

Gala's Bistrot

APERITIVOS

STRONG

APEROL SPRITZ	10.00
CAMPARI SPRITZ	10.00
LIMONCELLO SPRITZ	9.00
LAMBRUSCO SPRITZ	11.00
HUGO	12.00
MIMOSA	9.00
COPA (GLASS) DE PROSECCO	6.00
COPA DE PROSECCO ROSA (PINK)	8.00
MOJITO CLASSICO	11.00
MOJITO FRESA (STRAWBERRY)	14.00
MOJITO MANGO	14.00
DAIQUIRI FRESA FROZEN	14.00
DAIQUIRI MANGO FROZEN	14.00
PIÑACOLADA	10.00
CAIPIROSKA	9.00
CAIPIRINHA	9.00
MARGARITA	9.00
ESPRESSO MARTINI	10.00
NEGRONI	9.00
COMBINADOS	10/15
SANGRÍA ROJA	28.00
SANGRÍA BLANCA	28.00
SANGRÍA CAVA	32.00
TINTO DE VERANO	6.00

MOCKTAILS

10.00
11.00
11.00
11.00
11.00

CORONA	5.00
HEINEKEN	4.00
ESTRELLA GALICIA	4.00
GRIFO ALHAMBRA:	
• CAÑA	3.50
• MEDIANA	4.00
• JARRA	7.00

BEBIDAS

AGUA NATURAL 50 CL	4.00
SAN PELLEGRINO 50 CL	4.50
COCA COLA	
FANTA	
SPRITE	4.00
AQUARIUS	
NESTEA	
ZUMO MELOCOTÓN	
ZUMO PIÑA	3.00
TÓNICA	

MENU

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón 10
con salsa kimchi

Croquetas caseras de pollo al 10
horno

Patatas bravas 10

Langostinos al panko con 10
salsa agridulce

Chipirones fritos con mayo de 22
lima

Huevo poché con espárragos 14
gratinados y crema de
parmesano

Crema de burrata con 20
tomates cherry tostados al
horno, crema de albahaca y
tomate acompañada de pan
tostado especiado

Ensalada Gala's 20
con salmón ahumado,
aguacate, tomate cherry,
naranja y sésamo

Ensalada Cesar 20
con pollo crujiente, salsa cesar
casera, cherry, parmesano y
picatostes

Tartar de Salmón Tropical 20
Salmón fresco cortado a
cuchillo con papaya, aguacate,
pepino, tomate cherry, apio y
jengibre rallado, aliñado con
zum de lima natural

STARTERS

Homemade ham croquettes 10
with kimchi sauce

Homemade baked chicken 10
croquettes

Patatas bravas 10

Panko prawns with sweet and 10
sour sauce

Fried baby squid with lime 22
mayo

Poached egg with asparagus 14
au gratin and parmesan
cream

Burrata cream with oven 20
roasted cherry tomatoes, basil
and tomato cream served
with spiced toasted bread

Gala's salad 20
with smoked salmon, avocado,
cherry tomatoes, orange and
sesame seeds

Caesar Salad 20
with crispy chicken,
homemade caesar sauce,
cherry, parmesan and
croutons

Tropical Salmon Tartare 20
Fresh hand-cut salmon with
papaya, avocado, crunchy
cucumber, cherry tomatoes,
celery, and grated ginger,
dressed with natural lime juice.

MENU

PASTA

Fettuccine con boloñesa 22
casera a fuego lento

Gnocchi con boloñesa casera a 20
fuego lento

Gnocchi con pulpo en salsa de 24
tomate

Tonnarelli con pesto de rucula, 22
tomate cherry, burrata y
pistachio

Tonnarelli Cacio e Pepe 20
mantecados en rueda de
parmesano

Ravioli rellenos con porcini, 28
parmesano y trufa en salsa de
nata trufada

Ravioli rellenos con cuatro 28
quesos en salsa de mango y
maracuyá con yutzu y nueces

Carbonara con pasta tonnarelli, 20
guanciale, pecorino romano y
crema de huevo

Gala's
ITALIAN
GASTRONOMY



ESPECIALES

Solomillo de ternera a la 34
plancha sobre puré de patata,
demi-glacé, verduras
salteadas con mantequilla y
romero

