

El Galeón  
CENA

## ALGO FRESCO

### ENSALADA DE LECHUGA ASADA

Lechuga marinada con ajo y perejil directamente a la parrilla, chantilly de queso azul, parmesano, tomates confitados y pan a la plancha

### PRIME BEEF TARTAR

Cortado a mano, mostaza de grano, cebolleta, pepinillo, chile xcatic, perejil, nuez de la india, yema de huevo free range, alioli y pan crujiente

### RAW BAR

Camarones, ostras, cangrejo, mejillones, limón, salsa cocktail y de chiles

## PARA COMPARTIR

### SWEETY SHORT RIBS CROQUETTE

### CAMARÓN EL GALEÓN

Parrillados y adobados, con sikilpak, pork belly y jugo de carne

### PULPO ROSTIZADO

Al carbón con puré de alcachofa y panceta

## A LA BRASA

FILETE DE SALMÓN 180 / 140 GRS

LOMO DE ATÚN

ALETA AMARILLA 180 / 140 GRS

RIB EYE STEAK 300 / 150 GRS

NEW YORK STEAK 300 / 150 GRS

LANGOSTA 300 GRS

POLLO BABY 500 / 250 GRS

ENTRAÑA 250 / 120 GRS

SHORT RIBS 300 GRS

TENDERLOIN STEAK 250 / 120 GRS

PETITE FILET

TERES MAJOR 4.2 OZ

FLAT IRON STEAK 8 OZ

### GALEON BURGER

300 grs premium burger, brioche, cebolla asada, panceta, pepinillo, provolone, salsa BBQ

### PASTA CON SALSAS DE COLIFLOR Y CHIPOTLE

## HAZLO A TU GUSTO

### Salsas

BBQ

BBQ CHIPOTLE

MIEL Y MOSTAZA

CREMA DE HONGOS

ROQUEFORT

DEMI

### Guarniciones

MAC & CHEESE

PURÉ DE YUCA

GRATINADO

PURÉ DE PAPA

PURE DE BROCOLI

Y COLIFLOR

## LA PARTE MÁS DULCE

CHEESECAKE GLACE FRUTOS ROJOS

NEW YORK BROWNIE

Salsa de caramelo

---

## VEGANO

### ALGO FRESCO

### ENSALADA DE LECHUGA ASADA

Disponible en versión vegana

### ESPARRÁGOS ASADOS

Sobre brioche al ajo y crema de semillas

### LOS MEJORES VEGETALES ASADOS

Al chimi y parrillados, hongo, endivias, y espárragos con ajo y perejil

## A LA BRASA

CURRY DE VERDURAS

## HAZLO A TU GUSTO

### Salsas

CHIMICHURRI

### Guarniciones

PIMIENTOS

CON CEBOLLA

## LA PARTE MÁS DULCE

TARTA DE MANZANA Y CANELA

Con reducción de bourbon

ENSALADA DE FRESA Y MENTA

Sorbete de cassis y vino espumoso

---

Algunos platillos se puede hacer libres de gluten (pregunte a su mesero)  
Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto