



MENÚ NÚM. 1 CASA GALLAU

ENTREMESES DE PESCADO Y MARISCO:

MEDIO BOGAVANTE, NÉCORA, LANGOSTINO,
CIGALA, MEJILLONES, CARACOLAS DE MAR,
MEDIO BUEY. SEPIA ENTERITA A LA PLANCHA,
FILETE DE LENGUADO REBOZADO,
CALAMARES A LA ROMANA Y
CHIPIRONES FRITOS.

POSTRE

CREMA CATALANA

BODEGA

BLANCO PENEDÈS
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 50 €+ 10% IVA

MENÚ NÚM. 2 CASA GALLAU

APERITIVO "EL CAPRICHIO DE GALLAU":

MONTADITO DE JAMÓN IBÉRICO DE
BELLOTA SOBRE PAN CON TOMATE
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
COLITA DE LANGOSTINO CON VINAGRETA DE ANCHOAS
ATÚN FRESCO EN ESCABECHE DE ROMERO Y TOMILLO
OLLITA DE CREMA DE MARISCOS
CON HEBRA DE AZAFRÁN NATURAL

CAZUELITA DE CALAMARCITOS
"CALAMANCHIN" CON HABITAS"

SORBETE NATURAL REFRESCANTE

SUPREMAS DE DORADA DE MAR AL HORNO
SOBRE FONDO DE PATATA PANADERA

POSTRE

AGUA DE MELÓN
CON COCO HELADO

BODEGA

BLANCO PRIMER
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 69 €+ 10 % IVA



MENÚ NÚM. 3 CASA GALLAU

ENSALADA TIBIA "DELICATESEN"
DE LANGOSTINOS DE SAN CARLOS
Y SALMÓN AHUMADO (*)

COLITA DE RAPE CON NUESTRO TÍPICO
"SUQUET DE ROMESCO" CON
SUS PATATITAS NUEVAS

POSTRE

SURTIDO SELECTO DE
NUESTRA REPOSTERÍA

BODEGA

BLANCO PENEDÈS
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 45 €+ 10% IVA

(*) ÉSTA ENSALADA ESTÁ COMPUESTA POR CRUDITÉS, BOGAVANTE TROCEADO, SALMÓN SILVESTRE Y UNA SALSA CUYA BASE ES LA CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA Y LOS SECRETITOS DEL CHEF, POR ESO, HAY QUE SERVIRLA "TIBIA"

MENÚ NÚM. 4 CASA GALLAU

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON
CRUDITÉS Y VINAGRETA DE ANCHOAS

CREMA DE MARISCOS CON
HEBRAS DE AZAFRÁN NATURAL

RODABALLO "TURBO SALVATGE" A LA PLANCHA
REGADO CON AJITOS Y GUINDILLA CONFITADOS
AL ACEITE Y VINAGRE DE CAVA

POSTRE

COPA DE HELADOS ARTESANALES

BODEGA

BLANCO PENEDÈS
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 56 €+ 10% IVA



MENÚ NÚM. 5 CASA GALLAU

ENTREMESES DE PESCADO Y MARISCO:

APERITIVOS DE ATÚN EN ESCABECHE
SALMÓN AHUMADO
ANCHOAS CON ESCALIBADA

PLATO DE MARISCOS:

MEDIO BOGAVANTE
1 NÉCORA
1 LANGOSTINO
1 CIGALA
CARACOLES DE MAR
MEJILLONES AL VAPOR
MEDIO BUEY

BANDEJITAS DE PESCADO

CALAMARES A LA ROMANA,
CHIPIRONES FRITOS
SEPIA ENTERITA A LA PLANCHA
FILETES DE LENGUADO REBOZADOS

POSTRE

TARTA CASERA DE QUESO
CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

BLANCO Penedès
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 52 €+ 10% IVA

MENÚ NÚM. 6 CASA GALLAU

ENSALADA FRESCA DE QUESO DE CABRA,
FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE SOJA

CALAMARCITOS SALTEADITOS CON
HABITAS AL ESTILO DEL CHEF

MEDALLONES DE RAPE AL VINO BLANCO
AL PERFUME DE LOS AJITOS TIERNOS
Y BLANCO DE PUERROS

POSTRE

COULANT FONDANT
DE CHOCOLATE

BODEGA

BLANCO Penedès
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 60 €+ 10% IVA



