

MENÚ

GALERIA

MEDIT · BISTRÓ





Cuenta la leyenda que de puerto en puerto y de viaje por el viento, 7 argonautas fueron repartiendo el conocimiento de la cocina, el sabor y los secretos de cómo sazonar los regalos de la tierra, el mar y el fuego. Cada uno de ellos dejó plasmado con puño y letra, los 7 pilares de la cocina mediterránea que más adelante mencionaremos.

En ese viaje quedaron grabadas las recetas más mágicas escritas con sal y viento que compartimos hoy a través de Galera, donde celebramos la buena suerte de poder degustar de manera real y consciente la buena comida, apoyando los cultivos locales, honrando el origen de nuestros alimentos y la magia de lo natural.

LOS 7 SECRETOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Comer juntos y compartir alrededor de los alimentos.
2. Es una de las dietas más saludables, naturales y ricas.
3. Sus elementos centrales son el aceite de oliva, hortalizas, verduras, frutos secos, semillas y pan.
4. Los viñedos de la toscana Italiana son nuestra inspiración para acompañar nuestros platos con la infaltable copa de vino.
5. La magia del sabor, es gracias a la mezcla de distintos sabores de varias culturas: la griega, la italiana, la jordana, la magrebí, la otomana y la española.
6. Sazonar y marinar con especias aromáticas.
7. Frescura de los alimentos resaltando el sabor de los platos.



Te invitamos a vivir una experiencia gastronómica donde la cocina mediterránea te deleitará con platos de alto valor nutricional, que te llevarán a vivir una travesía de sabores directo al paladar.

G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ

DESAYUNOS

De 8:30 a.m. a 11:00 a.m.

* *Disponibles para tardear de 3:00 p.m. a 6:00 p.m.
(Productos marcados con un asterisco)*

* **TOSTADA DE AGUACATE \$17.900**
Pan brioche de yogurt, queso crema, mix crocante, aguacate y miel maple.

* **PARFAIT DE FRESAS \$16.900**
Mermelada de flor de jamaica, fresas, yogurt griego batido, granola de la casa, galleta especiada y flor de jamaica.

* **TOSTADA DE MAÍZ \$19.900**
Miel de abejas, alioli vegano de chipotle, queso crema, maíz tierno, aguacate, huevo y pan de maíz.

HUEVOS ROMESCO \$17.900
Romesco, almendras fileteadas, miel de abejas, huevos, queso papialpa, pan de masa madre y kale masajead.

* **SÁNDUCHE DE MANTEQUILLA DE MANÍ \$12.900**
Maní, mermelada de flor de jamaica, mantequilla de maní y pan masa madre.




*Parfait
de fresas*


ENTRADAS




* *Entrada para compartir aprox. para 2 personas.
(Productos marcados con un asterisco)*

* **RISOTTO DE COLIFLOR** \$13.900  
*Coliflor rostizada, tahini verde, queso feta, almendras
y pan masa madre.*



* **BURRATA CRUMBLE** \$27.900 
*Stracciatella de búfala, mermelada de cebolla, migas de
pan tostado, pesto y pan masa madre.*


* **QUESO CAMEMBERT** \$34.900  
*Camembert horneado, arándanos azules en reducción
balsámica, almendras caramelizadas y pan masa madre.*

* **BERENJENA AHUMADA** \$13.900 
*Hummus tradicional, berenjena ahumada, glaseado de miso,
salsa de tahini, kale crocante, nueces del Brasil
y pan masa madre.*

* **CHIPS GALERA** \$14.900   
*Chips de remolacha y batata, alioli vegano tradicional
y de chipotle.*

QUESO ASADO \$17.900 
Queso papialpa asado, romesco, almendras y miel.

CREMA DE MAÍZ Y JENGIBRE \$13.900  
*100% natural a base de maíz, quinoa crocante, paprika,
aceite de oliva ahumado y pan masa madre.*

CREMA DE TOMATE \$12.900 
*100% natural, acompañada de almendras, queso manchego
y pan masa madre.*



Queso camembert

Berenjena
ahumada



10% del valor de este plato está
destinado al cuidado de los mares



Vegetariano



Gluten free

ARMA TU PLATO

Elige una **proteína** y una **guarnición**. El arma tu plato viene acompañado de pan masa madre y ensalada de temporada.

① ELIGE UNA PROTEÍNA

SOLOMITO \$34.900

Solomito de res asado con aceite de oliva ahumado y chimi de la casa.

