




ANTIPASTI

-  **Insalata mista con mele, noci e gorgonzola e balsamico 8€**
Amanida mixta amb pomes, nous, gorgonzola i vinagreta de balsàmic
Ensalada mixta con manzanas, nueces, gorgonzola y una vinagreta de balsámico
Mixed salad with apples, walnuts, gorgonzola and a balsamic vinaigrette
-  **Carciofi alla piastra con pesto genovese e pecorino romano 9€**
Carxofes a la planxa amb pesto d'alfàbrega i pecorino romà
Alcachofas a la plancha con pesto de albahaca y pecorino romano
Pan seared artichokes with basil pesto and pecorino romano
-  **Caprese con mozzarella di bufala 8€**
Tomàquet i mozzarella de búfal amb alfàbrega i orenga
Tomate y mozzarella de búfalo con albahaca y orégano
Tomato and buffalo mozzarella with basil and oregano
-  **Carpaccio di filetto con rucola e parmigiano 10€**
Carpaccio de filet de vedella ruca i parmigiano
Carpaccio de solomillo de ternera rúcula y parmigiano
Beef carpaccio with shaved parmigiano and arugula
-  **Burrata con rucola e pomodorini 9€**
Formatge burrata amb tomàquets xerri i ruca
Queso burrata con rúcula y tomate cherry
Burrata cheese with cherry tomatoes and arugula
-  **Caponata Siciliana 7€**
Estofat sicilià d' albergínies agredolces (fred)
Estofado siciliano de berenjenas en agridulce (frío)
Sweet and sour Sicilian eggplant ratatouille (cold)
-  **Selezione di formaggi Italiani 12€**
Selecció de formatges italians
Selección de quesos italianos
Selection of Italian cheeses
- Zuppa del giorno 6€**
Sopa del día
Sopa del día
Soup of the day

PRIMI

- Le paste sono fresche e fatte in casa. Abbiamo pasta senza glutine**
Les pastes són fresques i propietàries. Tenim pasta sin gluten.
Las pastas son frescas y caseras. Tenemos pasta sin gluten
The pasta is fresh and homemade. We have gluten free pasta
- Pappardelle alla Norcia 15€**
Pappardelle amb salsitxa, trufa negra i nata
Pappardelle con salchicha, trufa negra y nata
Pappardelle with sausage, black truffle and cream sauce
- Spaghetti al nero di seppia con gamberetti e pomodorini 13€**
Spaghetti negres de sípia amb gambes, all i tomàquet xerri
Spaghetti negros de sepia con gambas, ajo y tomate cherry
Squid ink Spaghetti with shrimp, garlic and cherry tomatoes
- Fettuccine alla bolognese 12€**
Fettuccine amb salsa bolonyesa
Fettuccine con salsa boloñesa
Fettuccine with bolognese sauce
- Gnocchi alla Sorrentina 11€**
Gnocchi amb tomàquet i mozzarella
Gnocchi con tomate y mozzarella
Gnocchi with tomato and mozzarella
- Lasagna all'Emiliana 13€**
Lasanya de carn amb salsa bolonyesa i beixamel
Lasagna con salsa boloñesa y bechamel
Meat Lasagna with bechamel sauce
- Ravioli di ricotta e spinaci con pesto alla genovese 12€**
Raviolis d'espínacs i ricotta amb pesto d'alfàbrega
Raviolis de espinacas y ricotta con pesto de albahaca
Ricotta and spinach ravioli with basil pesto
-  **Risotto del giorno 14€**
Risotto del dia
Risotto del día
Risotto of the day

 Senza glutine | Sense gluten | Sin gluten | Without gluten

 Vegano | Vegà | Vegan



SECONDI

Melanzane alla parmigiana 13€

Milfulls de albergínia amb tomàquet i parmigiano
Milhojas de berenjena con tomate y parmesano
Eggplant parmigiana

Filetto al rosmarino 18€

Filet de vedella 150 g amb romaní i all i bròquil
Filete de solomillo de vacuno 150 g
con romero, ajo y brócoli
6oz Filet with rosemary, garlic and broccoli

Costolette di agnello con patate arrosto 17€

Costelles de xai amb patates rostides al forn
Chuletas de cordero con patatas al horno
Lamb chops with oven roasted potatoes

