



## 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 A LA 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: 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 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: 55,00 €**  
**(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: 75,00 €**  
**(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