FALAFEL \$21.900 

Falafel de garbanzos hecho en casa acompañado de salsa de tahini.

PECHUGA DE POLLO \$28.900

Pechuga de pollo marinada con adobo verde y pesto.

CONTRAMUSLO STEAK \$27.900

Contramuslo deshuesado a la plancha y sweet pomodoro.

SALMÓN \$36.900

Salmón asado en aceite de coco, con miso.

CAMARONES \$28.900

Salteados en alioli vegano tradicional.

ADICIÓN PAN MASA MADRE \$3.900

Elige tu proteína



*Arma tu plato
Falafel y hummus*



Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos



Picante leve



Vegano

② ELIGE UNA GUARNICIÓN

Puedes adicionarla también en los **bowls de cosecha**.

PAN DE MAÍZ \$7.900

Con aceite de oliva ahumado y miel.

ZANAHORIAS ROSTIZADAS \$6.900

Yogurt griego, quinoa crocante y cilantro.

PORCIÓN DE HUMMUS \$6.900

Con aceite de oliva, paprika y ensalada de pepino europeo y tomates cherry.

PLÁTANO CALADO \$7.900

Queso ricotta y almendras.

BATATA ROSTIZADA \$7.900

Rostizada con miel y salsa de tahini.

VEGETALES ROSTIZADOS \$6.900

Cebollas, zanahorias, broccoli y champiñones.

PAPAS CRIOLLAS \$6.900

Rostizadas con romesco y alioli.

BROCCOLI ROSTIZADO \$6.900

Con salsa de tahini.

DESGRANADO MEDITERRÁNEO \$8.900

Maíz tierno y blanco asados, aceite de oliva ahumado, y queso ricotta.

CUSCÚS \$8.900

Cuscús especiado, dátiles, almendras y aguacate.



*Harvest Bowl
Fire Cesar
con solomito*



10% del valor de este plato está destinado al cuidado de los mares



Vegetariano



Gluten free

BOWLS DE COSECHA

Elige un bowl y luego elige una **proteína**.
Puedes adicionarle una **guarnición**.

① ELIGE UN BOWL

BEET FETA BOWL \$21.900

Arroz integral, cebolla rostizada, remolacha, cogollo europeo, queso feta, reducción de balsámico, almendras caramelizadas y rúgula.

LATINO BOWL \$20.900

Arroz integral, frijol negro, aguacate hass, plátano calado, pico de gallo, tahini verde, mix de maíz y limón tahití.

SUPER FOODS BOWL \$22.900

Kale masajeadado, quinoa, batata rostizada, alioli vegano de chipotle, broccoli rostizado, champiñones salteados y aguacate hass.

MEZZE BOWL \$22.900

Salsa pesto, cogollo europeo, kale masajeadado, zanahorias rostizadas, queso ricotta, pimentón rojo, hummus Galera, cebolla rostizada, berenjena y cuscús especiado.


FIRE CESAR BOWL \$22.900

Semillas de girasol, salsa de tahini, cogollo europeo, kale masajeadado, crocante de parmesano, garbanzos tostados, tomates semi secos confitados y tomates cherry.

ROMESCO BOWL \$22.900

Alioli, romesco, pico de gallo, papas criollas rostizadas, nuez del Brasil, habichuela salteada, cuscús especiado y kale masajeadado.

② ELIGE TU PROTEÍNA (x150g)

SALMÓN	\$17.900
SOLOMITO	\$17.900
CAMARONES	\$12.900
PECHUGA DE POLLO	\$10.900
CONTRAMUSLO STEAK	\$8.900
FALAFEL 	\$5.900

ADICIÓN PAN MASA MADRE \$3.900



Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos



Picante leve





Vegano

POSTRES

Libres de azúcar refinada.

BROWNIE DE COLIFLOR \$15.900  
*Brownie de coliflor, caramelo salado de tahini, miel maple
y almendras garrapiñadas.*

CHEESECAKE DE FLOR DE JAMAICA \$17.900
*Cheesecake, galleta especiada, mermelada de flor de jamaica
y semillas de chía.*

MOUSSE DE CHOCOLATE \$14.900  
*Mousse de chocolate al 70% endulzado con dátiles, quinoa
tostada y maní tostado.*



