



MENÚ

TO START *Entrantes*

Iberian ham 100%.Reserve 5 years **29,75 €**
Jamón ibérico 100% bellota

**Five Different kinds of spanish cheese with nuts,
dried fruits and grapes** **19,50 €**
Tabla de quesos artesanos nacionales

Anchovies with tomato zest and crusty bread (6 units) **24,00 €**
Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan

The classic spanish omelette **11,95 €**
Tortilla española cuajada al momento

Fried bacon rashers of iberian pork **9,95 €**
Torreznos ibéricos con sal Maldon

Iberian ham croquettes (4 units) **7,90 €**
Croquetas de jamón Ibérico

Cheese croquettes (4 units) **7,70 €**
Croquetas de dos quesos

Red prawn croquettes with kimchi mayonnaise(4 units) **9,50 €**
Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi

Fried squid andalusia style **22,50 €**
Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis

**Roasted octopus with olive oil and mashed
potatoes with paprika** **26,00 €**
Pulpo asado con patatas revolconas

Baby fried squids with eggs, red s and green peppers **22,00 €**
Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos

Puding of codfish with olive oil, garlic and bread toast **11,00 €**
Brandada de Bacalao con pan Tramezzini

Non stop kitchen 12:00h a 23:30h / TAXES INCLUDED
Cocina abierta ininterrumpidamente de 12:00h a 23:30h / IVA INCLUIDO





VEGETABLES & SALADS *Ensaladas y verduras*

Spanish potato salad with tuna

9,80 €

Ensaladilla rusa con bonito del norte

“Kat” salad, endive, arugula, avocado, spinach leaves, chickpeas croutons and cashew

16,50 €

Ensalada “kat” de endivias, rúcula, hojas de espinacas , aguacate con croutons de garbanzos y anacardos

Tomato salad with onion, tuna belly and dressing of fruit vinegar and olive oil

19,95 €

Ensalada de tomates variados con cebolla morada, ventresca de atún, aliño de vinagre afrutado y AOVE

Caesar salad with romaine lettuce, crispy chicken and parmesan cheese

15,50 €

Ensalada César con lechuga romana, tiras de pollo crujiente y queso parmesano

Artichokes with “Idiazábal” cheese (4 units)

24,00 €

Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal

Green asparagus breaded with chives ali oli sauce

15,50 €

Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino

Sauteed six seasonal vegetables with cashew emulsion

18,50 €

Salteado de seis verduras de temporada con emulsión de anacardos





WITH THE SPOON *Platos de cuchara*

The classic castilian soup with garlic, ham, smoked sausage, bread and egg

11,50 €

Sopa castellana: Jamón ibérico, chorizo ahumado, huevo, pan de leña, pimentón de la Vera y ajo de Chinchón

“Salmorejo Cordobés” Typical andalusian cold cream with iberian ham

12,00 €

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, huevo cocido y perlas de aceite de oliva virgen extra

Seafood and fish soup

19,95 €

Sopa de pescado y marisco

“Cocido” The Classic Stewed from Madrid (only in lunch time) Not available on some holidays

25,00 €

Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro.
(Solo en comidas) No disponible algunos festivos

LOS GALAYOS
Desde 1894
Restaurante

Bread and aperitive olives. 2,20€ / per person.

If you don't want, please tell to the waiter.

Pan, aceitunas y aperitivo. 2,20 € / por persona.

Si no lo desea, comuníquese a su camarero.





MEATS & ROAST *Carnes*

Suckling pig roasted to the traditional style

Our specialty

Cochinillo lechón asado a baja temperatura

29,90 €

Roasted baby lamb shoulder

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional

35,95 €

Grilled baby lamb chops

Chuletillas de cordero a la plancha

22,50 €

Beef major 350 gr

Lomo bajo de vacuno mayor 350 g

27,00 €

“Charra” Beef Tomahawk 1 kg with 45 days of maturation

Chuletón de vaca charra madurada (45 días) 1 kg

90,00 €

Roasted beef sirloin with foie and Port sauce

Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto

32,00 €

Iberian pork meatballs with our homemade barbecue sauce

Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera

24,00 €

Oxtail stew with sauce

Rabo de ternera guisado al estilo tradicional

25,00 €

House beef hamburger

300 gr with bacon and brie cheese and arugula

Hamburguesa casera de vacuno 300 g con queso brie, bacon y rúcula

18,50 €

Tripes “Madrileña” Style

Callos de ternera a la madrileña con pata y morro

19,50 €





FISH & SEAFOOD *Pescados y mariscos*

Fishballs of monkfish in sauce with king prawns

24,95 €

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos

Baked codfish with garlic mayonnaise gratinand and red peppers sauted

25,95 €

Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado y pimientos
del piquillo salteados

Buttered fried hake in olive oil and spanish ratatouille

27,50 €

Lomitos de merluza a la romana con pisto casero y patatas primor

Grilled squids from Huelva with their fried legs and green peppers

24,95 €

Chipirones de Huelva a la plancha con rejos fritos y piparras

Turbot at the oven with baked potatoes

36,00 €

Rodaballo al horno con patatas panaderas





PASTA & RICE *Arroces y pastas*

All rices are at least for 2 people and needs 25 min. to prepare

Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 min

Cannelloni size “XXL” filled with beef and blue cheese sauce topping

Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso azul

23,95 €

Bolognese noodles with parmesan cheese

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

16,00 €

Chicken and Vegetables Paella (2 people minimum)

Paella de pollo, verduras y garrofones.
(Mínimo para dos personas)

19,95 €

price for person

Seafood and fish Paella (2 people minimum)

Paella de pescado y marisco. (Mínimo para dos personas)

27,50 €

price for person

Vegetarian Paella (2 people minimum)

Paella de la huerta. (Mínimo para dos personas)

18,50 €

price for person

Fideuá with grilled squid including its legs (2 people minimum)

Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas
(Mínimo para dos personas)

22,00 €

price for person

Black Rice with Shrimps and Squids (2 people minimum)

Arroz negro con gambas y calamares.
(Mínimo para dos personas)

22,00 €

price for person





DESSERTS

Postres

Caramel Custard with citrus cream

Flan con crema de cítricos

6,80 €

Mango soup with red fruits and “petazetas”

Sopa de mango con frutos rojos y petazetas

8,50 €

Mille-Feuille of vanilla custard and cream

Milfei de milhoja de crema y nata

7,80 €

Milk french toast with hazelnut ice cream

Torrija de leche con helado de avellanas

6,80 €

Cheese cake with forest fruits

Nuestra tarta de queso con frambuesa

7,00 €

Galayos apple tart with vainilla ice-cream

Tarta de manzana con helado de vainilla

7,50 €

Creamy Nutella cake with white chocolate sauce and candied walnuts

Cremoso de Nutella con salsa de chocolate blanco y nueces garrapiñadas

7,95 €

Selection of ice creams :Amarena Cherry, pistachio or Chocolate with Belgian Chocolate chips

Selección de helados.:Cereza Amarena, Pistacho o chocolate con pepitas de chocolate belga (Precio por bola)

2,85 €
price per scoop

Lemon sherbet with champagne

Sorbete de limón al cava

6,00 €

Sherbet green apple with cider

Sorbete de manzana a la sidra

6,00 €

