

# 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. \$249.00

#### Carpaccio de salmón

110 gr. de finas láminas de salmón servidas con yema y clara cocidas, limón, aceite de oliva, alcaparras y pan melba. \$237.00

#### Aguachile de camarón tatemado

160 gr. de camarones, limón, cebolla, cilantro, chile verde y pepino, servido con totopos. \$249.00

### ENTRADAS CALIENTES

#### Taco de ribeye

Dos deliciosos tacos de ribeye (160 gr) con costra de queso. \$297.00

#### Tacos vacío con tuétano

Dos deliciosos tacos con 160 gr. de vacío y dos piezas de tuétano c/guacamole. \$227.00

#### Tacos de arrachera

Dos deliciosos tacos de arrachera (160 gr.), acompañados con guacamole. \$187.00

#### Taco estilo Baja

Delicioso taco de pescado (60 gr) capeado, col morada y salsa tártara. \$92.00

#### 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. \$197.00

#### Empanada de carne

Deliciosa con la receta de la casa (1 pza). \$63.00

#### Empanada de espinaca

Deliciosa con espinacas cremosas y queso (1 pza). \$63.00

#### Empanada humita

De elote cremoso y queso (1 pza). \$63.00

#### Choripan

120 gr. de chorizo tipo argentino, en pan rústico de masa madre con vegetales y chimichurri. \$137.00

#### Chorizo tipo argentino

120 gr. acompañado de cebollas y chiles toreados. \$125.00

#### Mollejas de res a la parrilla

200 gr. acompañadas de cebollas y chiles toreados. \$223.00

#### Camarones empanizados

150 gr. de camarones empanizados con crema de chipotle. \$249.00

#### Queso fundido natural

270 gr. de una selecta mezcla de quesos. \$183.00

#### Queso fundido con chistorra o champiñones

270 gr. de mezcla de quesos con chistorra (80 gr) o champiñones. \$225.00

#### Provoleta

200 gr. de fino queso italiano a la plancha. \$209.00

#### Provoleta galpón

200 gr. de queso preparado con jamón y pimienta morrón rojo a la plancha. \$217.00

### 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 Lechugas, jitomate y cebolla.	\$125.00
Mendoza Lechugas, uvas, queso de cabra, nuez y aderezo a base de yogurt.	\$209.00
Especial de la casa Lechugas, aceitunas, palmitos, tocino, nuez y aderezo de la casa.	\$209.00
Gorgonzola Lechugas orgánicas aderezadas, láminas de manzana, almendras y queso gorgonzola (180 gr).	\$209.00
César La tradicional receta, preparada en su mesa.	\$209.00
Gaucha 180 gr. de arrachera o 180 gr. de pollo a la parrilla, mix de lechugas, jitomate, aguacate, cebolla y croutones.	\$223.00
Ensalada Galpón Mix de lechugas, tomate cherry, pepitas de calabaza tostadas, queso panela y aderezo de la casa (180 gr)	\$209.00

### MILANESAS

Milanesa de pollo 180 gr. de tierna milanesa de pollo.	\$249.00
Milanesa de pollo estilo napolitana Milanesa de pollo (180 gr) con pomodoro, jamón y queso gratinado (120 gr).	\$289.00
Milanesa de filete de lomo 200 gr. tierna de filete con el toque Galpón.	\$337.00
Milanesa de lomo estilo napolitana Tierna milanesa (200 gr) con salsa pomodoro y jamón, gratinado con queso (120 gr).	\$357.00
Sabana de lomo 200 gr. a la plancha.	\$321.00
Sabana Galpón Filete de res (200 gr) servido sobre un espejo de salsa pasilla y gratinado con queso (120 gr).	\$337.00

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

### POLLO

Pechuga a la parilla 280 gr. de jugosa y fresca pechuga, acompañada de ensalada argentina.	\$249.00
Pechuga Galpón 280 gr. gratinada con queso y servida con ensalada argentina.	\$285.00

### PESCADOS

Salmón a las brasas 300 gr. acompañado de vegetales a la parilla.	\$397.00
Salmón holida 300 gr. de salmón con salsa de perejil y almendras.	\$397.00
Salmón al ajillo 300 gr. acompañado de vegetales a la parilla	\$397.00
Filete blanco 300 gr. a la mantequilla, ajillo o crema de chipotle.	\$295.00
Filete blanco empapelado 300 gr. filete con queso, jitomate, cebolla y epazote, empapelado.	\$337.00