*Cheesecake
de flor de jamaica*



*Mousse
de chocolate*

HELADOS GALERA



BASE DE HELADO \$7.900

*Base de helado de vainilla bajo en azúcar.
(Te sugerimos adicionar 2 toppings)*

TOPPINGS

COOKIES TIPO OREO	\$2.900	CRUNCHY DE CHOCOLATE	\$3.900
 <i>Gluten free</i>		ALMENDRAS	\$3.900
GALLETA ESPECIADA	\$2.900	MANÍ CROCANTE	\$2.900
 <i>Gluten free</i>		GRANOLA DE LA CASA	\$2.900
CHOCOLATE AL 70%	\$2.900	MANZANAS CARMELIZADAS	\$2.900
QUINOA TOSTADA	\$2.900		



10% del valor de este plato está
destinado al cuidado de los mares



Vegetariano



Gluten free

BEBIDAS FRÍAS

JUGOS

100% naturales. Con panela, endulzante o sin endulzar.

AGUA	LECHE DESLACTOSADA	LECHE VEGETAL
\$6.900	\$7.900	\$9.900
JUGO DE FEIJOA (+\$1.000)	MANGO FRESA (+ \$1.000)	
PIÑA CON HIERBABUENA Y JENGIBRE	JUGO DE MANGO	
	JUGO DE FRESA	

LIMONADAS

LIMONADA DE COCO	\$10.900	LIMONADA NATURAL	\$6.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$7.900		

BEBIDAS

TÉ HATSU	\$8.900	AGUA CON GAS	\$5.900
SODA HATSU	\$7.900	AGUA SIN GAS	\$5.900
LECHE DESLACTOSADA	\$3.800	BRETAÑA	\$5.900

VINOS

Vino de la casa a elección.

Sangría acompañada de frutas de temporada.

TINTO BLANCO

VINO	COPA	\$15.900		BOTELLA	\$72.900
SANGRÍA	COPA	\$18.900		JARRA	\$74.900

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL	\$13.900	STELLA ARTOIS	\$10.900
-------------------	----------	---------------	----------

SODAS

FRUTOS AMARILLOS (MARACUYÁ + UCHUVA)	\$8.900
FRUTOS ROJOS (MORA + FRESA)	\$8.900
HIERBABUENA Y SANDÍA	\$8.900
SODA MICHELADA	\$7.900
VASO MICHELADO	\$2.000



Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos



Picante leve



Vegano

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ Y CHOCOLATE

Preparadas con leche deslactosada
(Leche vegetal +\$3.000)



CAFÉ



AGUA



LECHE
CREMADA



HIELO



HELADO



CACAO
AL 70%



LECHE



ESPRESSO

\$4.900



AMERICANO

\$4.900



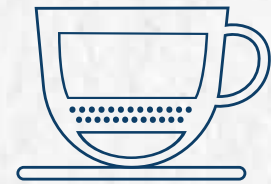
CAPUCCINO

\$5.900



LATTE

\$5.900



MOCCA

\$7.600



MACCHIATO

\$5.900



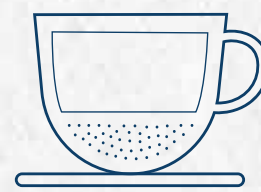
FREDO

\$7.900



AFFOGATO

\$7.600



CHOCOLATE

\$5.900



AEROPRESS

\$8.900



PRENSA
FRANCESA

\$8.900



V60

\$8.900



CHEMEX

\$9.900

INFUSIONES Y TÉ

INFUSIÓN CALIENTE FRUTAL \$4.900

LECHE DESLACTOSADA \$5.900

LECHE VEGETAL \$7.900

TÉ CHAI

LECHE DESLACTOSADA \$6.900

LECHE VEGETAL \$9.900

ADICIONES

PORCIÓN DÁTILES Y ALMENDRÁS \$ 8.500

PAN DE MAÍZ \$ 7.900

ADICIÓN DE AGUACATE \$ 3.900

ADICIÓN DE HUEVO \$ 3.900

PORCIÓN ENSALADA DE LA CASA \$ 5.900

✦

G A L E R A

M E D I T · B I S T R Ó

✦

En Galera creemos que recorrer pequeños pasos, puede llevarnos a alcanzar destinos lejanos.

Uno de nuestros deseos es reducir el impacto ambiental y contribuir al cuidado de nuestro planeta. Por eso, nos hemos unido a diferentes marcas para crear una iniciativa sostenible donde apoyamos el cuidado de los mares.

Para lograrlo, destinaremos a este proyecto el 10% de las ventas de 2 de nuestros platos. Tu puedes hacer parte de este viaje al elegir los platos que aparecen marcados con el siguiente ícono:

Porción dátiles y almendrás \$ 8.500

Pan de maíz \$7900

Adición de aguacate \$3.900

Adición de huevo \$3.900

Porción ensalada de la casa \$5.900



Le sugerimos 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.



