





























La Galana
Casa del Montañero

R-AV-290
























PIZZAS EN HORNO DE PIEDRA Km. 0

Margarita.(tomate, mozzarella y orégano)	  	9.50
Carbonara (mozzarella, champiñones, bacon)	 	9.50
Cuatro quesos (mozzarella, 4 clases de queso y orégano)	 	10.00
Vegetal (calabacín, calabaza, pimiento y puerro)	 	10.00
Mediterránea (tomate natural, pimiento, atún y aceitunas negras)	 	10.00
Jamón y queso (mozzarella y jamón cocido)		9.50
Especial de la Galana (cebolla caramelizada, espinacas y queso azul)	  	9.50
De Boletus edulis	 	10,00
Boloñesa	 	10.00
De pera, nueces y queso de cabra	  	10.00
De calabacín y queso de cabra	 	10.00
De Jamón ibérico	 	12.50
De pollo y salsa barbacoa	  	10,00

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





















Extra de jamón ibérico, 3€ sobre el precio.

OTROS PLATOS







	Migas veratas con panceta de cerdo ibérico y huevo.	 	9.90
	Revuelto de morcilla de Pablo Diaz con manzana y piñones	 	9,50
	Tempura de verduras con salsa de soja	 	12.50
	Patatas revolconas Km 0		8.50
	Milhojas de queso de Monte enebro y mermelada de tomate Km 0	 	12.50
	Tabla de ibéricos		14,90
	Media tabla de ibéricos		8,50
	Tabla de quesos de Ávila.	 	14,90
	Media tabla de quesos		8,50
	Surtido de croquetas		9.50
	▪ Jamón	   	
	▪ queso y membrillo	   	
	▪ verduras y queso de Candeleda.	   	
	▪ Boletus	   	
	▪ Pollo	   	
	Medio surtido de croquetas		5.90
	Ensalada dos vertientes de Gredos		9.90
	Rollitos de verduras		11,50
	Hamburguesa completa. Km 0		9.90
	Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	    	9.90
	Costillas de cerdo a la barbacoa.		12.50



BOCADILLOS

JAMÓN IBÉRICO con tomate natural		5,50€
TORTILLA FRANCESA	 	3.80€
TORTILLA FRANCESA (con queso, atún, chorizo o jamón)	 	4.60€
PEPITO DE TERNERA		5.50€
HAMBURGUESA "La Galana"	  	5.50€
GALLEGO (Lacón a la plancha con queso de tetilla)	 	4.80 €
LOMO EMPANADO CON LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA	 	4.80 €
CINTA DE LOMO CON TOMATE		4.50€
SANDWICH MIXTO o VEGETAL	  	3.50€
QUESO	 	4,50€
LOMO, SALCHICHÓN O CHORIZO IBÉRICOS		4.95€

POSTRES

Tiramisú		5.50
Postre de manzana con crema pastelera y crumble.		5.50
Tarta de calabaza y nueces.		5.50
Arroz con leche tostado		5.50
Tarta de queso		5.50
Coulant de chocolate.		5,50
Lassi de fresas . (Crema de fresas, fresas naturales, espuma de yogur con Cardamomo y helado de limón)		

PARA ACOMPAÑAR al POSTRE, una copita de:

Vino de Oporto		2,50€
Pedro Ximénez		2,50€

NUESTROS VINOS

RIOJAS

- *Viña Alcorta crianza* 14.50
- *Azpilicueta crianza* 15.70
- *Marques de Cáceres* 15.25
- *Ramón Bilbao, crianza* 15.50
- *Navajas joven.* 7.80

RIBERA DE DUERO

- *Protos* 15.70
- *Prado Rey* 11.80
- *Melior* 15.70
- *Pesquera* 28,60

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

- *Yllera crianza* 16.50
- *Lagar de Robla Premium.* 9.50
- *Calixto Osiris Crianza (Salamanca)* 10,50€

VINOS DE ÁVILA

- *Toros de Guisando (Syrah 2009)* 15,50
- *Garganta organista. Poco Rosa* 11,50 €
- *Telúrico* 10,00
- *El Marciano* 16,00

BLANCOS:

- *Alva mater (verdejo)* 7.15
- *Rioja Diamante (semidulce)* 8.60
- *Século Godello* 8.50
- *4 Rayas (verdejo)* 9.50

ROSADOS

- *Lambrusco.* 7.20
- *Cigales Viña Picota* 7.20
- *Cigales Conde de Ansúrez* 7.50

Infusiones1,75 €

- Rooibos con canela y naranja. (Rooibos, trozos de canela, naranja, cáscara de naranja y flor de azahar).
- Rooibos coco-chocolate (Rooibos, chocolate negro, chocolate blanco, trozos de cacao, copos de coco.)
- Rooibos Estrella de Oriente (Rooibos, trozos de manzana, trozos de canela, cilantro, anís estrellado, naranja, cardamomo, `pimienta rosa y clavo.)
- Té negro con chocolate y coco.
- Té rojo con naranja y limón.
- Frutas del bosque (Manzana, hibisco, bayas de sauco, frambuesas, arándanos, moras, fresas)
- Té rojo galleta festiva.
- Té verde menta moruno
- Té verde.
- Té rojo
- Manzanilla
- Poleo
- Anís estrellado
- Tila.