

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, aceituna negra 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**

Tostada de pulpa de jaiba a la crema de chipotle
Pulpa de jaiba (80 gr.) a la crema de chipotle, sobre una fina cama de pepino, coronada con aguacate y cebolla morada. **\$137.00**

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