



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

viernes, 7 de agosto de 2026

PRIMEROS PLATOS

SOPA DE COCIDO
FIDEUA DE LA CASA
SPAGUETTIS CARBONARA
HUEVOS ROTOS CON JAMON
JUDIAS VERDES SALTEADAS CON JAMON
SALMOREJO CORDOBES
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA
TRIGUEROS A LA PARRILLA
ENSALADA DE MOZARELLA Y TOMATE ROSA
ENSALADA MEDITERRANEA

SEGUNDOS PLATOS

COCIDO COMPLETO
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS
MAGRO IBERICO CON TOMATE FRITO
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
TORTILLA FRANCESA AL GUSTO
BOQUERONES FRITOS
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 M-30 de Madrid destaca por ser la red de túneles urbanos más extensa de Europa, la única autopista de titularidad íntegramente municipal y por albergar una capilla oculta bajo uno de sus puentes, Cuenta con 48 kilómetros de vías subterráneas, siendo la segunda más larga del mundo tras el túnel de Yamate en Japón.

La M es por Madrid, el 3 indica que fue el tercer cinturón de ronda proyectado, y el 0 señala que es una vía de circunvalación completa, Posee túneles de emergencia paralelos situados a gran profundidad por donde pueden circular vehículos de rescate, Existe un templo consagrado a Santo Domingo de la Calzada construido en 1978 e integrado en la estructura de un túnel de la vía.



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