



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

viernes, 17 de abril de 2026

PRIMEROS PLATOS

SOPA DE COCIDO
FIDEUA DE LA CASA
SPAGUETTIS CON SALSA CARBONARA
HUEVOS ROTOS CON JAMON
CHAMPIGNONES SALTEADOS CON JAMON
SALMOREJO CORDOBES
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA
TRIGUEROS A LA PARRILLA
ENSALADILLA RUSA
ENSALADA MEDITERRANEA

SEGUNDOS PLATOS

COCIDO COMPLETO
PECHUGA DE POLLO AL HORNO
SOLOMILLO IBERICO CON REDUCCION DE P. X.
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
TORTILLA FRANCESA AL GUSTO
MERLUZA A LA ROMANA
DORADA A LA ESPALDA
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€

El Volkswagen Golf pronto superó al modelo Beetle como el vehículo más vendido de Volkswagen, y sigue siendo el modelo VW más comprado de todos los tiempos. Después de dos décadas de dominio de Golf, la empresa volvió a darse cuenta del potencial nostálgico del Beetle. Sin embargo, con el milenio acercándose rápidamente, este clásico necesitaba ser modernizado.

New Beetle entró en producción en 1997. Es un modelo más elegante y con menor consumo de combustible, pero con una forma bastante familiar.



POSTRE A ELEGIR

CORNETO DE LIMON

CORNETO DE NATA -FRESA

CORNETO DE VAINILLA - CHOCOLATE

BOMBON HELADO DE NATA RECUBIERTO DE CHOCOLATE

BOMBON HELADO DE NATA, CHOCOLATE Y ALMENDRAS

ARROZ CON LECHE CASERO

O FRUTA A ELEGIR

FRESAS DE HUELVA CON NATA

MELON PIEL DE SAPO

MANDARINA CLEMENTINA

PIÑA NATURAL DEL MONTE

MANZANA GOLDEN

SANDIA ARBUZ SIN PEPITAS

PLATANO CANARIO

O CAFÉ

AL GUSTO



Solicita la tabla de alérgenos o consúltala en nuestra pagina web

Gracias por tu visita.

Encuétranos 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