



LOS NÚMEROS INDICAN PRESENCIA DE ALERGENOS.
 CONSULTE LA LEYENDA DE ALÉRGENOS
 E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN EL MANTEL.

PARA PICAR

		<u>1/2</u>	<u>1</u>
1. Pan, aceitunas y all i oli.			1,50 €
2. Albóndigas de ternera.			8,50 €
3. Albóndigas de sepia y gambas con patatas, ajos y pimientos.	1 2 3 4 13		9,80 €
4. Puntas de solomillo con ajos, cebolla y setas.	1 6 7		10,90 €
5. Croquetas de pescado y marisco.	1 2 3 4 7	5,90 €	8,50 €
6. Croquetas de pollo.	1 3 7 9	5,00 €	7,50 €
7. Boquerones fritos.	1 4		8,50 €
8. Chipirones fritos.	1 13		9,50 €
9. Gambón al ajillo.	2		12,80 €
10. Calamar en tempura con crema de ajos y azafrán.	1 3 7 13		10,80 €
11. Pimientos de padrón.	V	5,50 €	7,80 €
12. Patatas salteadas con huevos fritos y jamón ibérico.	3		11,50 €
13. Verduras al horno gratinadas con queso tetilla y albahaca.	7 8		10,80 €
14. Salpicón de pescado y marisco.	2 4 13		12,80 €
15. Zamburiñas a la plancha con vinagreta de pimienta roja, jengibre y ajo.	13		13,70 €
16. Berberechos a la plancha.	13		14,50 €
17. Fritura de pescado y marisco.	1 2 4 13		11,80 €
18. Cazuela de kokotxas de bacalao, pulpo y langostinos.	1 3 4 13		16,50 €
19. Pulpo a la brasa con cachelos.	13		18,80 €
20. Pulpo a la gallega con cachelos.	13		18,80 €
21. Langostinos salvajes del mediterráneo a la plancha (300 grs.).	2		17,50 €
22. Navajas a la plancha.	13		18,50 €
23. Almejas finas a la marinera.	1 13		19,60 €
24. Almejas finas a la plancha.	13		19,60 €
25. Mejillones a la gallega, ajo, vino y pimentón.	12 13		10,80 €
26. Revuelto de cerdo ibérico con setas.	3 7		9,40 €
27. Brocheta de rape y gambas con vinagreta de ajo, limón y azafrán.	2 4		12,80 €

ENSALADAS

28. Ensalada templada de pescado y marisco con vinagreta de almendra y tomate.	1 2 4 6 8 10 13	12,80 €
29. Ensalada con aguacate, tomate, lechuga y gambas salteadas con vinagreta de pera y mostaza.	2 10	12,80 €
30. Ensalada vietnamita con queso de cabra a la plancha, manzana, mango y vinagreta de miel y soja.	1 4 6 7 10 11	11,80 €

SOPAS

31. Pote gallego.	14	8,50 €
32. Crema de pescado con tropezones de marisco.	2 4 13	9,80 €

PASTAS

33. Lasaña de verduras.	1 3 7	9,50 €
34. Lasaña de ternera gratinada con parmesano.	1 7	9,50 €

NIÑOS (Suplemento adulto + 3,00 €)

35. Hamburguesa casera de ternera con o sin queso.	1 3 7 10	7,00 €
36. Espaguetis boloñesa o salsa de tomate.	1 3	5,50 €
37. Nuggets de pollo con patatas fritas.	1 6 8 9	7,50 €

EMBUTIDOS

38. Jamón ibérico 100% y pan con tomate. 1 16,00 € 21,50 €

PESCADOS Y MARISCOS

39. Merluza gallega a la plancha con ajada. 4 7 19,50 €
 40. Rodaballo a la brasa con guarnición. 4 20,50 €
 41. Rape a la plancha con vinagreta de tomate, ajo y albahaca. 4 20,50 €
 42. Bacalao frito con alioli de azafrán, cebolla, pimientos y ajos fritos. 1 4 19,50 €
 43. Cazuela de lomo de bacalao al horno con salsa marinera. 1 2 4 13 20,50 €
 44. Lomo de salmón a la plancha con salsa de mango y curry. 1 4 6 9 18,50 €
 45. Bogavante frito con patatas fritas y huevo frito (600 grs.). 1 2 3 35,00 €
 46. Bogavante a la brasa (600 grs.). 2 3 35,00 €
 47. Parrillada de pescado y marisco (Mín. 2 pers.) Precio para 2 personas. 2 4 7 13 75,00 €
 48. Mariscada (Bogavante, cigalas, almejas, berberechos, navajas, zamburiñas y gambas) (Mín. 2 pers.) Precio para 2 personas. 2 7 13 95,00 €

