



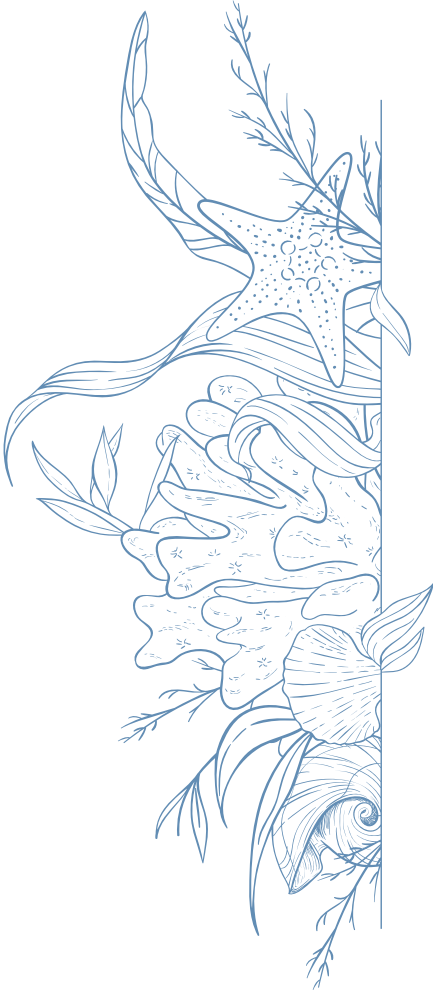
*Hotel Spa  
Galatea*

★★★★



**CARTA DE  
RESTAURANTE**

// RESTAURANTE MENU



**ENTRANTES // STARTERS** pag. 3  
**DE CUCHARA // SOUPS**

**MARISCOS // SEAFOOD** pag. 4

**ARROCES Y PASTAS**  
**// RICES AND PASTAS** pag. 5

**PESCADOS // FISH**

**CARNES // MEATS** pag. 6

**POSTRES // DESERTS** pag. 8

► **SERVICIO DE COCINA**

**// FOOD SERVICE**

de 13:30 h. a 15:30 h. // to 13:30 h. and 15:30 h.

de 21:00 h. a 23:30 h. // to 21:00 h. and 23:30 h.


## ENTRANTES FRIOS


### // COLD STARTERS

Nuestra empanada gallega  8.00 €  
// Galician filled pastry

Selección de quesos:  18.00 €  
Azul, San Simón, Arzua, Oveja, Cabra  
// Cheeseboard: Blue Cheese, San Simón, Arzua, Sheep Cheese, Goat Cheese

Jamón Ibérico con picos de pan 22.00 €  
// Iberian ham with bread sticks


Ensalada de lechuguitas,  14.00 €  
quesos de cabra y langostinos crujientes  
// Goat cheese and crispy prawn salad

Milhojas de salmón marinado,  14.00 €  
aguacate, brotes tiernos y parmesano  
// Marinated salmon with avocado and parmesan cheese

## ENTRANTES CALIENTES

### // HOT STARTERS


Verduras a la parrilla  13.00 €  
con romesco y aroma de albahaca  
// Grilled vegetables in romesco sauce and basil

Langostinos, patatas y huevo frito  14.00 €  
// 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 (Consultar alérgenos) 8.00 €  
// Soup of the day (Consult allergens)

Servicio de pan 1.20€ / persona // Bread/service €1.20 / Person

Precios por persona // I.V.A. Incluido

// Price per person / VAT included

# MARISCOS CON TRADICIÓN GALLEGA

## // SEAFOOD

**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

Nesaria reserva previa

Precio por persona / Mínimo 2 personas

**// GALATEA SEAFOOD SELECTION** **48.00 €**

Brown crab, velevet crab, mussels, cockles, variegated scallops, razor clams and king prawns, Home-made deserts white wine and coffe included

Advance reservation required

Price per person / Minimum two people

**Bogavante a la plancha con dos salsas**    **s/m**

// Grilled lobster with 2 sauces

**Navajas de La Lanzada al ajo-perejil**  **16.00 €**

// Grilled razor clams with garlic and parsley

**Vieiras a la gallega (2 uds.)**  **18.00 €**

// Scallops (2 units)

**Almejas a la marinera**      **24.00 €**

// Clams à la marinère

**Pulpo estilo feria con sus patatas** **20.00 €**

// Galician style octopus with potatoes

**Servicio de pan 1.20€ / persona // Bread/service €1.20 / Person**

**Precios por persona // I.V.A. Incluido**

// Price per person / VAT included

## ARROCES Y PASTAS

### // RICES AND PASTAS

**Arroz de pescado y marisco (\*)**     26.00 €

// Seafood and fish with rice (\*)

**Bogavante en arroz (\*)**      32.00 €

// Lobster and rice (\*)

**Fideos con almejas (\*)**     20.00 €

// Noodles with clams (\*)

