



ENTRADAS FRÍAS

TARTAR DE SALMÓN

125gr. de salmón fresco finamente picado, con limón, apio, alcaparras y cebolla, servido con queso crema, aceituna negra y galletas

\$283.00

CARPACCIO DE SALMÓN

110gr. de láminas de salmón servidas con yema y clara cocidas, limón, aceite de oliva, alcaparras y pan melba

\$279.00

AGUACHILE DE CAMARÓN TATEMADO

230gr. de camarones, limón, cebolla, aguacate, cilantro, chile verde y pepino, servido con totopos

\$307.00

ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE RIBEYE

Dos deliciosos tacos de ribeye (160gr.) con costra de queso

\$328.00

TACOS DE VACÍO CON TUÉTANO

Dos deliciosos tacos con (160gr.) de vacío y dos piezas de tuétano, flameados con mezcal en su mesa, guarnición de cilantro y cebolla

\$247.00

TACOS DE ARRACHERA

Dos deliciosos tacos de arrachera (160gr.), servidos con guacamole

\$217.00

TACO ESTILO BAJA

Delicioso taco de pescado (60gr.) capeado, con col morada y salsa tártara

\$93.00

TOSTADA DE PULPA DE JAIBA A LA CREMA DE CHIPOTLE

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

\$145.00

EMPANADA DE CARNE

Con la receta tradicional de la casa (1pza.)

\$68.00

EMPANADA DE ESPINACA

Deliciosa con espinacas a la crema y queso (1pza.)

\$68.00

EMPANADA HUMITA

De elote cremoso y queso (1pza.)

\$68.00

CHORIPAN GALPÓN

120gr. de chorizo tipo argentino, en panini rústico con vegetales y chimichurri con queso gouda

\$162.00

CHORIZO TIPO ARGENTINO

120gr. acompañado de cebollas y chiles toreados y ensalada argentina

\$140.00

MOLLEJAS DE RES A LA PARRILLA

200gr. acompañadas de cebollas y chiles toreados

\$238.00

CAMARONES EMPANIZADOS

150gr. de camarones empanizados con crema de chipotle y rodajas de jitomate y cebolla

\$273.00

QUESO FUNDIDO NATURAL

270gr. de una selecta mezcla de quesos

\$188.00

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA O CHAMPIÑONES

270gr. de mezcla de quesos con 80gr. de chistorra o champiñones

\$238.00

PROVOLETA

200gr. de fino queso italiano a la plancha

\$224.00



SOPAS

JUGO DE CARNE

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

\$147.00

JUGO DE CARNE CON CAMARONES

250ml. de jugo de carne, servido con camarones frescos (75gr)

\$199.00

SOPA DE CEBOLLA

250ml. de la tradicional sopa de cebolla caramelizada con la receta de la casa

\$127.00

CONSOME GALPÓN

250ml. de consomé con verduras y pollo deshebrado (75gr.)

\$99.00

FIDEO CON POLLO

Sopa de fideo (250ml.) con pollo servida con guarnición de panela y aguacate

\$97.00

CREMA DE CHAPIÑONES

Exquisita crema de champiñones con la receta de la casa (250ml.)

\$134.00

ENSALADAS

ARGENTINA: Lechugas, jitomate y cebolla con el aderezo de la casa. \$145.00

MENDOZA: Lechugas, uvas, queso de cabra, nuez y aderezo con base de yoghurt. \$224.00

ESPECIAL DE LA CASA: Lechugas, aceitunas, champiñones, tocino, nuez y aderezo de la casa. \$224.00

CÉSAR: Con la tradicional receta, preparada en su mesa. \$234.00

GAUCHA: 180gr de arrachera o pollo a la parrilla; mix de lechugas, jitomate, aguacate, cebolla y crotones. \$253.00

MILANESAS

MILANESA DE POLLO

180gr. de tierna milanesa de pollo

\$286.00

MILANESA DE POLLO ESTILO NAPOLITANA

Milanesa de pollo (180gr.) con pomodoro, jamón y queso gratinado

\$317.00

MILANESA DE FILETE DE LOMO

200gr. de tierna milanesa con el toque Galpón

\$367.00

MILANESA DE LOMO ESTILO NAPOLITANA

Tierna milanesa (20gr.) con salsa pomodoro y jamón, gratinada con queso

\$387.00

SABANA DE LOMO

200gr. de sabanita de lomo a la plancha

\$367.00

SABANA GALPÓN

200gr. de filete de res servido sobre un espejo de salsa pasilla, gratinado con queso

\$387.00

POLLO

PECHUGA A LA PARRILLA

280gr. de jugosa pechuga, acompañada de ensalada argentina

\$307.00

PECHUGA GALPÓN

280gr. gratinada y servida con ensalada argentina

\$327.00

PESCADOS

SALMÓN A LAS BRASAS

300gr. acompañado de vegetales a la parrilla

\$417.00

SALMÓN HOLIDA

300gr. de salmón con salsa de perejil y almendras

\$417.00

SALMÓN AL AJILLO

300gr. acompañado de vegetales a la parrilla

\$417.00

**FILETE BLANCO**

300gr. a la mantequilla, ajillo o crema de chipotle

\$327.00

FILETE BLANCO EMPAPELADO

300gr. de filete con queso, jitomate, cebolla, chile serrano y epazote; empapelado

\$367.00

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

PASTAS

ESPAGUETI AL GUSTO: 250gr. \$199.00
Alfredo, al burro o italiana

ESPAGUETI ESTILO BOLOÑESA: \$264.00
250gr. de pasta con salsa de carne estilo boloñesa