CARNES A LAS BRASA

49. Presa ibérica con salsa de bayas (guarnición). 3 7 21,80 €
 50. Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con salsa pimienta. 1 7 19,80 €
 51. Solomillo de buey con foie a la plancha, salsa de oporto y Pedro Ximénez (guarnición). 3 7 12 24,00 €
 52. Solomillo de buey (guarnición). 3 7 21,50 €
 53. Entrecôt de buey (guarnición). 3 7 20,80 €
 54. Chuletón de buey (1,2 kg. para 2 pers.) (guarnición). 3 7 45,00 €

POSTRES

55. Crème brûlée con sopa de frutas. 3 7 8 5,90 €
 56. Lasaña de chocolates belgas con sorbete de frambuesa. 1 3 7 8 5,90 €
 57. Tarta de queso con helado de frutas del bosque. 1 3 7 8 5,90 €
 58. Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa. 1 3 7 8 5,90 €
 59. Queso de tetilla con membrillo. 7 8 5,90 €
 60. Tiramisú con sorbete de mandarina. 1 3 7 8 5,90 €
 61. Helados varios (precio por bola de helado). 3 7 8 2,00 €
 62. Cañitas rellenas de crema con helado. 1 3 7 8 5,90 €
 63. Manzana frita con salsa, helado de vainilla y almendras. 1 3 7 8 5,90 €

* NO SE SIRVEN PINCHOS EN LA ZONA DEL COMEDOR

El equipamiento y la gestión actual de nuestra cocina no permite garantizar que no puedan encontrarse trazas de otros alérgicos o intolerancias no descritas. Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al maitre.

Consulta nuestro expositor de pescados y mariscos del día, así como nuestra oferta de carnes y sugerencias.

Este establecimiento permanecerá abierto 365 días al año. Los precios incluyen I.V.A.



- 1  CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN
ENTHÄLT GLUTEN
- 2  CONTIENE CRUSTÁCEOS
CONTAINS CRUSTACEANS
ENTHÄLT KREBSTIERE
- 3  CONTIENE HUEVO
CONTAINS EGG
ENTHÄLT EIER
- 4  CONTIENE PESCADO
CONTAINS FISH
ENTHÄLT FISCH
- 5  CONTIENE CACAHUETE
CONTAINS PEANUTS
ENTHÄLT ERDNÜSSE
- 6  CONTIENE SOJA
CONTAINS SOYA
ENTHÄLT SOJA
- 7  CONTIENE LECHE
CONTAINS MILK
ENTHÄLT MILCH
- 8  CONTIENE FRUTOS
CON CÁSCARA
CONTAINS NUTS
ENTHÄLT NÜSSE
- 9  CONTIENE APIO
CONTAINS CELERY
ENTHÄLT SELLERIE
- 10  CONTIENE MOSTAZA
CONTAINS MUSTARD
ENTHÄLT SENF
- 11  CONTIENE GRANOS
DE SÉSAMO
CONTAINS SESAME SEEDS
ENTHÄLT SESAMSAMEN
- 12  CONTIENE DIOXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS
CONTAINS SULPHUR
DIOXIDE AND SULPHITES
ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE
- 13  CONTIENE MOLUSCOS
CONTAINS MOLLUSCS
ENTHÄLT WEICHTIERE
- 14  CONTIENE ALTRAMUCES
CONTAINS LUPINS
ENTHÄLT LUPINEN
- V  PLATO VEGETARIANO
VEGETARIAN DISH
VEGETARISCHES GERICHT

grupo babuxa



RESTAURANTE
CLUB DE GOLF ALCANADA
TELF: 971 54 59 44

Casa Gallega

AVENIDAS (PALMA). TELF: 871 94 81 15
ARAGÓN (PALMA). TELF: 971 91 00 76
ALCÚDIA. TELF: 971 54 51 79

Entérate de nuestros menús y novedades en:

 CasaGallegaMallorca

 CasaGallegaGrupoBabuxa

www.casagallegamallorca.com