



Nuestra carta de raciones perfectas para compartir

Our offer of perfect portions to share

FRÍAS Y FRESCAS / COLD & FRESH

Ensalada del Bosque / Forest Fruit Salad 10,50

Mezclum gourmet, con queso de cobra, frutos secos, piña asada y otros secretos, aderezada con vinagreta del bosque / Mixture gourmet with goat cheese, dried fruit and nuts, grilled pineapple and other secrets, seasoned with red fruit vinaigrettes. 🍷🍷🍷🍷

Ensalada de Ahumados / Smoked Fish Salad 11,90

Atún, bacalao y salmon ahumados, en cama de brotes tiernos, cebolla caramelizada y su vinagreta con matices orientales / Selected Smoked Fish mixture, over a young shoots bed, onions caramelized and oriental seasoned. 🍷🍷🍷🍷

Carpaccio de Calabacín / Zucchini Carpaccio 7,90

Finas lonchas de calabacín, queso curado, remolacha encurtida, vinagreta de cítricos y ali oli de perejil / Thin slices of Zucchini, cured cheese, pickled beet, citric vinaigrette and basil ali oli. 🍷🍷🍷🍷

Carpaccio de Gambas / Prawn Carpaccio 11,70

Aderezado con cítricos, polvo de Jamón Ibérico y Guacamole / Dressed with citric our avocado and Serrano powder. 🍷🍷

Ceviche de Corvina / Sea Bass Ceviche 16,90

Plato tradicional de la cocina peruana con nuestros matices / Traditional Peruan fish dish, cooked on tiger milk over a bed of sweet potatoes. 🍷🍷🍷

Roast Beef Galipán / Galipán's Roast Beef 11,50

Finas lonchas de Roast Beef en emulsión de diferentes sabores / Slim sliced Roast Beef with different emulsion tastes of the house. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tartar de Atún / Tuna Tartar 14,50

Cubitos de atún aderezados con mahonesa de wasabi, soja dulce y fruta tropical, cebolla crujiente y guacamole. Una delicia al paladar / Tuna cubes seasoned with wasabi mayonnaise, sweet soy, tropical fruit, crunchy onions and avocado cream. A delight to the stickman. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

PARA ENTRAR EN CALOR / TO HEAT YOU UP

Alitas Sazonadas / Seasoned Wings 10,90

Las conocidas alitas de pollo, sazonadas con toque especial y acompañadas de salsa especial / Tasty chicken wings, seasoned with our special touch and accompanied with Special Sauce. 🌱🍷🍷🍷

Arepas 10,90

Redondos de maíz, servidos fritos y con rellenos preparados en casa. El pan venezolano / Corn powder round mixture, fried and served with our house fillings. The Venezuelan bread. 🍷🍷

Arroz del Día / Rice of The Day (min 2 p) 11,50

Pregunte por la especialidad del día / Ask about the specialty of the day.

Cordero con Polenta / Lamb and Polenta 12,90

Cordero desmigado en su salsa, acompañado con polenta y pimientos asados / Shredded Lamb on its own juice with polenta and roasted peppers topped. 🍷🍷

Croquetas de Morcilla de Burgos / 8,50

Blood Sausage Croquettes

Crujientes sobre emulsión de piquillo y coronada con mahonesa Kimchee / Crunchy over piquillo peppers emulsion and mahonesa kimchee topped.



Croquetas de Pollo / Chicken Croquettes 8,50

Una verdadera delicia, sobre base de Demi-Glace y toque de Guacamole / A delight, based on Demi-Glace and Guacamole touch. 🍷🍷🍷🍷

Churrasco de Vacuno al Grill / Grilled Beef Steak 14,50

Servido con yuca frita y emulsiones del chef / Served by fried yuca and our chef emulsions. 🍷

Calamares Teriyaki / Teriyaki Squids 13,50

Delicado salteado de espárragos al Teriyaki y Calamares Patagónicos con Ali Oli negro / Sautéed on the pan with green asparagus on teriyaki sauce and black ink ali oli. 🌱🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Dorada Caramel / Caramel Sea Bream 12,25

Deliciosas piezas de lomo de dorada, cocinada a baja temperatura cubierta con caramelo de sus espinas y vegetales encurtidos / Delight pieces of sea bream, cooking in a low temperatura cover with spines caranel and pickles vegetables. 🐟🌱

Gyosas de Rabo de Toro / Oxtail Dumpling	9,50
Empanadilla japonesa rellena de rabo de toro, sobre salsa de sus propios jugos. / Dumpling filled with oxtail over sauce of their own juices.    	
Hamburguesa Galipán	9,50
Deliciosa carne artesanal ahumada en BBQ, servida con vegetales, queso cheddar y gouda fundido, cebolla crujiente y guacamole / Homemade Burger BBQ smoke, served with vegetables, cheddar and gouda chesse, crunchy onions and avocado cream.    	
Mini Empanadas de Maíz: / Mini Corn Pies	9,90
Rellenos caseros, con una deliciosa salsa, un manjar Venezolano / Homemade filled, and a delight sauce, a Venezuelan delicacy. 	
Langostinos Panko / Panko Shrimps	10,90
Langostinos empanados con Panko acompañados de una emulsión de Kimchee / With our Kimchee emulsion.   	
Pluma de Cerdo / Pork Feather	12,90
Pluma locada acompañada de vegetales estilo asiático y puré de zanahoria y boniato / Pork strip cut with Asian style vegetables and carrot purée.     	
Rebravas Galipán	5,90
Estas patatas bravas si pican / Our house fried potatoes with hot sauce. 	
Salteado de Vacuno Mayor / Sautéed Elder Beef	13,50
Tiras de carne salteadas con vegetales en salsa de soja y miel / Beef strips sautéed on a Wok pan with vegetables in a soy and honey sauce.    	
Tequeños Mixtos / Mix of Tequeños	8,90
Palitos de queso blanco latino envueltos en masa de Trigo, Maíz y Plátano acompañados de salsa especial de la casa / Breaded cheese sticks of Wheat, Corn and Plantain with special sauce of house.   	
Tacos	10,50
Tortillas de Maiz rellenas de cerdo a nuestro estilo, pico de gallo, cremoso de jalapeño y guacamole / Corn Mexican Tacos filled with pulled pork, pico de gallo, jalapeño and avocado cream.  	

DULCE TENTACIÓN

Sorbete de Mango / Mango Sorbet 3,50


Sabroso y tropical / Delicious and Tropical. 

Mousse de Chocolate Negro / Dark Chocolate Mousse 5,50


Cremoso y adictivo, coronado con maracuya Lyo / Creamy and addictive, topped with a lyophilized Pasion Fruit. 

Postre del Día / Desert of the Day  5,50

Tequeños de Nutella / Nutella Tequeños 5,90

Cambiamos el queso por la Nutella / Switch the cheese for Nutella. 

Yogurt Casero / Homemade Yogurt 5,00

De lima, acidito y dulce a la vez, con Crumble de galleta y Coulis de Frutos Rojos / Of Lime, both citric and sweet, with a cookie Crumble and Forest berries syrup. 

Consulte al camarero sobre los alérgenos / Ask your waiter about any allergens.



Altramuces Apio Cacahuete Crustaceos Frutos secos Gluten Sesamo



Huevos Lacteos Moluscos Mostaza Pescado Soja Dioxido de Azufre y Sulfitos