UN VIAJE
CONSCIENTE
DE SABORES
AL PALADAR



Califica tu experiencia

G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ



Galera.bistro

English

MENU

GALEERA

MEDIT · BISTRÓ





Legend has it that from port to port and traveling by wind, 7 Argonauts were sharing the knowledge of cooking, flavor and the secrets of how to season the gifts of earth, sea and fire. Each of them left embodied in handwriting, the 7 pillars of the kitchen Mediterranean that we will mention later.

On that trip, the most magical recipes written with salt and wind were recorded that we share today through Galera, where we celebrate the good luck of being able to taste good food in a real and conscious way, supporting local crops, honoring the origin of our food and the magic of nature.

THE 7 SECRETS OF MEDITERRANEAN CUISINE

1. Eat together and share around food.
2. It is one of the healthiest, natural and richest diets.
3. Its central elements are olive oil, vegetables, greens, nuts, seeds and bread.
4. The vineyards of the Italian Tuscany are our inspiration to accompany our dishes with the inevitable glass of wine.
5. The magic of flavor is thanks to the mixture of different flavors from various cultures: Greek, Italian, Jordanian, North African, Ottoman and Spanish.
6. Season and marinate with aromatic spices.
7. Food freshness highlighting the flavor of the dishes.



We invite you to live a gastronomic experience where Mediterranean cuisine will delight you with dishes of high nutritional value, which will take you on a journey of flavors directly to the palate.

G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ

BREAKFAST

From 8:00 a.m. to 10:30 a.m.

* *Available in the afternoon from 3:00 p.m. to 6:00 p.m.
(Products marked with an asterisk)*

* **AVOCADO TOAST** \$17.900

*Yogurt brioche bread, cream cheese, crispy mix, avocado
and maple syrup.*

* **STRAWBERRY PARFAIT** \$16.900

*Jamaica flower jam, strawberries, smoothie greek yogurt,
house granola, spiced biscuit and jamaica flower.*

* **CORN TOAST** \$19.900

*Honey, vegan chipotle alioli, cream cheese, sweet corn,
avocado, egg and cornbread.*

ROMESCO EGGS \$17.900

*Romesco, filleted almonds, honey, eggs, papialpa cheese,
sourdough bread and massaged kale.*

* **PEANUT BUTTER SANDWICH** \$12.900



*Peanuts, jamaica flower jam, peanut butter
and sourdough bread.*






*Strawberry
parfait*

STARTERS




* Starter to share approximately for two.
(Products marked with an asterisk)

* CAULIFLOWER RISOTTO \$13.900  
Roasted cauliflower, green tahini, feta cheese, almonds and
sourdough bread.



* BURRATA CRUMBLE \$27.900 
Buffalo stracciatella, onion jam, toasted breadcrumbs, pesto
and sourdough bread.


* CAMEMBERT CHEESE \$34.900  
Baked Camembert, blueberry in balsamic vinegar reduction,
caramelized almonds and sourdough bread.

* SMOKED EGGPLANT \$13.900 
Traditional hummus, smoked eggplant, glazed miso, tahini
sauce, crispy kale, Brazil nuts and sourdough bread.

* CHIPS GALERA \$14.900   
Beet and sweet potato chips, traditional vegan and
chipotle aioli.

GRILLED CHEESE \$17.900 
Roasted papialpa cheese, romesco sauce, almonds and honey.

CORN AND GINGER CREAM SOUP \$13.900  
100% natural based on corn, crispy quinoa, paprika, smoked
olive oil and sourdough bread.

TOMATO CREAM SOUP \$12.900 
100% natural, accompanied by almonds, manchego cheese
and sourdough bread.



Camembert cheese



Smoked
eggplant



10% of the value of this dish is
destined to the care of the seas



Vegetarian



Gluten free

BUILD YOUR PLATE

Choose a **protein** and a **side dish**. Your plate is accompanied by sourdough bread and seasonal salad.

① CHOOSE YOUR PROTEIN

SIRLOIN STEAK \$34.900

Grilled sirloin steak with smoked olive oil and chimi of the house.

FALAFEL \$21.900 

Homemade chickpea falafel accompanied of tahini sauce.

CHICKEN BREAST \$28.900

Marinated chicken breast with green marinade and pesto.

