

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

Pizzas sin gluten 2€ más sobre el precio

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

Extra de jamón ibérico, 3€ sobre el precio.





















OTROS PLATOS

	Revuelto de morcilla de Pablo Diaz con manzana y piñones	  	10,50
	Migas veratas con panceta de cerdo ibérico y huevo.	 	9,90
	Tempura de verduras con salsa de soja	 	12.50
	Patatas revolconas Km 0		9.00
	Milhojas de queso de Monte enebro y mermelada de tomate Km 0		13.50
	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		10.50
	▪ Jamón	  	
	▪ queso y membrillo	  	
	▪ verduras y queso de Candeleda.	  	
	▪ Boletus	  	
	▪ Pollo	  	
	Medio surtido de croquetas		7.00
	Ensalada dos vertientes de Gredos		9.90
	Carrilleras		14,80
	Hamburguesa completa. Km 0		9.90
	Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	   	9.90
	Costillas de cerdo a la barbacoa.		12.50
	Chuletón de ternera. Km 0 . Al peso.		4 € (100 g.)
	Albóndigas de lentejas con salsa picante de zanahorias		11,50







Vegano-vegetariano

BOCADILLOS

JAMÓN IBÉRICO con tomate natural		5,50€
TORTILLA FRANCESA	 	4.50€
TORTILLA FRANCESA (con queso, atún, chorizo o jamón)	 	5.50€
PEPITO DE TERNERA		6.50€
HAMBURGUESA "La Galana"	  	5.50€
GALLEGO (Lacón a la plancha con queso de tetilla)	 	5.50 €
LOMO EMPANADO CON LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA	 	5.80 €
CINTA DE LOMO CON TOMATE		5.50€
SANDWICH MIXTO o VEGETAL	  	4.50€
QUESO	 	54,50€
LOMO, SALCHICHÓN O CHORIZO IBÉRICOS		5.80€

POSTRES

Galamanzana. Tarta de manzana en diferentes texturas		5,90
Esfera de cuajada con membrillo y mermelada de trompeta de los muertos		5,90
Tarta de calabaza y nueces.		5,90
Arroz con leche tostado		5,90
Tarta cremosa de queso		5,90
Coulant de chocolate.		5,90

PARA ACOMPAÑAR al POSTRE, una copita de:

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

NUESTROS VINOS

RIOJAS	Precio €
• <i>Viña Alcorta crianza</i>	14.50
• <i>Azpilicueta crianza</i>	15.70
• <i>Marqués de Cáceres</i>	15.25
• <i>Ramón Bilbao, crianza</i>	15.50
• <i>Navajas joven</i>	7.80
RIBERA DE DUERO	
• <i>Protos</i>	15.70
• <i>Prado Rey</i>	11.80
• <i>Melior</i>	15.70
• <i>Pesquera</i>	28,60
TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN	
• <i>Yllera crianza</i>	16,50
• <i>Lagar de Robla Premium.</i>	9,50
• <i>Calixto Osiris Crianza (Salamanca)</i>	10,50
VINOS DE ÁVILA	
• <i>Toros de Guisando (Syrah 2009)</i>	15,50
• <i>Telúrico</i>	10,00
• <i>El Marciano</i>	16,00
BLANCOS:	
• <i>Rioja Diamante (semidulce)</i>	8.60
• <i>Século Godello</i>	8.50
• <i>4 Rayas (verdejo)</i>	9.50
• <i>Gorgorito (verdejo)</i>	12.90
ROSADOS	
• <i>Lambrusco.</i>	7.20
• <i>Cigales Viña Picota</i>	7.20
• <i>Cigales Conde de Ansúrez</i>	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.