



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

martes, 4 de agosto de 2026

PRIMEROS PLATOS

FABADA ASTURIANA

ARROZ TRES DELICIAS

REVUELTO DE GULAS Y GAMBAS

MACARRONES CON SALSA BOLOGNESA

GUISANTES SALTEADOS CON JAMON

GAZPACHO ANDALUZ

PARRILLADA DE VERDURAS

ESPARRAGOS TRIGEROS A LA PARRILLA

ENSALADILLA RUSA

ENSALADA MEDITERRÁNEA

SEGUNDOS PLATOS

RABO DE TORO ESTOFADO

SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA

COCHIFRITO AL AJILLO

BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

TORTILLA FRANCESA AL GUSTO

LUBINA CON SALSA BILBAINA

BOQUERONES FRITOS

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?: El rabo de toro es un manjar de origen romano que se popularizó en Córdoba en el siglo XVI. Nacido como un plato de "pobres" y sobras de corridas taurinas, hoy es un exclusivo manjar rico en colágeno. Paradójicamente, la mayoría de los rabos que se sirven actualmente provienen de vacuno regular debido a la escasa oferta de toro bravo.

En la actualidad, debido a la limitada cantidad de toros de lidia sacrificados, la gran mayoría del "rabo de toro" que se comercializa en restaurantes procede en realidad de vacas o terneras.



POSTRE A ELEGIR

TARRINA DE HELADO DE TURRON
TARRINA DE HELADO DE NATA - CHOCOLATE
TARRINA DE HELADO DE VAINILLA
TARRINA DE HELADO DE CHOCOLATE
CORNETO DE VAINILLA CHOCOLATE
CORNETO DE NATA FRESA
TARTA SAN MARCOS
ARROZ CON LECHE CASERO
PUDIN CASERO
FLAN CASERO

O FRUTA A ELEGIR

MELON PIEL DE SAPO
SANDIA NEGRA SIN PEPITAS
PIÑA NATURAL DEL MONTE
PLATANO CANARIO
MELOCOTONES NATURALES DEL HUERTO

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