



RESTAURANTE
EL GALEÓN

NAVIDAD 2026

Menú de Navidad

MENÚ N° 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos variados

Entremeses de la casa: croquetas, lágrimas de pollo, calamares y bienmesabe

Gambones a la plancha

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de vaca madurada a la parrilla

Chuletitas de cordero lechal a la plancha con pimientos de Padrón

Secreto ibérico a la plancha trinchado, chutney de manzana y queso brie

Chipirones a la plancha con patatas a lo pobre y pimientos de Padrón

Lomo de bacalao confitado y pisto casero a fuego muy lento

Carrillada ibérica glaseada al toque de roquefort

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso cremosa

Natillas caseras, helado de vainilla y brownie

Sorbete de fruta de la pasión

Dos consumiciones por persona

Agua, vino D.O., cerveza o refrescos

45 €

Precio por persona · IVA incluido

RESERVAS · 91 646 56 07

Anticipo de 10 € por persona para confirmar la reserva



RESTAURANTE
EL GALEÓN

NAVIDAD 2026

Menú de Navidad

MENÚ N° 2

APERITIVO

Crema de mariscos navideña

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos variados

Salmón ahumado con espárragos gordos de Navarra y guacamole

Alcachofas premium confitadas con papada ibérica

SEGUNDO A ELEGIR

Pierna o paletilla de cordero lechal asada

Lomo de vaca madurada a la parrilla

Solomillo de vaca a la parrilla con salsa de boletus y cremoso de batata

Lomo de merluza a la marinera «Galeón»

Tataki de atún rojo con ajoblanco

Media lubina salvaje a la espalda con ajitos y guarnición de patata pochada

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso cremosa

Coulant de chocolate casero y helado de vainilla

Sorbete de fruta de la pasión

Dos consumiciones por persona

Agua, vino D.O., cerveza o refrescos

54 €

Precio por persona · IVA incluido

RESERVAS · 91 646 56 07

Anticipo de 10 € por persona para confirmar la reserva