



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

jueves, 6 de agosto de 2026

PRIMEROS PLATOS

LENTEJAS ESTOFADAS CON MANITAS Y CHORIZO

PAELLA MIXTA

RAVIOLLIS CON SALSA DE QUESO

REVUELTO DE GULAS Y GAMBAS

CHAMPIGNONES SALTEADOS CON JAMON

GAZPACHO ANDALUZ

PARRILLADA DE VERDURAS

TRIGUEROS A LA PARRILLA

ENSALADILLA RUSA

ENSALADA MEDITERRANEA

SEGUNDOS PLATOS

CACHOPO ASTURIANO

POLLO ASADO EN SU JUGO

CODILLO ASADO A LA GALLEGA

BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

TORTILLA FRANCESA AL GUSTO

CHIPIRONES EN SU TINTA

DORADA CON SALSA 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€

Sabias que?: La ciruela claudia debe su nombre a Claudia de Francia, reina consorte de Francia y duquesa de Bretaña en el siglo XVI, en cuyo honor se bautizó esta variedad de fruta dulce y pulposa de origen europeo

Fue nombrada en honor a la Reina Claudia de Francia (1499–1524), esposa del rey Francisco I. La variedad se hizo muy popular en los jardines y en la corte de Francia durante el Renacimiento tras ser introducida desde Oriente



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
BOMBON HELADO DE FRAMBUESA RECUBIERTO DE CHOCOLATE
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
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