



RESTAURANTE

TRADICIÓN Y VANGUARDIA,
DONDE EL PRODUCTO DE
PROXIMIDAD MUESTRA UNA CARTA
GASTRONÓMICA DE MERCADO
SABOR LOCAL



*Hotel Spa
Galatea*

★★★★

ENTRANTES FRIOS // COLD STARTERS

NUESTRA EMPANADA GALLEGA 9,00€
 // GALICIAN FILLED PASTRY



SELECCIÓN DE QUESOS: 25,00€

QUESO AZUL, SAN SIMÓN, ARZÚA,
 OVEJA Y CABRA
 // CHEESEBOARD
 BLUE CHEESE, SAN SIMON, ARZUA, SHEEP
 CHEESE AND GOAT'S CHEESE



JAMÓN IBÉRICO CON PICOS DE PAN 25,00 €
 // IBERIAN HAM WITH BREAD STICKS

ENSALADA DE LECHUGUITAS, 16,00 €
 QUESOS DE CABRA Y LANGOSTINOS CRUJIENTES
 // GOAT CHEESE AND CRISPY PRAWN SALAD



MILHOJAS DE SALMÓN MARINADO, 16,00 €
 AGUACATE, BROTES TIERNOS Y PARMESANO
 // MARINATED SALMON WITH AVOCADO
 AND PARMESAN CHEESE



ENTRANTES CALIENTES // HOT STARTERS

VERDURAS A LA PARRILLA 15,00 €
 CON ROMESCO Y AROMA DE ALBAHACA
 // GRILLED VEGETABLES IN ROMESCO SAUCE
 AND BASIL



LANGOSTINOS, PATATAS Y HUEVO FRITO 16,00 €
 // PRAWNS, FRIED EGG AND POTATOES



CROQUETAS DE MARISCO CASERAS 12,00 €
 // HOME-MADE SEAFOOD CROQUETTES



DE CUCHARA // SOUPS

SOPA LIGADA DE PESCADO Y MARISCO 12,00€
 // SEAFOOD SOUP



NUESTRA SOPA DEL DÍA 8,00€
 // SOUP FOF THE DAY
 CONSULTAR ALÉRGENOS // CONSULT ALLERGENS

SERVICIO DE COCINA

// FOOD SERVICE

de 13:30 h. a 15:30 h. - de 21:00 h. a 23:30 h.

// From 13:30 h. to 15:30 h. - From 21:00 h. to 23:30 h.

MARISCOS, CON TRADICIÓN GALLEGA

// SEAFOOD

Necesaria reserva previa
 Precio por persona / Mínimo 2 personas
 Advance reservation required
 Price per person / Minimum two people



MARISCADA GALATEA

48,00€

BUEY DE MAR, NÉCORA, MEJILLONES, BERBERECHOS,
 ZAMBURIÑAS NAVAJAS Y LANGOSTINOS
 SURTIDO DE POSTRES CASEROS.

VINO BLANCO D.O. ALBARIÑO "VALTEA" Y CAFÉ



// GALATEA SEAFOOD SELECTION

BROWN CRAB, VELEVEY CRAB, MUSSELS, COCKLES,
 VARIEGATED SCALLOPS, RAZOR CLAMS
 AND KING PRAWNS / HOME-MADE DESERTS.
 WHITE WINE AND COFFEE INCLUDED

BOGAVANTE A LA PLANCHA CON DOS SALSAS 32.00 €

// GRILLED LOBSTER WITH 2 SAUCES



NAVAJAS DE LA LANZADA AL AJO-PEREJIL 17.00 €

// GRILLED RAZOR CLAMS WITH GARLIC
AND PARSLEY



VIEIRAS A LA GALLEGA (2 Unidades) 18.00 €

// SCALLOPS (2 Units)



ALMEJAS A LA MARINERA 25.00 €

// CLAMS À LA MARINIÈRE



PULPO ESTILO FERIA CON SUS PATATAS 22.00 €

// GALICIAN STYLE OCTOPUS WITH POTATOES

SERVICIO DE COCINA

// FOOD SERVICE

de 13:30 h. a 15:30 h. - de 21:00 h. a 23:30 h.

