

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..... **14€**

MÓSTOLES, RÍO SEGURA 24

Zamburiñas a la plancha..... **16€**

Langostinos con almejas rubia a la marinera..... **24€**

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..... **12,50€**

Tomates raf de la huerta aliñados, pulpo gallego & queso scamorza ahumado..... **16,50€**

Ensaladilla rusa casera del Galeón & trigueros frescos a la brasa..... **13€**

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

Salmorejo cordobés **7€**

Pimientos asados de la casa, huevo & ventresca **14€**

Parrillada de verduras con salsa romesco..... **13€**

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..... **12,50€**

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 **29,50€**

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

Revuelto de morcilla de Burgos y ajete fresco..... **14€**

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..... **12,90€**

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

Chips de berenjena crujiente sobre humus casero & miel..... **11€**

Pulpo gallego a la parrilla con patatas revolconas **22€**

Mollejas de cordero al ajillo..... **14€**

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

Pescados

Delicias de merluza en tempura & Alioli suave..... **17€**

1/2 Lubina salvaje con trigueros y verduras en papillote con su guarnición..... **21€**

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 **12€**

Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente, canónigos, beicon, lascas de parmesano, salsa César & pan rústico **11,50€**

Pluma ibérica a la parrilla con chutney de arándanos **20€**

Bandeja de 12 chuletitas de cordero lechal con patatas y pimientos de Padrón **29,50€**

Lomo de vaca madurada 350gr **24,50€**

Lomo 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 **24€**

Escalope de ternera de Aliste 30cm apto (rebozado crujiente apto para celíacos) **17€**

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 **3,30€**

Alhambra **3,30€**

Corona **3,50€**

Sin gluten **3,50€**

Randler **3€**

Mixta **3,10€**

Grevensteiner 0,5l **4€**

Ipa slash **3€**

Licorne Black **3€**

Insel brauerei **3€**

De la bodega

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 **3,80€**

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€**

Fuente Espina D.O. Ribera de Duero crianza **24€**

Fuente Espina 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€**

Champagne

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

Moet Chandon Rose **75€**