THIGH STEAK \$27.900

Grilled boneless thigh and sweet pomodoro.

SALMON \$36.900

Grilled salmon in coconut oil, with miso.

SHRIMPS \$28.900

Sauteed in traditional vegan aioli.

ADDITION OF SOURDUGH BREAD \$3.900

Choose your protein



Build your plate with falafel and hummus



Some of our dishes may contain allergens



Mild spicy



Vegan

② CHOOSE A SIDE DISH

You can also add it in the **harvest bowls**.

CORNBREAD \$7.900

With smoked olive oil and honey.

ROASTED CARROTS \$6.900

Greek yogurt, crispy quinoa and coriander.

PORTION OF HUMMUS \$6.900

*With olive oil, paprika and european cucumber salad
and cherry tomatoes.*

SWEETENED BANANA \$7.900

Ricotta cheese and almonds.

ROASTED SWEET POTATOES \$7.900

Roasted with honey and tahini sauce.

ROASTED VEGETABLES \$6.900

Onions, carrots, broccoli and mushrooms.

CREOLE POTATOES \$6.900

Roasted with romesco sauce and aioli.

ROASTED BROCCOLI \$6.900

With tahini sauce.

MEDITERRANEAN SHELLING \$8.900

*Roasted tender and white corn, smoked olive oil,
Ricotta cheese.*

COUSCOUS \$8.900

Spiced couscous, dates, almonds and avocado.



Harvest Bowl
Fire Cesar
with thigh steak



10% of the value of this dish is
destined to the care of the seas



Vegetarian



Gluten free

HARVEST BOWLS

Choose your bowl and then choose a protein.
You can add a **side dish**.

① CHOOSE YOUR BOWL

BEET FETA BOWL \$21.900

Brown rice, roasted onion, beetroot, lettuce european, feta cheese, balsamic reduction, almonds caramelized, arugula.

LATINO BOWL \$20.900

Brown rice, black beans, hass avocado, fried plantain, pico de gallo, green tahini, corn mix, tahitian lime.

SUPER FOODS BOWL \$22.900

Massaged kale, quinoa, roasted sweet potato, vegan aioli chipotle sauce, roasted broccoli, sauteed mushrooms, hass avocado.

MEZZE BOWL \$22.900

Pesto sauce, european lettuce, massaged kale, carrots roasted, ricotta cheese, red paprika, Galera hummus, roasted onion, eggplant, spiced couscous.

FIRE CESAR BOWL \$22.900

Sunflower seeds, tahini sauce, European bud, massaged kale, crispy parmesan, chickpeas toasted, candied semi-dried tomatoes, cherry tomatoes.

ROMESCO BOWL \$22.900

Aioli, romesco sauce, pico de gallo, roasted Creole potatoes, walnuts from Brazil, sauteed beans, spiced couscous, kale massaged.

② CHOOSE YOUR PROTEIN (x150g)

SALMON	\$17.900
SIRLOIN STEAK	\$17.900
SHRIMPS	\$12.900
CHICKEN BREAST	\$10.900
THIGHT STEAK	\$8.900
FALAFEL 	\$5.900

ADDITION OF SOURDUGH BREAD \$3.900



Some of our dishes may contain allergens





Mild spicy



Vegan

DESSERTS

Refined sugar free

CAULIFLOWER BROWNIE \$15.900  
*Cauliflower brownie, tahini salted caramel, maple syrup
and caramelised almonds.*

JAMAICA FLOWER CHEESECAKE \$17.900 
*Cheesecake, spiced biscuit, jamaica flower jam
and chia seeds.*

CHOCOLATE MOUSSE \$14.900  
*70% chocolate mousse sweetened with dates, toasted quinoa,
and toasted peanuts.*



*Jamaica flower
cheesecake*



*Mousse
de chocolate*

GALERA ICE CREAMS



ICE CREAM BASE \$7.900

*Low sugar vanilla ice cream base.
(We suggest you to add 2 toppings)*

TOPPINGS

OREO TYPE COOKIES \$2.900

 *Gluten free*

SPICED COOKIE \$2.900

 *Gluten free*

70% CHOCOLATE \$2.900

TOASTED QUINOA \$2.900

CHOCOLATE CRUNCHY \$3.900

ALMONDS \$3.900

CRISP PEANUTS \$2.900

HOUSE GRANOLA \$2.900

CARAMEL APPLES \$2.900



10% of the value of this dish is
destined to the care of the seas



Vegetarian



Gluten free

COLD DRINKS

JUICES

100% natural. With panela, sweetened or unsweetened.

