


































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.

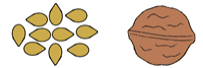
El rebozado está formado por harina de garbanzos en lugar de huevo y maiz tostado molido.

 **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.
Este menú solamente se sirve hasta las 16:00 de la tarde

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 Enebros, 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€