// From 13:30 h. to 15:30 h. - From 21:00 h. to 23:30 h.

ARROCES Y PASTAS // RICES AND PASTAS

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
 // PRICE PER PERSON / MINIMUM TWO PEOPLE

ARROZ DE PESCADO Y MARISCO (*) **28,00€**
 // **SEAFOOD AND FISH WITH RICE (*)**



BOGAVANTE EN ARROZ (*) **34,00€**
 // **LOBSTER AND RICE (*)**



FIDEOS CON ALMEJAS (*) **22,00€**
 // **NOODLES WITH CLAMS (*)**

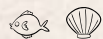


PESCADOS // FISH

MEDALLONES DE RAPE GALATEA **28,00€**
 CON ALMEJAS, LANGOSTINOS Y VERDURITAS
 // **MONKFISH IN SLICES**
 WITH CLAMS, PRAWNS AND VEGETABLES



COCOCHAS DE MERLUZA AL PIL-PIL **25,00€**
CON NAVAJAS
 // **HAKE BARBELS WITH RAZON SHELL**



BACALAO AL ESTILO PORTUGUESA **24,00€**
 CON CEBOLLA CARAMELIZADA
 // **PORTUGUESE-STYLE COD**



CARNES // MEATS

CHULETILLAS DE CORDERO **24,00€**
 CON PATATA CAMPESINA

// **LAMB CHOPS SERVED**
 WITH COUNTRY-STYLE PATATOES

SOLOMILLO DE TERNERA **25,00€**
 EN SALSA DE SETAS

// **SIRLOIN WITH GREEN**
 PEPPERCORN SAUCE



ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA **25,00€**
 AL QUESO AZUL DE PRESTES

// **GALICIAN BEEF ENTRECOTE**
 WITH SAN BLUE CHEESE



TRONCO DE IBÉRICO, **22,00€**
 BONIATO ASADO A LA HIERBAS
 Y SALSA DE OPORTO

// **IBERIAN PORK SIRLOIN**
 WITH ROASTED SWEET
 POTATO IN OPORTO SAUCE



SERVICIO DE COCINA

// **FOOD SERVICE**

de 13:30 h. a 15:30 h. - de 21:00 h. a 23:30 h.

// *From 13:30 h. to 15:30 h. - From 21:00 h. to 23:30 h.*

POSTRES

// DESSERTS



SERVICIO DE COCINA

// FOOD SERVICE

de 13:30 h. a 15:30 h. - de 21:00 h. a 23:30 h.

// From 13:30 h. to 15:30 h. - From 21:00 h. to 23:30 h.

TARTA CREMOSA DE QUESO 7,00€

CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

// HOME-MADE BAKED CHEESECAKE
WITH BERRIES SAUCE



CAÑITAS DE CARBALLIÑO 7,00€

RELLENAS DE CREMA

// CRISP PASTRY FLUTES
WITH CREAM FILLINGS



RISOTO DE CHOCOLATE Y FRESAS 7,00€

// CHOCOLATE AND STRAWBERRY RISOTTO



COULANT DE CHOCOLATE 7,00€

CON HELADO DE VAINILLA

// CHOCOLATE COOLANT WITH ICE CREAM




PIÑA CAMELIZADA 6,50€


CON SORBETE DE SU JUGO


// CARAMELISED PINEAPPLE





ALÉRGENOS // ALLERGENS


 Vegetariano


 Lácteo / Milk


 Soja / Soya


 Huevo / Eggs


 Gluten / Gluten


 Sésamo / Sesame


 Frutos de cáscara / Nuts


 Mostaza / Mustard


 Apio / Celery


 Cacahuetes / Peanuts

 Pescado / Fish

 Crustáceo / Crustaceam

 Moluscos / Shellfish

 Sulfito / Sulphite

 Altramuces / Lupins



*Hotel Spa
Galatea*

★★★★

Playa de Paxariñas, s/n

36970 Portonovo - Sanxenxo - Pontevedra

Telf. +34 986 727 027

Fax: + 34 986 727 833

www.hotelgalatea.com