MENÚ NÚM. 7 CASA GALLAU

ENTREMESES DE PICA-PICA:

ATÚN FRESCO CON SUAVE ESCABECHE
PULPO CON PARMENTIER DE PATATA
SALTEADO DE CIGALITAS DE PLAYA
CALAMARES A LA ROMANA
CHIPIRONES FRITOS
CARPACCIO DE BACALAO Y ATÚN MARINADO
LOS FAMOSOS Y TÍPICOS "FIDEOS ROSSOS"

TRONCO DE MERLUZA DE PALANGRE A LA PLANCHA
CON REFrito DE AJITOS TIERNOS CONFITADO
AL ACEITE Y VINAGRE DE CAVA

POSTRE

BROWNIE MADE BY MERCEDES PRADO
Y HELADO DE VAINILLA

BODEGA

BLANCO PENEDÈS
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 58 €+ 10% IVA

MENÚ NÚM. 8 CASA GALLAU

ENTREMESES DE PESCADO:

CALAMARES A LA ROMANA
MEJILLONES ALA MARINERA
SEPIA ENTERITA A LA PLANCHA
BOQUERONES FRITOS CON AJITOS Y GUINDILLAS

LOS FAMOSOS Y TÍPICOS "FIDEOS ROSSOS"
SERVIDOS CON EL AUTÉNTICO ALIOLI

TRONCO DE MERLUZA DE PALANGRE
A LA PLANCHA REGADO CON AJITOS Y
GUINDILLAS AL ACEITE Y VINAGRE DE CAVA

POSTRE

CREMA CATALANA

BODEGA

BLANCO PENEDÈS
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 48 €+ 10% IVA



MENÚ NÚM. 9 CASA GALLAU

CREMA DE CIGALAS AL
AZAFRÁN NATURAL

HERVIDOS FRÍOS

LANGOSTINOS A LAS DOS SALSAS
DE ROMESCO Y MAHONESA

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO
AL ESTILO SEGOVIA
CON SU GUARNICIÓN
DE PATATA PANADERA

POSTRE

CREMA CATALANA

BODEGA

BLANCO PENEDEÈS
NEGRO RIOJA
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 50 €+ 10% IVA

MENÚ NÚM. 10 CASA GALLAU

APERITIVO "EL CAPRICHIO DE GALLAU":

MONTADITO DE JAMÓN IBÉRICO
SOBRE PAN CON TOMATE
COLITA DE LANGOSTINO CON VINAGRETA DE ANCHOAS
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
ATÚN FRESCO CON ESCABECHE DE ROMERO Y TOMILLO
OLLITA DE CREMA DE MARISCOS

LENGUADO A LA ALMENDRA CON SUS
PATATITAS AL VAPOR A LA INGLESA

CORAZONES DE SOLOMILLO DE
TERNERA CON SU SALSA DE SETAS

POSTRE

FLAN DE MATÓ
DEL CADÍ I FRAMBUESAS

BODEGA

BLANCO PENEDEÈS
NEGRO RIOJA
AGUAS MINERALES
CAFÉ

PRECIO: 62 €+ 10% IVA



MENÚ NÚM. 11 CASA GALLAU

ENTREMESES DE PESCADO Y MARISCO

LAS CINCO TAPITAS DE APERITIVO

- LOS FILETES DE ANCHOAS EN SAL MUERA CON ESCALIBADA
- EL ATÚN FRESCO CON SUAVE ESCABECHE DE ROMERO Y TOMILLO
- EL PULPO CON PARMENTIER DE PATATA
- EL BACALAO AHUMADO CON VINAGRE DE MÓDENA
- LA TACITA DE CREMA DE MARISCOS

MARISCO:

- MEDIO BOGAVANTE
- CIGALA DE CAMBRILS
- LANGOSTINO DE SAN CARLOS
- CARACOLES DE MAR
- MEJILLONES DEL DELTA

PESCADOS:

- SEPIA ENTERITA A LA PLANCHA
- CHIPIRONES FRITOS
- CALAMARES A LA ROMANA

POSTRE

- CREMA DE YOGURT CON SALSA DE ARÁNDANOS

BODEGA

- VINO BLANCO MULLER
- AGUAS MINERALES
- CAFÉ

PRECIO: 59,50 € + 10% IVA

MENÚ NÚM. 12 CASA GALLAU

SNACKS EN LA MESA

- PATATAS CHIPS CASERAS
- FUET ARTESANO "CAL FUSTERET"
- MINI CROQUETAS ARTESANAS

PLATO INDIVIDUAL (*):

