



MENÚ DEL DÍA

Restaurante Los Galeones

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

email: restaurantelosgaleones@gmail.com

Nuestro Menú

martes, 22 de septiembre de 2026

PRIMEROS PLATOS

FABADA ASTURIANA

ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y GAMBAS

REVUELTO DE GULAS Y GAMBAS

MACARRONES CON SALSA BOLOGNESA

JUDIAS VERDES SALTEADAS CON JAMON

GAZPACHO ANDALUZ

PARRILLADA DE VERDURAS

ESPARRAGOS TRIGUEROS A LA PARRILLA

COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS

ENSALADA MEDITERRANEA

SEGUNDOS PLATOS

RABO DE TORO ESTOFADO

ALITAS DE POLLO FRITAS

CHULETA DE AGUJA SIN HUESO A LA PLANCHA

BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

TORTILLA FRANCESA AL GUSTO

BOQUERONES FRITOS

DORADA AL HORNO 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 Chirimoya Fino de Jete es una variedad de chirimoya, también conocida científicamente como Annona cherimola, que se cultiva principalmente en la Costa Tropical de Granada, en Andalucía, España.

Esta región, gracias a su clima subtropical y a sus suelos fértiles, se ha convertido en el hábitat ideal para el desarrollo de este fruto exótico, que es altamente apreciado tanto en el mercado nacional como en el internacional.



POSTRE A ELEGIR

TARRINA DE HELADO DE CHOCOLATE
CORNETO DE NATA - FRESA
CORNETO DE VAINILLA - CHOCOLATE
BOLA DE HELADO DE CAFÉ
ARROZ CON LECHE CASERO

O FRUTA A ELEGIR

MELON PIEL DE SAPO
UVAS ROJAS
MELOCOTON AMARILLO
PERA ERCOLINA
CIRUELAS ROJAS
MANZANA VERDE
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