



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: 47 €+ 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
- CARACOL 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