- ENSALADA DE QUESO DE CUIROLS, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE GRANADA
- COCA DE SETAS CON GAMBA BLANCA, JAMÓN DE PATO Y QUESO ARTESANO
- CAZUELITA DE MEJILLONES DEL DELTA ESTILO CASA GALLAU

PLATO A ESCOGER (*):

- MELOSO DE TERNERA ECOLÓGICA CON SALSA DE VINO DEL PRIORATO
- ò
- TRONCO DE BACALAO CONFITADO EN ACEITE OLEUMFLUMEN GRATINADO AL HORNO
- ò
- FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON PATATA PANADERA, CEBOLLA Y TOMATE

POSTRE (*)

- PASTELERÍA DE LA CASA
- ò HELADO ARTESANO

BODEGA

- AUCALA BLANCO DO TERRA ALTA
- AGUAS MINERALES
- CAFÉS E INFUXIONES

**PRECIO: 35,00 €
(IVA Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO)**

(*) TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA OLEUM FLUMEN. NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS SON DE CULTIVO DE AGRICULTORES DE LA ZONA Y COOP. DE CAMBRILS Y NUESTROS PESCADOS SON DE LA LONJA DE TARRAGONA



MENÚ NÚM. 13 CASA GALLAU

SNACKS EN LA MESA

PATATAS CHIPS CASERAS

FUET ARTESANO "CAL FUSTERET"

MINI CROQUETAS ARTESANAS

TARTAR DE BACALAO CON TOMATE Y MANZANA

CUCHARITA DE FOIE MI-CUIT CON CONFITURA

PLATO INDIVIDUAL (*):

FLOR DE PIMIENTOS DULCES CON ANCHOAS

LAMINADO DE PULPO SOBRE PARMENTIER
DE PATATA Y ROMESCO DE CAMBRILS

CREMA DE BOGAVANTE CON CRUJIENTE DE GAMBA

NUESTRO CALAMAR A LA ROMANA
CON PAN DE SU TINTA

PLATO A ESCOGER (*):

ARROZ DEL SEÑORITO CON MARISCO
Y PESCADO DE CAMBRILS

○

TIMBAL DE CONFIT DE PATO CON CREMOSO
DE PATATA Y Salsa DE FRUTOS ROJOS

○

MOSAICO DE MARISCO Y PESCADO FRESCO DE LONJA

○

LENGUADO EN Salsa TÍPICA DE
CAMBRILS CON POCHAS ECOLÓGICAS

POSTRE (*)

SURTIDO DE PASTELERÍA DE LA CASA

BODEGA

AUCALA BLANCO DO TERRA ALTA
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUXIONES

PRECIO: 45,00 €
(IVA Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO)

(*) TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA OLEUM FLUMEN. NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS SON DE CULTIVO DE AGRICULTORES DE LA ZONA Y COOP. DE CAMBRILS Y NUESTROS PESCADOS SON DE LA LONJA DE TARRAGONA

MENÚ MARISCADA CASA GALLAU

SNACKS EN LA MESA

PATATAS CHIPS CASERAS

FUET ARTESANO "CAL FUSTERET"

MINI CROQUETAS ARTESANAS

BUÑUELOS ARTESANOS DE BACALAO CON 2 SALSAS

PLATO MARISCO FRÍO (*):

OSTRAS

CARACOL DE MAR

LANGOSTINOS

NÉCORA

ALMEJAS VIVAS

GAMBA BLANCA SALADA

PLATO MARISCO CALIENTE (*):

½ BOGAVANTE

CIGALAS

NAVAJAS

MEJILLONES

POSTRE (*)

SURTIDO DE PASTELERÍA
DE LA CASA

○

SORBETE DE LIMÓN

BODEGA

AUCALA BLANCO DO TERRA ALTA
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUXIONES

PRECIO: 60,00 €
(IVA Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO)

(*) TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA OLEUM FLUMEN. NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS SON DE CULTIVO DE AGRICULTORES DE LA ZONA Y COOP. DE CAMBRILS Y NUESTROS PESCADOS SON DE LA LONJA DE TARRAGONA

