

Menú

A la carta

“El sabor de la esencia”



ENTRADAS

Bisque de langostinos

servido a la mesa con frutos del mar, crema de eneldo, croutons y cebolla japonesa.

Tartar de salmón

en miel de ostras, esferas de uchuva, jengibre y lychee.

Rollitos primavera

de rabo de buey con especias tailandesas, compota de tomates, mango y satay de tamarindo.

Ceviche peruano

con vieiras, muelitas de jaiba, camote y maíz chulpi..

Carimañolas de cangrejo

con bechamel de coco, salmón, ají dulce, albahaca frita, suero y queso costeño.

Ensalada César

preparada por el Maitre, con lechuga romana, anchoas, queso parmesano y croutons.

Carpaccio de calabacín

con miel de limón, yogurt simbiótico, edamames, frutas verdes y macarrones de pistacho.

Pulpo

con emulsión de pimientos, croquetas de yuca, maíz y ali-oli.

Paupiette de pescado

con cangrejo en mantequilla de alcaparra y coulis de mandarina con azafrán.

Crema de tomate

Orgánicos, aromatizada con sauvignon Blanc y oliva. Servida con Wonton de búfala.

PARA COMPARTIR

Steak pimienta para 2 personas

con milhojas de papa, espinacas a la crema y arroz cocido a la minuta.

Pollo biryani

asado a la leña y servido con arroz especiado y ensalada de la huerta

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende, si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% al personal. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, en los teléfonos: 6016513240 en Bogotá, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Galenos
restaurante



PRINCIPALES

Salmón con acedera

acompañado de queso Brie en croute, espinacas y peras en Sauvignon blanc.

Pollito de corral

aromatizado con haba tonka blanca y servido con hongos shitake, papines y calabacines orgánicos.

Rotí de cerdo

con zarzamoras, guisantes ahumados y arroz especiado con damascos.

Arroz meloso

con frutos del mar, habichuelines y ali-oli de aceitunas.

Asado de tira

prensado y cocido a baja temperatura, con humita de maíz, chimichurri y cebollitas crocantes.

Papardella de salmón

con vino blanco, espárragos y salsa arrabiata a la crema.

Pesca de temporada

con risóni de hinojo y limonaria, castañas de cajú, tocino y tomates orgánicos.

CORTES ESPECIALES

Cojín de cochinito

con Muñaddara, crema de miso, manzana confitada y mizuna.

Lomito de cordero

con bechamel de berenjenas, paté de dátiles y cous cous.

Todo res

Bife, lomo, pernil y costilla a baja temperatura con trigo kamut, alcachofa y croqueta de hongos.

New York steak

350gr grado High Choice con demi-glacé francés, papas fritas y ensalada galenos.

Dulces experiencias

Hola, somos Fran Segura y Julián García, nuestra intención es hacerte un poco más feliz con nuestros postres. Lo que estás cerca de probar es el resultado de un trabajo en equipo con todo nuestro cariño, esfuerzo y honestidad.

¡Buen apetito!

Milhoja

El postre emblemático de Galenos, una receta con 11 años de perfeccionamiento, hecha con hojaldre francés artesanal, crema pastelera de vainilla y nuestro arequipe.

Un Café En Les Deux Magots

Helado de café, nueces cantonesas, biscocho húmedo de chocolate y aromas a whisky.

Fran-Buesa

Frambuesas, yogurt, coco y vainilla.
Con matices, ácidos, dulces y el mínimo de azúcar.

5 latitudes

Chocolate de Santander, Meta, Tumaco, Cundinamarca y Nariño. Cada uno en una intensidad y textura diferente.

Torrija

Brioche de mantequilla, leche, canela, naranja y crema con vainilla.

Chocolate Mou

Streussel de cacao, con banana, caramelo, matices de canela y Baileys.

Tatín de manzana

Galleta hojaldrada, milhojas de manzana, yogur griego y helado de vainilla-limón.

Cromatismo

Frutas Rojas nitro, Granizado de pomelo, Confitura de frutas y gelatina de naranja y Campari.

Petit Four

Una degustación de todos los sabores de la temporada en un solo plato.
5 latitudes, Milhojas, Tatín de manzana, Café y Cromatismo.

Trilogía Galenos

Chocolate mou, fran-buesa y torrija.

Chef pastelero: Julián García

En colaboración con

FRAN SEGURA & CO



Pastelería natural

Galenos
restaurante