


































La Galana
 Casa del Montañero
 R-AV-290

ENTRANTES

	Migas veratas con panceta de cerdo ibérico y huevo. Km 0	 	11,90
	Revuelto de morcilla de Pablo Diaz con manzana y piñones Km 0	 	11,50
	Tempura de verduras con salsa de soja	 	14,50
	Patatas revolconas Km 0		9,50
	Milhojas de queso de Monte enebro y mermelada de tomate Km 0	 	14,50
	Judías del Barco. Km 0		11,50
	Tabla de ibéricos Km 0		15,90
	Media tabla de ibéricos Km 0		9,50
	Tabla de quesos de Ávila. Km 0	 	15,90
	Media tabla de quesos Km 0		9,50
	Surtido de croquetas (incluye 2 croquetas de cada sabor)		11,50
	▪ Jamón Ibérico	   	
	▪ Queso y membrillo	   	
	▪ Verduras y queso de Candeleda.	   	
	▪ Boletus (con leche de soja y rebozada con harina de garbanzos y maíz)		
	▪ Pollo	   	

Cualquier cambio o modificación sobre el plato tiene un incremento de 1 €

Medio surtido de croquetas	7,90
Croquetas de Jamón Ibérico	13,50
Media de croquetas de Jamón Ibérico	8,90
Tabla de patatas.    	9,50




ENSALADAS

Ensalada dos vertientes de Gredos   	11,50
---	-------

*Todos los platos que figuran en esta carta están elaborados con aceite de oliva.
 Solamente se servirán medias raciones de las que lo lleven dicho expresamente.*

Vegetariano-vegano 

SEGUNDOS PLATOS

Carrilleras con salsa especiada. Km 0		15,80
Costillas de cerdo a la barbacoa. Km 0		13,50
Chuletón de ternera de Gredos. Km 0 . Al peso.		4 € (100 g.)
Filete de ternera con huevo y patatas Km 0		12,50
Solomillo de ternera. Km 0		23,00
Lomo con huevo frito (con patatas fritas o Revolconas) Km 0		10,90
Magret de pato con salsa teriyaki y verduras.		18,90

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa completa. Km 0	   	11,90
Hamburguesa de pollo con bacon y cebolla	   	11,90


Con huevo y patatas fritas.

PESCADOS

Lomo de bacalao gratinado con alioli y pisto		16,50
Trucha con salsa cremosa de boletus.		13,50

VEGETAL



Albóndigas de lentejas con salsa picante de zanahorias		11,90
--	--	-------

PLATOS VEGANOS

Estamos trabajando para poder ofrecer una variedad de platos de alimentación vegana, y queremos destacarlos en nuestra oferta gastronómica.

Estos son los platos veganos que usted puede encontrar en nuestra carta

 CROQUETAS DE BOLETUS.



Elaboradas con leche de soja, harinas nacionales y Boletus edulis.

El rebozado está formado por harina de garbanzos en lugar de huevo y maiz tostado molido.

 TEMPURA DE VERDURAS.



Calabacín, calabaza, pimiento y puerro en tempura con una salsa de soja, sin ningún alimento de origen animal.

 ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS CON SALSAS DE ZANAHORIAS.



Albóndigas elaboradas con pasta de lentejas, verduras, especias, harina de garbanzos y leche de soja, rebozadas en harina de garbanzos y sésamo. Con una cama de calabacín y mahonesa de zanahoria. Todo de origen vegetal.

Se trata de un plato vegano y libre de gluten.

MENÚ DE TEMPORADA

(PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE) Mirar los alérgenos en cada plato de la carta.
Solamente se sirve hasta las 16:00h entre semana, excepto festivos y fines de semana.

PRIMER PLATO: A elegir:

- Ensalada dos vertientes de Gredos
- Patatas revolconas. **Km 0**
- Croquetas variadas
- Judías del Barco **Km 0**

SEGUNDO PLATO: A elegir:

- Costillas de cerdo a la barbacoa **Km 0**
- Filete de ternera. **Km 0**
- Trucha a la plancha con salsa cremosa de boletus
- Albóndigas de lentejas con salsa picante de zanahorias

POSTRE. Según mercado, consultar.

P.V.P. 17,50 € IVA incluido

*Bebidas no incluidas en los menús
Los menús son individuales, no pudiendo compartirse.
Puede ver los alérgenos en cada plato individual de la carta*

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

(INCLUIDO, DOS PLATOS, POSTRE y CAFÉ)

PRIMER PLATO:

Degustación de algunos de nuestros platos más emblemáticos

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

SEGUNDO PLATO: A elegir:

- 🍊 Carrilleras con salsa oriental y manzana,
- 🍊 Magret de pato con salsa teriyaki y verduras.
- 🍊 Bacalao gratinado con pisto

DE POSTRE:

Degustación de algunos de nuestros postres.

P.V.P. 29,50 IVA incluido

POSTRES

Postre de manzana con crema catalana y crumble Km 0	  	6,90
Cremoso de naranja con chocolate y gominolas de aceite. Km 0		6,90
Tarta de calabaza y nueces. Km 0	   	5,90
Arroz con leche tostado		5,90
Tarta cremosa de queso	  	5,90
Pastel cien por cien chocolate	  	6,90

PARA ACOMPAÑAR al POSTRE, una copita de:

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