



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

Corazones tiernos de alcachofa confitados y picadillo de chorizo ibérico..... **14€**

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€**

## 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 oli 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 oli ..... **13,50€**

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 verduras 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€**

## Embutidos ibéricos

Jamón ibérico ..... **19€**

Lomo ibérico ..... **22€**

Queso Puro de Oveja Curado ..... **18€**

Jamón Ibérico y Queso Curado ..... **19€**

Sutido de ibéricos ..... **23€**

## Arroces

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

## Carnes

Rabo de toro "Nuestra receta Original" sobre cremoso de patata y trufa ..... **17€**

Hamburguesa doble de vaca madurada (200gr) queso majorero canario, beicon, lechuga roble, cebolla roja con pan brioche & mahonesa ahumada con pepinillo ..... **11,50€**

Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente, canónigos, beicon, lascas de parmesano, salsa César & pan rústico..... **11€**

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 350gr ..... **24,50€**

Chuletón de vaca madurada 700gr..... **41,50€**

Chuletón de vaca madurada 1,1Kg..... **51,50€**

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

Escalope de ternera de Aliste 30cm apto (rebozado crujiente apto para celíacos) ..... **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 brauerel ..... **3€**

### De la bodega

Jack Daniel's Limón ..... **3€**

Ladron de Manzanas ..... **2,80€**

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

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

Sangría 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€**

### Champange

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

Moet Chandon Rose ..... **75€**



RESTAURANTE

EL GALEÓN