



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..... **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..... **36€**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€**Medallón de solomillo de ternera trinchado con patata baby salsa de boletus..... **24€**Escalope de ternera de Aliste y salsa suave de roquefort..... **18€**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€**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

Nicté..... **19€**

Magnum

Avan Oak D.O. Ribera..... **36€**Vizar Joven Tierra de Castilla..... **38€**

Cava

Fressenet Brut carta rose..... **24€**Freixenet Brut..... **25€**

Champagne

Moet Chandon Brut Imperial..... **65€**Moet Chandon Rose..... **75€**

RESTAURANTE

EL GALEÓN