



MENÚ FESTIVO

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

sábado, 8 de agosto de 2026

PRIMEROS PLATOS

FABADA ASTURIANA
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN
LOMBARDA SALTEADA CON PASAS
SALMOREJO CORDOBÉS
PARRILLADA DE VERDURAS
ENSALADA DE MOZARELLA Y TOMATE ROSA
ENSALADA MEDITERRÁNEA

SEGUNDOS PLATOS

RABO DE TORO ESTOFADO
CACHOPO ASTURIANO
ENTRECOTTE DE TERNERA A LA PARRILLA
CHULETITAS DE CORDERO A LA BRASA
BOQUERONES FRITOS
DORADA A LA BILBAINA
ATÚN CON PISTO
COCHINILLO ASADO (**ESPECIAL**)
PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA (**ESPECIAL**)

MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON TOMATE
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS

POSTRE O CAFÉ

VINO CON GASEOSA, CAÑA, AGUA, REFRESCO

MENÚ FIN DE SEMANA O FESTIVO 20,00€

MENÚ ESPECIAL 27,00€ (**ESPECIAL**)

MENÚ INFANTIL 15,00€

Sabias que?: España es potencia del viñedo... España posee la mayor extensión de viñedos del mundo, representando aproximadamente un 15.5% del total mundial. El país cuenta con más de 900.000 hectáreas de vid, lo que representa cerca del 13% de la extensión global.

Además, destaca a nivel internacional por liderar la agricultura ecológica, al sumar más de 142.100 hectáreas de viñedo bio para vinificación. El 67% del viñedo se desarrolla en condiciones de secano, adaptándose a las características climáticas del sur y centro peninsular.



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 TIRAMISU
FLAN CASERO

O FRUTA A ELEGIR

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

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