Pollo al Marsala con purè di patate 14€

Pollastre amb salsa de vi Marsala i puré de patates
Pollo con salsa de vino Marsala y puré de patatas
Chicken Marsala served with mashed potatoes

Salmone in crosta di noci con salsa alle ciliegie con caponata 15€

Salmó cruixent de noguera amb salsa de cirera
Salmón en costra de nuez con salsa de cereza
y caponata siciliana
Walnut crusted salmon with cherry glaze
and caponata

DOLCI

Cannolo Siciliano 5€

Cannolo sicilià
Cannolo siciliano
Sicilian cannolo

Tiramisù 5€

Tiramisú
Tiramisú
Tiramisu

Panna cotta al cocco 5€

Panna cotta de coco
Panna cotta de coco
Coconut panna cotta

Gelato 5€

Gelat
Helado
Ice cream


Menu degustazione 30€ Include antipasto, primo, secondo, dolce o caffè

Menu degustació
Inclou antipasto, primo, secondo, dolce o cafè
Menu degustación
Incluye antipasto, primo, secondo, dulce o café
Tasting menu
Includes antipasto, primo, secondo, dolce or coffee

Porzione extra del nostro pane fatto in casa 2€

Porció adicional del nostre pa casolà
Porción extra de nuestro pan casero
Extra portion of our homemade bread

 Senza glutine | Sense gluten | Sin gluten | Without gluten

 Vegano | Vegà | Vegan

Galú : Ristorante Italiano : Rosselló 290 - 08037 Barcelona : T.93 115 02 75 : info@galubcn.com

Menús de grupo

Menú 20

- Mínimo 10 personas -
Solo con reservaciones con 24 horas de anticipación

- Antipasto -

Ensalada caprese con orégano y albahaca

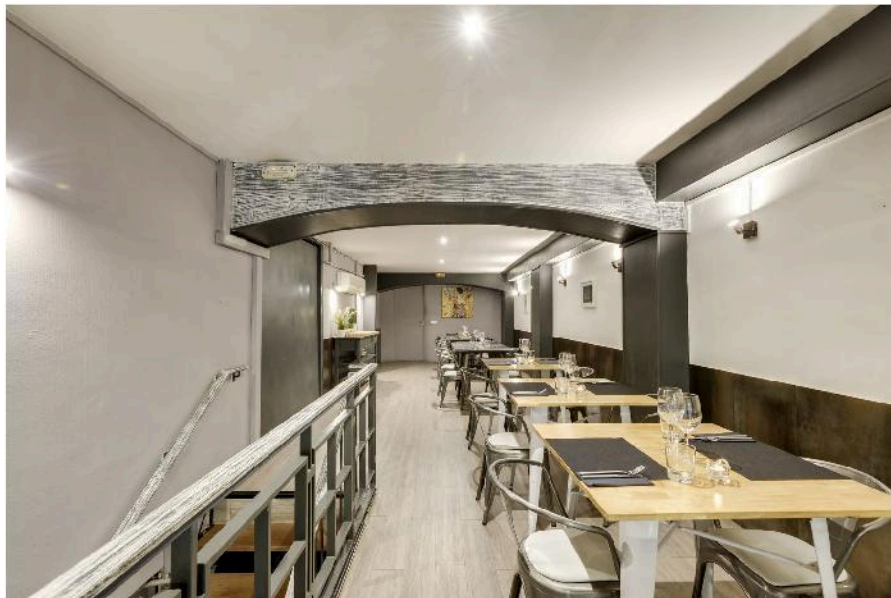
- Secondi -

Rigatoni con salsa boloñesa, Risotto con setas o Pollo con salsa Marsala y puré de patata

- Postre -

Tiramisu o café

1 bebida incluida (agua, refresco, copa de cerveza o copa de vino)





Menú 25

-Antipasto-

Burrata con rúcula, tomate cherry y balsámico

-Primi-

Rigatoni alla Norcia o Risotto de azafrán con guisantes y gambas

-Secondi-

Salmón con una salsa de cereza y caponata, Pollo con salsa Marsala y puré de patata o
Berenjena alla Parmigiana

-Postre-

Tiramisú o café

1 bebida incluida (agua, refresco, copa de cerveza o copa de vino)