












































La Galana
Casa del Montañero

R-AV-290

ENTRANTES

	Revuelto de morcilla con manzana y piñones. Km 0	  	7,50 €
	Judías del barco Km 0		7.50 €
	Sopa castellana con tosta de pan tumaca y jamón.	 	7.00 €
	Tempura de verduras con salsa de soja	 	9.00€
	Patatas revolconas Km 0		7.50€
	Milhojas de queso de monte enebro y mermelada de tomate Km 0	 	9.50€
	Migas veratas con panceta de cerdo ibérico y huevo Km 0	 	8.00€
	Tablas (ibéricos, quesos o mixta)	 	12,90€
	Cecina de León (Excepcional cecina de Astorga)		10.50€
	Surtido de croquetas		8.50€
	▪ Jamón	   	
	▪ queso y membrillo	   	
	▪ verduras y queso de Candeleda.	   	
  	▪ Boletus	   	
	▪ Pollo	   	
	Tabla de patatas.	   	6,50€

ENSALADAS







	Ensalada de cecina y naranja		9.00€
	Ensalada mediterránea		7.50€
	Ensalada dos vertientes de Gredos	  	8.50€

Todos los platos que figuran en esta carta están elaborados con aceite de oliva.









Vegetariano

CARNES

Presa de cerdo ibérico con pera caramelizada y salsa de oporto y miel.		12.50€
Pechuga de pollo rellena con queso y espinacas a las dos salsas.	 	11.50€
Muslo de gallo de corral al horno.		11.50€
Chuletón de ternera de Gredos. Km 0 . Al peso.		3 € (100 g.)
Filete de ternera con huevo y patatas		9.00€
Huevos fritos con chorizo y patatas		6.80€
Lomo con huevo frito (con patatas fritas o Revolconas)		7.50€
 Brocheta de croquetas de calabaza con calabacín y salsa especial (Vegano)		8,50 €.

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa completa. Km 0	   	7.80€
Hamburguesa con pera caramelizada y queso de cabra Km 0	   	7.80€
Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	   	7.80 €
 Hamburguesa vegetal	   	7.50 €

Con huevo y patatas fritas.

Y acompaña de nuestras salsas caseras especiales para hamburguesas: salsa bomba barbacoa de Jacks Daniels, de mostaza y miel.



PESCADOS



Bacalao confitado con boletus y jamón ibérico 12.50 €

MENÚ DE INVIERNO (PRIMER PLATO, SEGUNDO Y POSTRE)

PRIMER PLATO: A elegir:




Judías del Barco. **Km 0**

Patatas revolconas **Km 0**


Croquetas variadas   

Ensalada dos vertientes de Gredos   

SEGUNDO PLATO: A elegir:

Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso de Monte Enebro en dos salsas.   

Filete de ternera con patatas fritas.

Presa de cerdo ibérico con pera caramelizada y salsa de oporto. 

Hamburguesa vegetal     

PVP 13,50€ más IVA

MENÚ DE DEGUSTACIÓN (INCLUIDO, DOS PLATOS , POSTRE ó CAFÉ)






Primer plato:

Degustación de algunos de nuestros platos:

Milhojas de queso de Monte Enebro, migas veratas y ensalada dos vertientes   

Segundo plato a elegir:

Muslo de Gallo de corral con patatas panaderas

Hamburguesa vegetal (opción vegetariana)     

Bacalao confitado con jamón ibérico y boletus.

De postre:

Degustación de algunos de nuestros postres.

PVP 23€ más IVA

Bebidas no incluidas en los menús.







PIZZAS (PARA TOMAR O LLEVAR) Km. 0

	Margarita.(tomate, mozzarella y orégano)  	9.00€
	Carbonara (mozzarella, champiñones, bacon)  	9.00€
	Cuatro quesos (mozzarella, 4 clases de queso y orégano)  	9.50€
	Vegetal (calabacín, calabaza, tomate natural y puerro)  	9.00€
	Vegetal integral. Con masa elaborada con harina integral  	9.00€
	Mediterránea (tomate natural, pimiento, atún y aceitunas negras)  	9.00€
	Pollo al curry    	9.50 €
	Jamón y queso (mozzarella y jamón cocido)  	9.00€
	Especial de la Galana (cebolla caramelizada, espinacas y queso azul)   	9.50 €
	De la sierra (con morcilla y huevo).    	9.00€
	De Boletus edulis  	9.50€
	Boloñesa (tomate, mozzarella, carne picada y orégano)  	9.50€
	De pera, nueces y queso de cabra   	9.50 €
	Hawaiana (jamón york y piña)  	9.00€
	De calabacín y queso de cabra  	9.50€
	De Jamón ibérico  	10.50€
	De plátano y queso azul  	9.50 €

Ingrediente extra o variaciones sobre la carta, incremento de 1 € sobre el precio.

POSTRES

Todos nuestros postres son de elaboración casera utilizando ingredientes naturales

Tarta de chocolate negro y naranja.		4.80€
Tiramisú		4.80€
Espuma de yogur con crema de Mango		4.80 €
Tarta de manzana		4.80 €
Flan de queso con piñones		4.80 €
Surtido de postres de la Galana (para 2 personas)		8.50€

PARA ACOMPAÑAR al POSTRE, una copita de:

Vino de Oporto		2,00€
Pedro Ximénez		2,00€