



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

viernes, 25 de septiembre de 2026

PRIMEROS PLATOS

SOPA DE COCIDO
FIDEUA DE LA CASA
SPAGUETTIS CARBONARA
HUEVOS ROTOS CON JAMON
CHAMPIÑONES SALTEADOS CON JAMON
SALMOREJO CORDOBES
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA
TRIGUEROS A LA PARRILLA
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS
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
DORADA A LA 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 desierto del Sahara ha registrado nevadas excepcionales en varias ocasiones a pesar de ser uno de los lugares más cálidos y áridos del mundo

El fenómeno en Ain Sefra: La ciudad argelina de Ain Sefra, conocida como la "puerta al desierto", ha visto caer nieve en fechas notables como el 18 de febrero de 1979, y en años más recientes como 2016 y 2018



POSTRE A ELEGIR

TARRINA DE HELADO DE TRES CHOCOLATES

TARRINA DE HELADO DE VAINILLA CARAMELO

TARRINA DE HELADO DE TURRON CON ALMENDRAS

CORNETO DE NATA - FRESA

CORNETO DE VAINILLA - CHOCOLATE

OMBON HELADO DE NATA RECUBIERTO DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

TARTA DE CHOCOLATE

ARROZ CON LECHE CASERO

O FRUTA A ELEGIR

MELON PIEL DE SAPO

UVAS ROJAS

PIÑA NATURAL DEL MONTE

PERA ERCOLINA

PLATANO CANARIO

CHIRIMOYA FINO DE JETE

O CAFÉ

AL GUSTO



Existe informacion sobre alérgenos a disposición del consumidor, solicitala o consultala en nuestra pagina WEB, Reglamento 1169/2011 y RD 126/2015

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