WATER	LACTOSE-FREE MILK	VEGETABLE MILK
\$6.900	\$7.900	\$9.900

FEIJOA JUICE (+\$1.000)
PINEAPPLE, MINT AND GINGER

STRAWBERRY MANGO (+\$1.000)
MANGO JUICE
STRAWBERRY JUICE

LEMONADES

COCONUT LEMONADE	\$10.900	NATURAL LEMONADE	\$6.900
PEPPERMINT LEMONADE	\$7.900		

DRINKS

HATSU TEA	\$8.900	SODA WATER	\$5.900
HATSU SODA	\$7.900	WATER	\$5.900
LACTOSE-FREE MILK	\$3.800	BRETAÑA	\$5.900

WINES

House wine of choice.

Sangria accompanied by seasonal fruits.

	RED	WHITE
WINE	CUP \$15.900	BOTTLE \$72.900
SANGRIA	CUP \$18.900	JUG \$74.900

BEERS

CRAFT BEER	\$13.900	STELLA ARTOIS	\$10.900
------------	----------	---------------	----------

SODAS

YELLOW FRUITS (PASSION FRUIT + UCHUVA)	\$8.900
RED FRUITS (BLACKBERRY + STRAWBERRY)	\$8.900
PEPPERMINT AND WATERMELON	\$8.900
SODA WITH SALT AND LEMON	\$7.900
GLASS WITH SALT AND LEMON	\$2.000



Some of our dishes may contain allergens



Mild spicy



Vegan

HOT DRINKS

COFFE AND CHOCOLATE

*Prepared with lactose-free milk
(Vegetable milk +\$3.000)*



COFFEE



WATER



CREAMED
MILK



ICE



ICE CREAM



70%
COCOA



MILK



ESPRESSO

\$4.900



AMERICANO

\$4.900



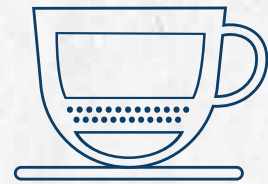
CAPUCCINO

\$5.900



LATTE

\$5.900



MOCCA

\$7.600



MACCHIATO

\$5.900



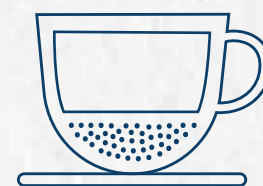
FREDO

\$7.900



AFFOGATO

\$7.600



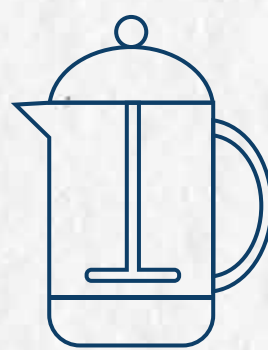
CHOCOLATE

\$5.900



AEROPRESS

\$8.900



FRENCH
PRESS

\$8.900



V60

\$8.900



CHEMEX

\$9.900

INFUSIONS AND TEA

HOT FRUIT INFUSION \$4.900

LACTOSE-FREE MIL

\$5.900

VEGETABLE MILK

\$7.900

TÉ CHAI

LACTOSE-FREE MILK

\$6.900

VEGETABLE MILK

\$9.900

ADDITIONS

PORTION DATES AND ALMONDS

\$ 8.500

CORNBREAD

\$ 7.900

AVOCADO ADDITION

\$ 3.900

EGG ADDITION

\$ 3.900

HOUSE SALAD PORTION

\$ 5.900

✦

G A L E R A

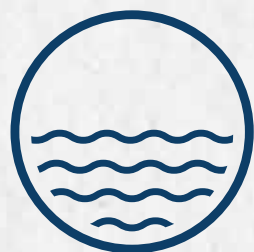
M E D I T · B I S T R Ó

✦

in Galera we believe that small steps can take us to
far destinations.

One of our destinations is to reduce the environmental impact and
contribute to the care of our planet. That is why we have joined
different brands to create a sustainable initiative where we
support the care of the seas.

To achieve this, we will allocate 10% of the sales of 2 of our dishes
to this project. You can be part of this trip by choosing the dishes
that are marked with the following icon:



We suggest a tip corresponding to 10% of the value of the account,
which may be accepted, rejected or modified by you in accordance
with your assessment of the service provided.



A CONSCIOUS
JOURNEY
OF FLAVORS
TO THE PALATE.



Rate your experience

G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ



Galera.bistro