

# RESTAURANTE "EL GALPÓN"

## MENÚ



### ENTRADAS FRÍAS

#### Tartar de salmón

125 gr. de salmón fresco finamente picado, con limón, apio, alcaparras y cebolla, servido con queso crema, aceite de oliva y galletas. **\$259.00**

#### Carpaccio de salmón

110 gr. de finas láminas de salmón servidas con yema y clara cocidas, limón, aceite de oliva, alcaparras y pan melba. **\$247.00**

#### Aguachile de camarón tatemado

160 gr. de camarones, limón, cebolla, cilantro, chile verde y pepino, servido con totopos. **\$259.00**

### ENTRADAS CALIENTES

#### Taco de ribeye

Dos deliciosos tacos de ribeye (160 gr) con costra de queso. **\$307.00**

#### Tacos vacío con tuétano

Dos deliciosos tacos con 160 gr. de vacío y dos piezas de tuétano, flameados con mezcal en su mesa. **\$237.00**

#### Tacos de arrachera

Dos deliciosos tacos de arrachera (160 gr.), acompañados con guacamole. **\$197.00**

#### Taco estilo Baja

Delicioso taco de pescado (60 gr) capeado, col morada y salsa tártara. **\$85.00**

#### Tostadas de pulpa de jaiba a la crema de chipotle (2)

Pulpa de jaiba a la crema de chipotle, sobre una fina cama de pepino, coronada con aguacate y cebolla morada. **\$207.00**

#### Empanada de carne

Deliciosa con la receta de la casa (1 pza). **\$68.00**

#### Empanada de espinaca

Deliciosa con espinacas cremosas y queso (1 pza). **\$68.00**

#### Empanada humita

De elote cremoso y queso (1 pza). **\$68.00**

#### Choripan

120 gr. de chorizo tipo argentino, en pan rústico de masa madre con vegetales y chimichurri. **\$142.00**

#### Chorizo tipo argentino

120 gr. acompañado de cebollas y chiles toreados. **\$130.00**

#### Mollejas de res a la parrilla

200 gr. acompañadas de cebollas y chiles toreados. **\$228.00**

#### Camarones empanizados

150 gr. de camarones empanizados con crema de chipotle. **\$259.00**

#### Queso fundido natural

270 gr. de una selecta mezcla de quesos. **\$188.00**

#### Queso fundido con chistorra o champiñones

270 gr. de mezcla de quesos con chistorra (80 gr) o champiñones. **\$228.00**

#### Provoleta

200 gr. de fino queso italiano a la plancha. **\$214.00**

#### Provoleta galpón

200 gr. de queso preparado con jamón y pimienta morrón rojo a la plancha. **\$223.00**

### SOPAS

#### Jugo de carne

Auténtico jugo de carne (250 ml) preparado con la receta secreta del chef. **\$137.00**

#### Jugo de carne con camarones

250 ml. de jugo de carne, servido con camarones frescos (75 gr). **\$190.00**

#### Sopa de cebolla

250 ml con la receta de la casa, tradicional sopa de cebolla caramelizada. **\$121.00**

#### Consomé galpón

250 ml. de consomé de la casa con verduras y pollo deshebrado (75 gr). **\$90.00**

#### Fideo con pollo

Sopa de fideo (250 ml), servida con guarnición de cubos de panela y aguacate. **\$87.00**

#### Crema de champiñón

Exquisita y cremosa crema de champiñón con la receta de la casa (250 ml). **\$121.00**

# RESTAURANTE "EL GALPÓN"

## MENÚ



### ENSALADAS

|  |          |
|--|----------|
| Argentina  | \$130.00 |
| Lechugas, jitomate y cebolla.  |          |
| Mendoza  | \$214.00 |
| Lechugas, uvas, queso de cabra, nuez y aderezo a base de yogurt.   |          |
| Especial de la casa  | \$214.00 |
| Lechugas, aceitunas, palmitos, tocino, nuez y aderezo de la casa.  |          |
| Gorgonzola   | \$214.00 |
| Lechugas orgánicas aderezadas, láminas de manzana, almendras y queso gorgonzola (180 gr).                        |          |
| César  | \$214.00 |
| La tradicional receta, preparada en su mesa.   |          |
| Gaucha   | \$233.00 |
| 180 gr. de arrachera o 180 gr. de pollo a la parrilla, mix de lechugas, jitomate, aguacate, cebolla y croutones. |          |
| Ensalada Galpón  | \$214.00 |
| Mix de lechugas, tomate cherry, pepitas de calabaza tostadas, queso panela y aderezo de la casa (180 gr)         |          |

### MILANESAS

|   |          |
|---|----------|
| Milanesa de pollo   | \$259.00 |
| 180 gr. de tierna milanesa de pollo.  |          |
| Milanesa de pollo estilo napolitana   | \$299.00 |
| Milanesa de pollo (180 gr) con pomodoro, jamón y queso gratinado (120 gr).                      |          |
| Milanesa de filete de lomo  | \$347.00 |
| 200 gr. tierna de filete con el toque Galpón.   |          |
| Milanesa de lomo estilo napolitana  | \$367.00 |
| Tierna milanesa (200 gr) con salsa pomodoro y jamón, gratinada con queso (120 gr).              |          |
| Sabana de lomo  | \$331.00 |
| 200 gr. a la plancha.   |          |
| Sabana Galpón   | \$347.00 |
| Filete de res (200 gr) servido sobre un espejo de salsa pasilla y gratinado con queso (120 gr). |          |

