



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

viernes, 13 de marzo 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
ALITAS DE POLLO FRITAS
SOLOMILLO IBERICO CON REDUCCION DE P. X.
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
TORTILLA FRANCESA AL GUSTO
CORVINA AL HORNO CON SALSA BILBAINA
DORADA A LA BILBAINA
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 coche más vendido del mundo !!

Un coche que podemos ver muy a menudo es el Toyota Corolla; desde su lanzamiento al mercado en 1966 el gigante asiático Toyota ya ha fabricado más de 46 millones de unidades. Posee el título del coche más vendido del mundo desde 1997.

El coche más vendido de la historia de España no es otro que el SEAT Ibiza presentado por primera vez en 1984. Se ha convertido en un claro preferido entre los conductores españoles, por sus características técnicas, apariencia, y sobre todo por su precio.



POSTRE A ELEGIR

TARINA DE HELADO PREMIUM DE TURRON
CORNETO DE VAINILLA CHOCOLATE
HELADO BOMBON ALMENDRADO DE NATA
ARROZ CON LECHE CASERO
TARTA SAN MARCOS
TARTA DE CHOCOLATE
TORRIJAS DE LECHE

O FRUTA A ELEGIR

MANDARINA CLEMENTINA
MELON PIEL DE SAPO
PIÑA NATURAL DEL MONTE
FRESAS DE HUELVA CON NATA
PLATANO CANARIO
PERA CONFERENCIA
MANZANA GOLDEN

O CAFÉ
AL GUSTO



Solicita la tabla de alérgenos o consúltala en nuestra pagina web

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