



MENÚ DEL DÍA

# Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

**Nuestro Menú**

*viernes, 5 de junio de 2026*

## PRIMEROS PLATOS

SOPA DE COCIDO  
FIDEUA DE LA CASA  
SPAGUETTIS CON SALSA CARBONARA  
HUEVOS ROTOS CON JAMON  
ACELGAS SALTEADAS CON JAMON  
SALMOREJO CORDOBES  
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA  
TRIGUEROS A LA PARRILLA  
TARTAR DE AGUACATE MANGO PIÑA Y SALMON  
ENSALADA MEDITERRANEA

## SEGUNDOS PLATOS

COCIDO COMPLETO  
ALITAS DE POLLO FRITAS  
SOLOMILLO IBERICO CON REDUCCION DE P. X.  
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS  
TORTILLA FRANCESA AL GUSTO  
DORADA A LA ESPALDA  
CORVINA 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?: Volkswagen significa "auto del pueblo" en alemán. La marca tiene un pasado fascinante, desde orígenes históricos oscuros y productos insólitos (fabrica más salchichas que autos) hasta la invención del nombre "Escarabajo" por parte de sus propios usuarios.

El proyecto nació en 1933 cuando el régimen nazi impulsó la creación de un vehículo económico, sencillo y accesible para las familias trabajadoras alemanas. El responsable de su diseño fue el célebre ingeniero Ferdinand Porsche. Sin embargo, el estallido de la Segunda Guerra Mundial frenó los planes de producción civil y la fábrica de Wolfsburg se dedicó a ensamblar vehículos militares. New Beetle entró en producción en 1997. Es un modelo más elegante y con menor consumo de combustible, pero con una forma bastante familiar.



## **POSTRE A ELEGIR**

CORNETO DE VAINILLA - FRESA  
CORNETO DE VAINILLA - CHOCOLATE  
TARRINA DE HELADO DE VAINILLA  
TARRINA DE HELADO DE TURRON  
TARRINA DE HELADO DE CHOCOLATE  
HELADO BOMBON ALMENDRADO  
ARROZ CON LECHE CASERO  
TARTA TIRAMISU

## **O FRUTA A ELEGIR**

MELON PIEL DE SAPO  
SANDIA NEGRA SIN PEPITAS  
PIÑA NATURAL DEL MONTE  
MANDARINA CLEMENTINA  
FRESAS DE HUELVA CON NATA  
MELOCOTON AMARILLO

**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](mailto: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