas bravas Galeón ..... **7€**

Huevos rotos con jamón, chistorra & pimientos ..... **12€**

Surtido de croquetas, 4 de jamón, 2 de boletus, 2 de carabineros ..... **11,50€**

Huevos poché con patata & boletus trufados ..... **12,90€**

Chips de berenjena crujiente sobre humus casero & miel **9,50€**

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

Mollejas de cordero al ajillo ..... **11€**

Coquinas salteadas con gundilla y Verdejo ..... **12€**

Pescados

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

1/2 Lubina salvaje con trigueros y verduas en papillote con su guarnición ..... **20€**

Escalope de atun rojo a la plancha, salsa de tomate hecha muy lento, chips y huevo frito ..... **19€**

Lomo de bacalao de autor confitado sobre espinacas a la crema ..... **22,50€**

Carnes

Carrillada glaseada sobre salsa romesco ..... **16€**

Hamburguesa doble de vaca madurada (200gr) queso majorero canario, beicon, lechuga roble, cebolla roja con pan brioche & mahonesa ahumada con pepinillo ..... **11€**

Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente, canónigos, beicon, lascas de parmesano, salsa césar & pan rústico **10,50€**

Pluma ibérica a la parrilla con chutney de arándanos ..... **17€**

Bandeja de 12 chuletitas de cordero lechal con patatas y pimientos de Padrón ..... **26,50€**

Chuletón de vaca madurada 300gr ..... **21,50€**

Chuletón de vaca madurada 700gr ..... **38,50€**

Chuletón de vaca madurada 1Kg ..... **48,50€**

Solomillo de ternera salteado con ajetes y calabacín al Pedro Ximenez ..... **22€**

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

Costillar ibérico para dos personas asado lentamente con salsa Bbq pimiento y ajo. Con guarnición de patata ..... **20€**

Postres

Tarta de queso cremosa con fresas confitadas ..... **6,50€**

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

Tarta de la abuela con chocolate, galleta y crema & lacasitos ..... **6€**

Copa de helado Galeón: 3 bolas a elegir (oreo, vainilla pecan, pistacho o strawberry) con trocitos de Brownie ..... **6€**

Cervezas

Mahou sin 0,0 ..... **2,80€**

Alhambra ..... **2,80€**

Corona ..... **3€**

Sin gluten ..... **3€**

Randler ..... **3€**

Mixta ..... **3€**

Grevensteiner 0,5l ..... **3€**

Ipa slash ..... **3€**

Licorne Black ..... **3€**

Insel brauerei ..... **3€**

De la bodega

Jack Daniel's Limón ..... **3€**

Ladron de Manzanas ..... **2,80€**

Manolito Vino tinto y granizado de limón ..... **3,70€**

Sangria de cava y frutos rojos Jarra 1 litro ..... **15€**

Sangria de vino y fruta Jarra 1 litro ..... **13€**

Tinto de verano Copa ..... **3,50€**

Sin alcohol

Appletiser 100% zumo de manzana con burbuja ..... **3€**

Vinos

Vinos Ribera

Protos D.O. Ribera de Duero ..... **20€**

Protos D.O. Ribera de Duero crianza ..... **25€**

Prios Maximus D.O. Ribera de Duero ..... **19€**

Matarromera D.O. Ribera de Duero crianza ..... **31€**

Viña Mayor D.O. Ribera de Duero roble ..... **18€**

Viña Mayor D.O. Ribera de Duero crianza ..... **23€**

Fuentespina D.O. Ribera de Duero crianza ..... **24€**

Fuentespina F. D.O. Ribera de Duero ..... **45€**

Tudanca D.O. Ribera de Duero crianza ..... **24€**

Tudanca Vicenta Mater D.O. Ribera de Duero ..... **35€**

Tudanca D.O. Ribera de Duero 6 meses en barrica ..... **22€**

Trust D.O. Ribera de Duero crianza ..... **22€**

Trust Punto Geodésico D.O. Ribera de Duero ..... **35€**

Agonal D.O. Ribera de Duero crianza ..... **22€**

Avant D.O. Ribera de Duero ..... **24€**

Vinos de la Rioja

You & Me D.O. Rioja ..... **19€**

Bai Gorro D.O. Rioja ..... **20€**

Lar de Paula D.O. Rioja ..... **47€**

Glorioso D.O. Rioja crianza ..... **22€**

Monólogo D.O. Rioja crianza ..... **20€**

Cosme Palacio D.O. Rioja crianza ..... **23€**

Barón de Ley Martín Zurbano D.O. Rioja crianza ..... **27€**

Otros grandes vinos

Gran Luna ..... **50€**

Origenes Dehesa de Luna ..... **20€**

Vinos blancos

Circle D.O. Rueda verdejo ..... **22€**

René Barbier Semidulce ..... **16,50€**

Castillo de Miraflores D.O. Rueda semidulce ..... **20€**

Barón de Ley D.O. Rueda semidulce ..... **22€**

Pazo as Barrerías Albariño ..... **22€**

Crestissimo Moscato ..... **20€**

Valtropin D.O. Rueda verdejo ..... **19€**

Fresco Sauvignon 100% ..... **17,50€**

Vino rosado

Nicte ..... **19€**

Magnum

Avan Oak D.O. Ribera ..... **36€**

Vizar Joven Tierra de Castilla ..... **38€**

Cava

Fresissenet Brut carta rose ..... **24€**

Freixenet Brut ..... **25€**

Champangne

Moet Chandon Brut Imperial ..... **65€**

Moet Chandon Rose ..... **75€**

RESTAURANTE
EL GALEÓN