Codillo de cerdo a baja 26
temperatura con patatas al
horno y demi-glacé

Entrecot con patatas fritas 31

Salmón a la plancha sobre 29
puré de patata, puré de
boniato, verduras salteadas
con mantequilla, champiñones
y crema de mostaza suave

Calamar salteado sobre crema 26
velouté de espárragos

POSTRES CASEROS

Cheese cake a base de 12
philadelphia y mascarpone
sobre bizcocho de chocolate
con mermelada casera de
frutos rojos

Tiramisú con café 10
descafeinado

Coulant de chocolate con 10
helado de vainilla

Cannolo con crema de ricotta 4
y pequeños trozos de
chocolate

MENU

PASTA

Fettuccine with slow-cooked 22
homemade bolognese

Gnocchi with homemade 20
bolognese in a slow cooker

Gnocchi with octopus in 24
tomato sauce

Tonnarelli with rugula pesto, 22
cherry tomatoes, burrata and
pistachio.

Tonnarelli Cacio e Pepe 20
buttered on a parmesan
wheel

Ravioli stuffed with porcini 28
mushrooms, parmesan and
truffle in truffled cream sauce

Ravioli stuffed with four 28
cheeses in mango and
passion fruit sauce with yutzu
and walnuts

Carbonara with tonharelli 20
pasta, guanciale, Pecorino
Romano cheese and egg
cream

SPECIALS

Grilled sirloin of beef over 34
mashed potato, demi-glace,
butter and rosemary sautéed
vegetables

Slow-cooked pork knuckle with 26
baked potatoes and demi-
glace

Beef steak with fries or salad 31

Grilled salmon over mashed 29
potato, sweet potato purée,
butter sautéed vegetables,
mushrooms and mild mustard
cream

Sautéed squid over asparagus 26
cream velouté

HOMEMADE DESSERTS

Cheese cake with philadelphia 12
and mascarpone on chocolate
biscuit with homemade red
berry jam

Tiramisu with decaffeinated 10
coffee

Chocolate coulant with vanilla 10
ice cream

Cannolo with ricotta cream 4
and chocolate chips

Gala's
ITALIAN
GASTRONOMY



VINOS

ESPUMOSOS



ROSE DI BACCO Lambrusco dell'Emilia I.G.T. (RED OR ROSÉ)	4.50	22.00
CASA VINICOLA ANTONUTTI Prosecco Extra Dry	6.00	28.00
CONTADI CASTALDI Franciacorta, Prosecco Brut		57.00

BLANCO

COLLEZIONE BORDINO Pinot Grigio. Terre di Chieti. Italia	4.50	22.00
CAMPAGNOLA PINOT GRIGIO Italia. Delle Venezie DOC. 100% Pinot Grigio	5.00	24.00
VIURA DE CABEZADAS D.O.Ca. Rioja. 100% Viura	5.00	24.00
JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC D.O. Rueda. 100% Sauvignon Blanc. Viñas Viejas		30.00
O CHAN GODELLO D.O. Bierzo. 100% Godello		28.00
JOSÉ PARIENTE VERDEJO BARRICA D.O. Rueda. 100% Verdejo. Viñas Viejas. Criado en barrica		45.00

TINTO

VILLA ADAMI DOC Montepulciano D'abruzzo. Italia	5.00	24.00
CARRAMIBRE ROBLE D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino	4.50	22.00
PRIMITIVO San Marzano, Salento, I.G.P.	4.50	22.00
CA N'ESTRUC TINTO Garnacha Carinena y Syrah		27.00
PACO GARCÍA CRIANZA D.O.Ca. Rioja. 100% Tempranillo		29.00
TOMASSI VALPOLICELLA Italia. DOC. Valpolicella. Corvina, Rondinella y Molinara		32.00
COSTERS DE CORNUDELLA ECOLÓGICO D.O. Montsant. 100% Garnacha. Cuerpo medio a ligero		42.00
MONTECASTRO CRIANZA D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino y Merlot		42.00
REMELLURI RESERVA D.O.Ca. Rioja. Tempranillo, Graciano y Garnacha		54.00

ROSADO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE ROSÈ BLUSH CAMPAGNOLA	5.00	24.00
VALDELANA ROSADO D.O.Ca. Rioja. 100% Garnacha	5.00	24.00
SAINTE MARIE ECOLÓGICO AOC Côtes de Provence. Francia. Garnacha, Cinsault, Syrah		32.00