

Picoteos



Empanaditas

\$10.900

Deliciosas empanadas de la casa
3 Mechada queso y 3 Camarón queso
acompañada de salsa brava.

Pinball

\$9.900

5 Croquetas de mechada acompañada
de salsa de champiñón.

Camembert

\$10.900

Queso camembert apanado en panko
con salsa de frutos rojos y tostadas.

Tártaro de res

\$12.900

Cubitos de lomo con cebollín, pepinillos,
perejil, mostaza, oliva, sal, pimienta, limón
y un toque de salsa inglesa; acompañado
de crostini y sour cream.

Bocados de pescado

\$13.900

Pescados de temporada apanados
acompañado de salsa tártara o salsa verde.

Crostinis a la gala

\$10.900

Variedad de tostadas en tres formatos:

- Mermelada de cebolla y roast beef
(3 bocados).
- Queso crema ciboulette y salmón
ahumado(3 bocados).
- Mermelada de tomate, albahaca y queso
de cabra (3 bocados).

Empanaditas Veggies \$10.900

Champiñón queso vegano (6 unidades)
acompañada con mayonesa de garbanzo.

Pinball Veggie

\$9.900

5 Croquetas de champiñón paris, en base
de emulsión de setas deshidratadas.

Cajumbert

\$10.900

Queso vegano de castañas de cajú,
apanado en panko con salsa de frutos
rojos y tostadas.

Ceviche Vegano

\$12.900

Champiñón y palmitos marinados en
leche de tigre vegana, en una base de
trilogía de pimientos y cebolla morada.

Ceviche mixto

\$13.900

Cubos de reineta y salmón en una base
de trilogía de pimientos, cebolla morada,
aji amarillo y leche de tigre.

Platos de Fondo



Lomo Grille

\$15.900

Con salsa de champiñón acompañado de papas babys y tomate petit glaseados en mantequilla de ajo y espárragos grillados envuelto en tocino.

Morrón asado



\$14.900

Relleno con espinaca champiñón y queso veggie, acompañado de papas babys, tomate petit glaseados en mantequilla de ajo y espárragos grillados envueltos en zucchini; con una base de hummus.

Pescado de Temporada \$15.900

Con salsa de bisque y camarón, acompañado de papas babys, tomate petit glaseados en mantequilla de ajo y espárragos grillados envueltos en tocino.

Galita Kids

Gala Fries

\$8.900

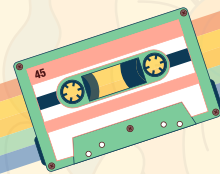
Pechuga de pollo grillada o caluguitas de merluza austral acompañada de Papas fritas y huevo a la plancha.

Pasta di Gala

\$8.900

Pasta de la casa, acompañada con una tradicional salsa Alfredo.

Smash burgers



Scooby Burger

\$12.900

Doble hamburguesa, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, pepinillo volcán de queso cheddar con chips de tocino.

Rex Burger

\$12.900

Doble hamburguesa casera, queso cheddar, panceta asada, aros de cebolla, tomate, tops de pepperoni y queso mozzarella fundido sobre tu burger.
CON SALSA TÁRTARA

Fish Burger

\$12.900

Merluza austral frita en pan ciabatta acompañada de tomate, lechuga, cebolla morada, ají verde y pebre de rocoto.

Conde patula

\$11.900

Doble hamburguesa carne de soya y setas acompañada de zucchinis y pimientos asados en oliva, cebolla caramelizada y queso veggie en pesto de albahaca.

Gala love you

\$10.900

Pollo crispy en pan brioche, mayonesa, palta y mix de hojas verdes acompañado de salsa tártara.



Para compartir

Tabla mar y tierra

\$24.900

Bocados de pescado de temporada, machas parmesanas, ostiones al vapor con salsa verde, pulpo al olivo, pollo y lomo salteado con camarones, acompañado de tostadas, salsa verde y mayonesa de merkén.

Chiguagua

\$12.900

Tortilla de trigo fritas estilo mexicano con queso de cabra o queso veggie, gratinado con guacamole y hummus de la casa.

Pizzas



GalaMar

\$16.900

Pomodoro de la casa, queso mantecoso, camarón y pulpo al ajillo, ají verde, cilantro fresco.

Capitán cavernícola

\$13.900

Pomodoro de la casa, queso mantecoso, carne mechada, tomates asados, perejil fresco, gastric de vino tinto.



La exótica

\$13.900

Pomodoro de la casa queso mantecoso, queso azul, higos secos y cebolla caramelizada con toques de ganache de frutilla.

La vegana



\$12.900

Pomodoro de la casa queso veggie, espárragos, zucchini, tomate petit asados, choclo baby y hojas de Albahaca fresca.

Papas rústicas

American Fríes

\$11.900

Papas rústicas con queso cheddar, tocino crocante y ciboulette.

Blues cheese

\$13.900

Papas rústicas con salsa de queso azul, cebolla caramelizada al vino tinto y ají verde.

Chorrigala

\$14.900

Papas rústicas con carne mechada, chorizos, cebolla caramelizada y huevos fritos.

Chorrivegie



\$13.900

Papas rústicas acompañadas de pimentones asados, bastones de zanahorias apanadas, champiñón salteado, porotos negros cebolla caramelizada y sésamo blanco.

Bubba Gump

\$13.900

Papas rústicas con camarón al ajillo, salsa bisquet, cebollín y queso crema.

Doglover



Menú para tu mejor amigo \$3.900

•Dog Sushi

Despunte de lomo, pollo y vegetales al vapor.