*Servidas con papas a la francesa o ensalada argentina.*

### POLLO

|   |          |
|---|----------|
| Pechuga a la parilla  | \$259.00 |
| 280 gr. de jugosa y fresca pechuga, acompañada de ensalada argentina. |          |
| Pechuga Galpón  | \$295.00 |
| 280 gr. gratinada con queso y servida con ensalada argentina.         |          |

### PESCADOS

|  |          |
|--|----------|
| Salmón a las brasas  | \$407.00 |
| 300 gr. acompañado de vegetales a la parilla.                      |          |
| Salmón holida  | \$407.00 |
| 300 gr. de salmón con salsa de perejil y almendras.                |          |
| Salmón al ajillo   | \$407.00 |
| 300 gr. acompañado de vegetales a la parilla                       |          |
| Filete blanco  | \$305.00 |
| 300 gr. a la mantequilla, ajillo o crema de chipotle.              |          |
| Filete blanco empapelado   | \$347.00 |
| 300 gr. filete con queso, jitomate, cebolla y epazote, empapelado. |          |

*Servidos con vegetales a la plancha.  
Peso promedio antes de cocción.*

### PASTAS

|  |          |
|--|----------|
| Spaghetti al gusto   | \$192.00 |
| 250 gr. Alfredo, al burro o italiana.  |          |
| Spaghetti estilo boloñesa  | \$254.00 |
| 250 gr. de pasta con salsa de carne al estilo boloñesa.                              |          |
| Spaghetti estilo patagonia   | \$295.00 |
| 250 gr. de pasta con una succulenta mezcla de salmón al ajillo.                      |          |
| Spaghetti franki con camarones   | \$295.00 |
| 250 gr. de pasta sazonada con ajo y jitomate bola servida con camarones empanizados. |          |
| Fusilli a la crema de chipotle con camarones   | \$295.00 |
| Con 120gr. de camarones frescos.   |          |
| Fusilli a la crema de chipotle   | \$240.00 |
| 250 gr. con la salsa de chipotle de la casa.   |          |

# RESTAURANTE "EL GALPÓN"

## MENÚ



### DE NUESTRA PARRILLA

Arrachera a las brasas 350 gr.  
Corte delgado, suave, con grasa integrada (término sugerido de 1/2 a bien cocido). \$983.00

Bife de chorizo 350 gr.  
Corte grueso, suave, jugoso de supremo marmoleo (término sugerido de 1/2 a bien cocido). \$633.00

Super ribeye prime 500 gr.  
Corte grueso, suave, jugoso de supremo marmoleo (término sugerido de 1/2 a bien cocido). \$955.00

Vacio 350 gr.  
Corte con sabor acentuado, jugoso, de la parte interna de la costilla (término sugerido de 1/2 a bien cocido). \$455.00

Medallones de lomo a las brasas 300 gr.  
Carne magra (término sugerido 1/2 a 3/4). \$453.00

Parrillada Galpón  
120 gr. de chorizo argentino, 120 gr. de chistorra, 350 gr. de vacio, 250 gr. de arrachera, 300 gr. de pollo con queso y 150 gr. de mollejas (para 4 personas). \$1,215.00

Media parrillada Galpón  
70 gr. de chistorra, 120 gr. de chorizo argentino, 250 gr. de vacio, 150 gr. de arrachera y 180 gr. de pollo con queso (para 2 personas). \$717.00

*Peso promedio antes de cocción.*

### GUARNICIONES

Guacamole  
220 gr. de guacamole con totopos. \$99.00

Espinacas a la crema  
220 gr. de cremosas espinacas. \$99.00

Papas a la francesa  
250 gr. de papas a la francesa. \$99.00

Papa al horno  
230 gr. de papa horneada con jamón, crema y queso. \$114.00

Puré de papa  
Delicioso puré de papa rústico (120 gr). \$99.00

### POSTRES

Mousse  
Delicioso mousse de queso o café. \$98.00

Profiteroles  
80 gr. de profiteroles rellenos de mousse de queso o café y salsa de chocolate. \$112.00

Flan napolitano  
170 gr. de delicioso flan horneado. \$98.00

Helado de vainilla  
90 gr. de helado. \$62.00

Pastel imposible  
200 gr. de chocoflan con un toque de dulce de leche. \$95.00

Brownie de chocolate  
80 gr. de exquisito brownie, servido con helado de vainilla. \$114.00

Strudel de manzana  
180 gr. de deliciosa pasta hojaldrada, servida con helado de vainilla. \$114.00

Tiramisú especial Galpón  
Delicioso, y único, montado en su mesa. (130 gr). \$114.00

Cheese cake con fruta de la estación  
Con la receta de la casa, delicioso pastel de queso suave (240 gr). \$97.00

### POSTRES FLAMEADOS

Crepas de cajeta  
Tres piezas flameadas con licor de café. Preparadas en su mesa. \$149.00

Crepas suzette  
Tres piezas, flameadas con licor de naranja. \$149.00

Crepas blintzes  
Tres piezas, rellenas de queso crema y salsa de zarzamora. \$149.00

Fresas flameadas  
100 gr. de fresas flameadas, acompañadas de helado de vainilla. \$149.00

Frutos del bosque flameados  
100 gr. de frutos del bosque, acompañadas de helado de vainilla. \$149.00