



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

viernes, 9 de octubre de 2026

PRIMEROS PLATOS

SOPA DE COCIDO
FIDEUA DE LA CASA
SPAGUETTIS CARBONARA
HUEVOS ROTOS CON JAMON
JUDIAS VERDES SALTEADAS CON JAMON
SALMOREJO CORDOBES
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA
TRIGUEROS A LA PARRILLA
ENSALADA CAMPERA
ENSALADA MEDITERRANEA

SEGUNDOS PLATOS

COCIDO COMPLETO
ALITAS DE POLLO FRITAS
CARRILLADA IBERICA ESTOFADA
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
TORTILLA FRANCESA AL GUSTO
DORADA A LA BILBAINA
SALMON A LA PLANCHA
ATÚN CON PISTO
ENTRECOTTE DE TERNERA A LA BRASA (**EJECUTIVO**)
CHULETITAS DE CORDERO A LA BRASA (**EJECUTIVO**)

POSTRE, FRUTA O CAFÉ
VINO CON GASEOSA, CAÑA, AGUA, REFresco O (TERCIO + 1,00€)
MENÚ DÍA PVP 14,00€

MENÚ EJECUTIVO PVP 15,00€

Sabias que:... La ciruela Reina Claudia destaca por tener uno de los niveles de azúcar más altos entre las variedades europeas y un origen real muy curioso, Debe su nombre a la Reina Claudia de Francia, esposa del rey Francisco I, quien mandó traer esta variedad desde Italia a los jardines reales franceses en el siglo XVI. En otros países se conoce como Greengage.

Aunque su color verde claro o amarillento puede hacer parecer que el fruto aún está verde o inmaduro, en realidad ya se encuentra en su punto óptimo de maduración, siendo extremadamente dulce y jugosa



POSTRE A ELEGIR

TARRINA DE HELADO DE TRES CHOCOLATES
TARRINA DE HELADO DE VAINILLA CARAMELO
TARRINA DE HELADO DE TURRON CON ALMENDRAS
CORNETO DE VAINILLA - FRESA
CORNETO DE VAINILLA - CHOCOLATE
BOMBON HELADO DE NATA RECUBIERTO DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS
TARTA DE QUESO CON ARANDANOS
ARROZ CON LECHE CASERO

O FRUTA A ELEGIR

MELON PIEL DE SAPO
PIÑA NATURAL DEL MONTE
PLATANO CANARIO
CIRUELA REINA CLAUDIA
MELOCOTON AMARILLO
MANZANA AMBROSIA

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

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