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

### PASTAS

Spaghetti al gusto 250 gr. Alfredo, al burro o italiana.	\$187.00
Spaghetti estilo boloñesa 250 gr. de pasta con salsa de carne al estilo boloñesa.	\$249.00
Spaghetti estilo patagonia 250 gr. de pasta con una succulenta mezcla de salmón al ajillo.	\$285.00
Spaghetti franki con camarones 250 gr. de pasta sazonada con ajo y jitomate bola servida con camarones empanizados.	\$285.00
Fusilli a la crema de chipotle con camarones Con 120gr. de camarones frescos.	\$285.00
Fusilli a la crema de chipotle 250 gr. con la salsa de chipotle de la casa.	\$235.00

# 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). \$373.00

Bife de chorizo 350 gr.  
Corte grueso, suave, jugoso de supremo  
marmoleo (término sugerido de 1/2 a bien  
cocido). \$623.00

Super ribeye prime 500 gr.  
Corte grueso, suave, jugoso de supremo  
marmoleo (término sugerido de 1/2 a bien  
cocido). \$945.00

Vacio 350 gr.  
Corte con sabor acentuado, jugoso, de la  
parte interna de la costilla (término sugerido  
de 1/2 a bien cocido). \$445.00

Medallones de lomo a las brasas 300 gr.  
Carne magra (término sugerido 1/2 a 3/4). \$443.00

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). \$1,205.00

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). \$707.00

*Peso promedio antes de cocción.*

### GUARNICIONES

Guacamole \$95.00  
220 gr. de guacamole con totopos.

Espinacas a la crema \$95.00  
220 gr. de cremosas espinacas.

Papas a la francesa \$95.00  
250 gr. de papas a la francesa.

Papa al horno \$109.00  
230 gr. de papa horneada con jamón, crema  
y queso.

Puré de papa \$95.00  
Delicioso puré de papa rústico (120 gr).

### POSTRES

Mousse \$93.00  
Delicioso mousse de queso o café.

Profiteroles \$107.00  
80 gr. de profiteroles rellenos de mousse de  
queso o café y salsa de chocolate.

Flan napolitano \$93.00  
170 gr. de delicioso flan horneado.

Helado de vainilla \$57.00  
90 gr. de helado.

Pastel imposible \$90.00  
200 gr. de chocoflan con un toque de dulce  
de leche.

Brownie de chocolate \$109.00  
80 gr. de exquisito brownie, servido con  
helado de vainilla.

Strudel de manzana \$109.00  
180 gr. de deliciosa pasta hojaldrada, servida  
con helado de vainilla.

Tiramisú especial Galpón \$109.00  
Delicioso, y único, montado en su mesa.  
(130 gr).

Cheese cake con fruta de la estación \$92.00  
Con la receta de la casa, delicioso pastel de  
queso suave (240 gr).

### POSTRES FLAMEADOS

Crepas de cajeta \$144.00  
Tres piezas flameadas con licor de café.  
Preparadas en su mesa.

Crepas suzette \$144.00  
Tres piezas, flameadas con licor de naranja.

Crepas blintzes \$144.00  
Tres piezas, rellenas de queso crema y salsa  
de zarzamora.

Fresas flameadas \$144.00  
100 gr. de fresas flameadas, acompañadas  
de helado de vainilla.

Frutos del bosque flameados \$144.00  
100 gr. de frutos del bosque, acompañadas  
de helado de vainilla.

# RESTAURANTE "EL GALPÓN"

## BEBIDAS



### TÉ

Manzanilla, limón, hierbabuena y verde (200 ml) \$35.00

### CAFÉ

Americano (200 ml) no refill \$43.00

Express (75 ml) \$55.00

Express doble (130 ml) \$81.00

Express cortado (85 ml) \$57.00

Express doble cortado (170 ml) \$83.00

### CAPUCHINOS

Tradicional (225 ml) \$63.00

Mocaccino (225 ml) \$73.00

Vainilla francesa (225 ml) \$73.00

Baileys (225 ml) \$99.00

### FLAMEADOS

Irlandés (30 ml de whisky) \$189.00

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

Milanés (30 ml de strega) \$189.00

Francés (30 ml de coñac) \$209.00

### SODAS & CERVEZAS

Refrescos (355 ml) \$47.00

Limonada o naranjada (330 ml) \$49.00

Botella de agua (500 ml) \$47.00

Agua perrier (330 ml) \$56.00

Cerveza: Corona y Victoria (355 ml) \$63.00

+ Michelada \$25.00

+ Cubana \$35.00

+ Clamato \$41.00

Negra modelo (355 ml) \$73.00

Copa de clericot (330 ml) \$80.00

Jarra de naranjada o limonada (1.75 lt) \$225.00

Jarra de clericot chica (1 lt) \$225.00

Jarra de clericot grande (1.75 lt) \$369.00