ESPAGUETI ESTILO PATAGONIA: \$317.00
250gr. de pasta con una succulenta mezcla de salmón al ajillo

ESPAGUETI FRANKI CON CAMARONES: \$317.00
250gr. de pasta sazonada con ajo y jitomate bola con camarones empanizados

FUSILLI A LA CREMA DE CHIPOTLE CON CAMARONES: \$317.00
Con 120gr. de frescos camarones

FUSILLI A LA CREMA DE CHIPOTLE: \$247.00
250gr. con salsa de chipotle de la casa

DE NUESTRA PARRILLA

ARRACHERA A LAS BRASAS 350GR.
Corte delgado, suave, con grasa integrada
Término sugerido de 1/2 a bien cocido
\$387.00

BIFE DE CHORIZO 350GR.
Corte grueso, suave, jugoso de supremo marmoleo. Término sugerido de 1/2 a bien cocido
\$637.00

SUPER RIBEYE PRIME 500GR.
Corte grueso, suave, jugoso de supremo marmoleo. Término sugerido de 1/2 a bien cocido
\$957.00

VACÍO 350GR.

Corte con sabor acentuado y jugoso; de la parte interna de la costilla. Término sugerido de 1/2 a bien cocido

\$467.00

MEDALLONES DE LOMO A LAS BRASAS

300 gr de carne magra. Término sugerido de 1/2 a 3/4

\$467.00

PARRILLADA GALPÓN

120gr. de chorizo argentino, 120gr. de chistorra, 350gr. de vacío, 250gr. de arrachera, 300gr. de queso con pollo con queso y 150gr de mollejas. Ideal para 4 personas

\$1227.00

MEDIA PARRILLADA GALPÓN

70gr. de chistorra, 120gr. de chorizo argentino, 250gr. de vacío, 200gr. de arrachera y 150gr. de queso con pollo. ideal para 2 personas

\$727.00

Peso promedio antes de cocción.

GUARNICIONES

GUACAMOLE
220gr. de guacamole con totopos
\$109.00

ESPINACAS A LA CREMA
220gr. de cremosas espinacas
\$109.00

PAPAS A FRANCESA
250gr. de papas a la francesa
\$109.00

PAPA RELLENA
230gr. de papa rellena con jamón, champiñones o espinacas horneada con crema, queso y tocino
\$124.00

PURÉ DE PAPA
Delicioso pure de papa rústico 120gr.
\$109.00



POSTRES

MOUSSE

Delicioso mousse de queso o café

\$108.00

PROFITEROLES

80gr. de profiteroles rellenos de mousse de queso o café y salsa de chocolate

\$122.00

FLAN NAPOLITANO

170gr. de delicioso flan horneado

\$108.00

HELADO DE VAINILLA

90gr. de helado

\$62.00

PASTEL IMPOSIBLE

200gr. de chocoflan con un toque de dulce de leche

\$105.00

BROWNIE DE CHOCOLATE

80gr. de exquisito brownie, servido con helado de vainilla

\$124.00

STRUDEL DE MANZANA

180gr. de deliciosa pasta hojaldrada, servida con helado de vainilla

\$124.00

TIRAMISÚ ESPECIAL GALPÓN

Delicioso y único montado en su mesa, 130gr

\$124.00

CHEESE CAKE CON FRUTA DE LA ESTACIÓN

Delicioso pastel de queso suave, 240gr

\$107.00

POSTRES FLAMEADOS

CREPAS CAJETA: *Tres piezas flameadas con licor de café.* \$159.00

CREPAS SUZZETTE: *Tres piezas, flameadas con licor de naranja* \$159.00

CREPAS BLINTZES: *Tres piezas, rellenas de queso crema y salsa de zarzamora.* \$149.00

FRESAS FLAMEADAS: *100gr. de fresas flameadas acompañadas de helado de vainilla.* \$149.00

FRUTOS DEL BOSQUE FLAMEADOS: *100gr. de frutos del bosque, servidos con helado de vainilla.* \$149.00

BEBIDAS

TÉ

Manzanilla, limón, hierbabuena y verde (200ml) \$37.00

CAFÉ

Americano (200ml) no refil \$47.00

Express (75ml) \$57.00

Express doble (130ml) \$81.00

Express cortado \$63.00

Express doble cortado \$83.00

CAPUCHINOS

Tradicional \$68.00

Mocaccino \$78.00

Vainilla francesa \$78.00

Baileys \$99.00

FLAMEADOS

Irlandés (30ml de whisky) \$189.00

Siciliano (30ml de licor de almendras) \$189.00

Milanés (30ml de strega) \$189.00

Francés (30ml de coñac) \$209.00

SODAS Y CERVEZAS

Refresco (355ml) \$51.00

Limonada o naranjada (330ml) \$54.00

Botella de agua (600ml) \$47.00

Agua perrier (330ml) \$59.00

Cerveza corona y victoria (355ml) \$63.00

+ Michelada \$35.00

+ Cubana \$35.00

+ Clamato \$45.00

Negra modelo (355ml) \$73.00

Copa de clericot (330ml) \$85.00

Jarra de naranjada o limonada (1.75 lt) \$239.00

Jarra de clericot chica (1 lt) \$239.00

Jarra de clericot grande (1.75 lt) \$374.00

CERVEZAS ARTESANALES

Siete Veintidos (Blonde Ale) \$93.00

Siete Veintidos (India Pale Lager) \$93.00

Siete Veintidos (Jamaica Ale) \$93.00