

# Picoteos

## Empanaditas

\$8.900

Deliciosas empanadas de la casa  
3 Mechada queso y 3 Camarón queso.

## Empanaditas Veggies \$8.900

Champiñon queso vegano (6 unidades).

## Pinball

\$9.900

6 Croquetas de mechada acompañada  
de salsa de champiñón.

## Pinball Veggie \$9.900

6 Croquetas de champiñon paris, en base  
de emulsión de setas deshidratadas.

## Camembert

\$9.900

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

## Cajumbert \$10.500

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

## Tártaro de res

\$10.900

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

## Ceviche Vegano \$11.900

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

## Bocados de pescado \$11.900

Sabrosos bocados de merluza austral  
apanados acompañado de salsa tártara o  
salsa verde.

## Ceviche mixto \$13.900

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

## Crostinis a la gala \$9.900

Variación 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).

## Cubitos de salmón \$9.900

Frescos cubitos de salmón acompañados  
de un suave mouse de palta (8 bocados)  
y chutney de mango (8 bocados).

# Platos de Fondo

## Lomo

\$8.900

Lomo grille, con salsa de champiñón acompañado de papas babys y tomate petit glaseados en mantequilla de ajo y espárragos grillados envuelto en tocino.

## Opción Veggie

\$14.900

Morrón asado relleno con espinaca champiñón y queso veggie , acompañado de papas babys, tomate petit glaseados en mantequilla de ajo y espárragos grillados envueltos en zukini.

## Pescado de Temporada \$14.900

Pescado de temporada 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.

Incluye jugo y juguete vintage

# Smash burgers

## Scooby Burger

\$11.900

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

## Fish Burger

\$12.900

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

## Gala love you

\$10.900

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

## Rex Burger

\$11.900

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

## Conde patula

\$11.900

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

# Para compartir

## Tabla mar y tierra

\$20.900

Bocados de pescado de temporada, machas parmesanas, ostiones al vapor con salsa verde, pulpo al olivo, brochetas de camarón, cubitos de pollo y lomo salteados, acompañado de tostadas, salsa verde y mayonesa de merkén.

## Chiguagua

\$10.900

Tortilla de trigo fritas estilo mexicano con queso de cabra o queso veggie, gratinado con guacamole y salsa brava.

## Chorrivegie

\$13.900

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

## Chorrigala

\$14.900

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

# 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

\$9.900

Papas rústicas con queso cheddar, tocino crocante y ciboulette.

## Red Hot potatoes

\$9.900

Papas rústicas con salsa brava de rocoto, alioli, ciboulette y porotos negros.

## Bubba Gump

\$11.900

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

## Blues cheese

\$10.900

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

## Veggie

\$9.900

Papas rústicas con cebolla caramelizada, salteado de verduras y mayonesa de garbanzos.

# Dog lover



## Menú para tu mejor amigo

\$3.900

Proteína animal, espinaca, pimiento, zabañoria y frosting de yoghurt.

·Dog donut / Dog sushi