



MENÚ FESTIVO

# Restaurante Los Galeones

Calle de Tauro 4, 28042, Madrid; Teléfonos: 913 123 058

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

**Nuestro Menú**

*sábado, 26 de septiembre de 2026*

## PRIMEROS PLATOS

FABADA ASTURIANA  
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE  
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN  
SETAS CRUJIENTES EMPANADAS  
SALMOREJO CORDOBÉS  
PARRILLADA DE VERDURAS  
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA  
ENSALADA MEDITERRÁNEA

## SEGUNDOS PLATOS

RABO DE TORO ESTOFADO  
CACHOPO ASTURIANO  
ENTRECOTTE DE TERNERA A LA PARRILLA  
CHULETITAS DE CORDERO A LA BRASA  
DORADA A LA BILBAINA  
BOQUERONES FRITOS  
ATÚN CON PISTO  
COCHINILLO ASADO (**ESPECIAL**)  
PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA (**ESPECIAL**)

## MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON TOMATE  
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS

POSTRE O CAFÉ

VINO CON GASEOSA, CAÑA, AGUA, REFRESCO

MENÚ FIN DE SEMANA O FESTIVO 20,00€

MENÚ ESPECIAL 27,00€ ( **ESPECIAL**)

MENÚ INFANTIL 15,00€

Sabias que:... Los monoplazas de Fórmula 1 generan tanta fuerza aerodinámica a alta velocidad que podrían conducir boca abajo en el techo de un túnel, Los pilotos soportan hasta 7G en las curvas y pueden perder entre 2 y 4 kilos de peso por carrera debido al calor extremo en el habitáculo, que supera los 50 °C.

Los discos de freno superan los 1000 °C de temperatura durante las frenadas bruscas. En caso de lluvia extrema las llantas de lluvia de un F1 evacúan 65 litros de agua por segundo y El número 13 no se utiliza en los dorsales ni en los garajes por superstición y trágicos antecedentes



## **POSTRE A ELEGIR**

TARRINA DE HELADO DE TRES CHOCOLATES

TARRINA DE HELADO DE VAINILLA CARAMELO

TARRINA DE HELADO DE TURRON CON ALMENDRAS

CORNETO DE NATA - FRESA

CORNETO DE VAINILLA - CHOCOLATE

BOMBON HELADO DE NATA RECUBIERTO DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

TARTA DE CHOCOLATE

ARROZ CON LECHE CASERO

## **O FRUTA A ELEGIR**

MELON PIEL DE SAPO

UVAS ROJAS

UVAS VERDES

PIÑA NATURAL DEL MONTE

PERA ERCOLINA

PLATANO CANARIO

CHIRIMOYA FINO DE JETE

MELOCOTON AMARILLO

## **O CAFÉ**

AL GUSTO



**Existe informacion sobre alérgenos a disposición del consumidor, solicitala o consultala en nuestra pagina WEB, Reglamento 1169/2011 y RD 126/2015**

**Gracias por tu visita**

**Encuéntranos también en nuestra página WEB:**

**[restaurantelosgaleones@eatbu.com](mailto:restaurantelosgaleones@eatbu.com)**

**y consulta nuestro menú o reserva desde tu móvil.**

Tu Menú del día o festivo Incluye: Un primer Plato, Un segundo Plato, Una Bebida por persona (Caña, Refresco, o Vino con Casera "Una Botella 750 MI" Cada Tres personas) un postre, fruta o un café. Aplica también en Medio Primero, Medio Segundo, Doble segundo, Menú festivo y Menú Infantil. Carajillo 1,50€ y tercio 1,00€ con suplemento en tu menú