



Hotel Spa Galatea

Carta de Restaurante Restaurant Menu





Hotel Spa Galatea

★★★★

Horario de cocina

13:30h a 15:30h y 20:30h a 23:00h

Kitchen Opening Hours

13:30h to 15:30h and 20:30h to 23:00h

• Servicio de pan



1,20€

• Bread Service



1,20€

Alérgenos



Gluten



Frutos Secos



Apio



Crustaceos



Mostaza



Huevo



Sésamo



Pescado



Sulfitos



Cacahuete



Moluscos



Soja



leche



Altramuces

Allergens



Gluten



Nuts



Celery



Crustaceans



Mustard



Eggs



Sesame



Fish



Sulphites



Peanuts



Molluses



Soy



Milk



Lupin



Hotel Spa Galatea

★★★★

Entrantes Frios

- Jamón Ibérico con picos de pan  26€
- Selección de Quesos (azul, san simón, arzúa, oveja y cabra) 25€
- 
- Nuestra empanada gallega 9€
- 
- Ensalada de lechuguitas (Queso de cabra y langostinos crujientes) 17€
-    
- Milhojas de salmón marinado 17€
(Guacamole, brotes tiernos y parmesano)
-   

Entrantes Calientes

- Croquetas de marisco caseras 13€
   
- Verduras a la parrilla (Con romesco y aroma de albahaca) 16€

- Langostinos, patatas y huevos fritos 17€
 

De Cuchara

- Sopa ligada de pescado y marisco 14€
  
- Nuestra sopa del día 9€

Cold Starters

- Iberian Ham served with breadsticks 26€

- Selection of Cheeses (blue cheese, San Simón, Arzúa, sheep's cheese and goat's cheese) 25€
- 
- Our Traditional Galician Empanada 9€
   
- Baby Lettuce Salad (goat cheese and crispy prawns) 17€
   
- Marinated Salmon Mille-Feuille 17€
(guacamole, baby sprouts and Parmesan cheese)
-   

Hot Starters

- Homemade Seafood Croquettes 13€
   
- Grilled Vegetables (with romesco sauce and a hint of basil) 16€

- Prawns, Potatoes and Fried Eggs 17€
 

Spoon Dishes

- Creamy Fish and Seafood Soup 14€
  
- Our Soup of the Day 9€



Hotel Spa Galatea

★★★★

Mariscos

Es necesario reserva

Precio por pesona / Mínimo 2 personas

• **Mariscada Galatea** (Buey de mar, necora, mejillones, berberechos, zamburiñas, navajas y langostinos) **52€**
Junto a un surtido de postres caseros, vino blanco do albariño "Valtea" y café



• **Bogavante a la plancha con dos salsas** **33€**



• **Navajas de la Lanzada al ajo-perejil** **18€**



• **Vieiras a la gallega** (dos unidades) **19€**



• **Almejas a la marinera** **26€**



• **Pulpo estilo feria con sus patatas** **23€**



Seafood

Reservation required

Price per person / Minimum 2 people

• **Galatea Seafood Platter** (crab, velvet crab, mussels, clams, scallops, razor clams and prawns), **served with a selection of homemade desserts, Albariño white wine "Valtea", and coffee** **52€**



• **Grilled Lobster with Two Sauces** **33€**



• **La Lanzada Razor Clams with garlic and parsley** **18€**



• **Galician-Style Scallops** (two pieces) **19€**



• **Clams in traditional Galician-style seafood sauce "Marinera"** **26€**



• **Galician-style octopus with potatoes** **23€**





Hotel Spa Galatea

★★★★

Arroces y Pastas

Precio por pesona / Mínimo 2 personas

• Arroz de pescado y marisco 29€



• Bogavante en arroz 35€



• Fideos con almejas 24€



Pescados

• Cocochas de merluza al pil-pil con navajas 26€



• Medallones de rape Galatea 29€
(con almejas, langostinos y verduritas)



• Bacalao al estilo portugues 29€
(con cebolla caramelizada)



Carnes

• Chuletillas de cordero con patatas campesinas 23€

• Solomillo de ternera en salsa de setas 26€



• Entrecot de ternera gallega al queso azul de Prestes 26€



• Tronco de ibérico con boniato asado a las hierbas y salsa de Oporto 23€



Rice Dishes & Pasta

Price per person / Minimum 2 people

• Fish and Seafood Rice 29€



• Lobster Rice 35€



• Noodles with Clams 24€



Fish

• Hake Cheeks in Pil-Pil Sauce with razor clams 26€



• Galatea Monkfish Medallions (with clams, prawns and seasonal vegetables) 29€



• Portuguese-style Cod (with caramelized onion) 29€



Meats

• Lamb chops with rustic potatoes 23€

• Beef tenderloin in mushroom sauce 26€



• Galician beef entrecôte with Prestes blue cheese sauce 26€



• Iberian pork loin with herb-roasted sweet potato and Port wine sauce 23€





Hotel Spa Galatea

★★★★

Postres

- | | |
|---|----|
| • Risotto de chocolate y fresas | 7€ |
|  | |
| • Tarta cremosa de queso (con coulis de frutos rojos) | 7€ |
|    | |
| • Cañitas de Carballiño rellenas de crema | 7€ |
|    | |
| • Coulant de chocolate con helado de vainilla | 7€ |
|    | |
| • Piña caramelizada con sorbete de su jugo | 7€ |

Desserts

- | | |
|---|----|
| • Chocolate and Strawberry Risotto | 7€ |
|  | |
| • Creamy Cheesecake (with red berry coulis) | 7€ |
|    | |
| • Carballiño Cream-Filled Pastry Rolls | 7€ |
|    | |
| • Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream | 7€ |
|    | |
| • Caramelized Pineapple with its Juice Sorbet | 7€ |



*Hotel Spa
Galatea*