(\*) Precio por persona / Mínimo 2 personas

(\*) // Price per person / Minimum two people

## PESCADOS

### // FISH

**Medallones de rape galatea** 27.00 €

con almejas, langostinos y verduritas

// Monkfish in slices with clams, prawns and vegetables

**Cocochas de merluza al pil-pil con navajas** 23.00 €

// Hake barbels with razor shell

**Bacalao al estilo portuguesa**    22.00 €

con cebolla caramelizada

// Portuguese-style cod

Servicio de pan 1.20€ / persona // Bread/service €1.20 / Person

Precios por persona // I.V.A. Incluido

// Price per person / VAT included

## CARNES

### // MEATS

**Chuletillas de cordero con patata campesina** 23.00 €  
// Lamb chops served with country-style potatoes

**Solomillo de ternera en salsa de setas** 24.00 €  
// Sirloin with green peppercorn sauce



**Entrecot de ternera gallega** 24.00 €  
al queso azul de Prestes  
// Galician beef entrecote with san blue cheese



**Tronco de ibérico,** 21.00 €  
boniato asado a la hierbas y salsa de Oporto  
// Iberian pork sirloin with roasted sweet potato in oporto sauce



## LISTA DE ALÉRGENOS

### // ALLERGENS LIST

					
Gluten	Altramuces	Apio	Crustáceos	Lácteos	Sulfitos
Gluten	Lupin	Celery	Crustaceans	Milk	Sulphur dioxide
					
Mostaza	Frutos de cáscara	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuetes
Mustard	Tree nuts	Eggs	Fish	Soybeans	Peanuts
					
Sésamo	Moluscos				
Sesame	Moluscs				

Servicio de pan 1.20€ / persona // Bread/service €1.20 / Person

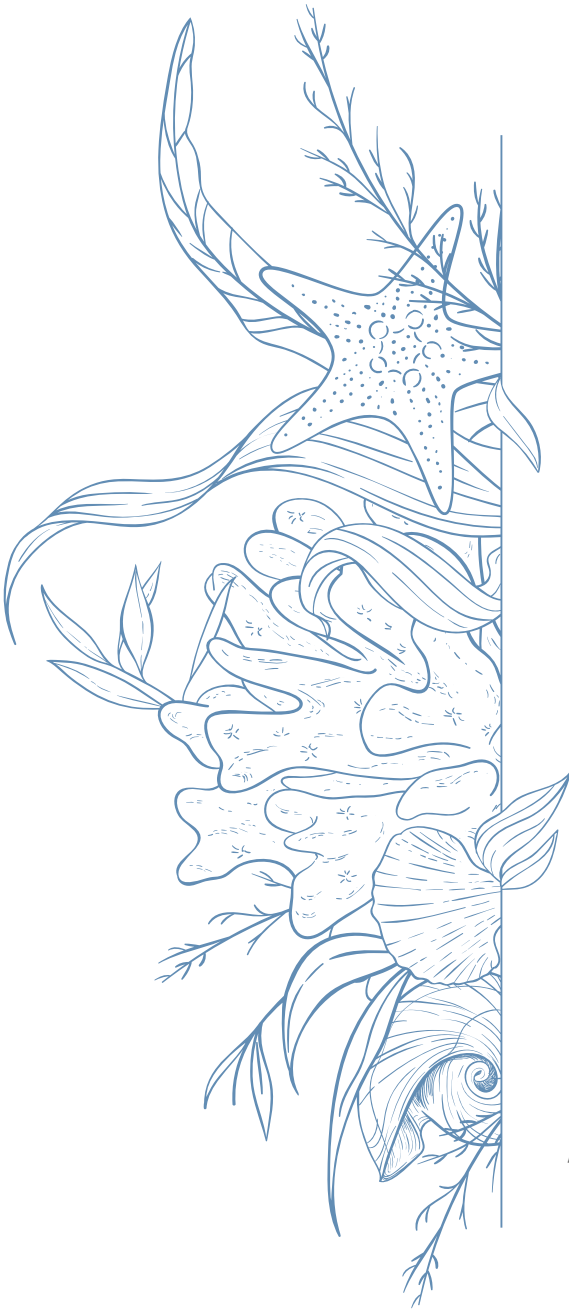
Precios por persona // I.V.A. Incluido

// Price per person / VAT included



*Hotel Spa  
Galatea*

★★★★



## CARTA DE POSTRES

// DESERTS

## POSTRES

### // DESERTS

Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos 6.50 €

// Home-made baked cheesecake with berries sauce



Cañitas de Carballiño rellenas de crema 6.50 €

// Crisp pastry flutes with cream fillings



Risoto de chocolate y fresas 6.50 €

// Chocolate and strawberry risotto



Coulant de chocolate con helado de vainilla 6.50 €

// Chocolate coolant with ice cream



Piña caramelizada con sorbete de su jugo 6.00 €

// Caramelised pineapple



## LISTA DE ALÉRGENOS

### // ALLERGENS LIST



Gluten  
Gluten



Altramucos  
Lupin



Apio  
Celery



Crustáceos  
Crustaceans



Lácteos  
Milk



Sulfitos  
Sulphur dioxide



Mostaza  
Mustard



Frutos de cáscara  
Tree nuts



Huevos  
Eggs



Pescado  
Fish



Soja  
Soybeans



Cacahuetes  
Peanuts



Sésamo  
Sesame



Moluscos  
Molluscs

Precios por persona // I.V.A. Incluido

// Price per person / VAT included





*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](http://www.hotelgalatea.com)