

# MENÚ

## GALERA

MEDIT · BISTRÓ



# G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ

## LOS 7 SECRETOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Alimentos nutritivos para que disfrutes comer lo que tanto te gusta.
2. Platos elaborados con ingredientes frescos y sazonados con la magia de lo natural.
3. Honramos la tierra y sus frutos al elegir una alimentación consciente llena de vegetales y frutas.
4. El aceite de oliva es el néctar dorado de la tierra, nutre nuestro cuerpo y nos conecta con la tradición y la cultura mediterránea.
5. Nuestras recetas están escritas con sal y viento de las mareas mediterráneas.
6. El vino realza los sabores de la comida, y la comida complementa los matices del vino, una experiencia para tus sentidos.
7. Elaboramos nuestro propio pan con fermentación lenta, aceite de oliva y sal de mar.

## — TOSTADAS —

### HUMMUS Y BRISKET

Pan focaccia artesanal, hummus tradicional, brisket rostizado a baja temperatura, acompañado de chimichurri.

**\$19.900**

### DÁTILES Y CANELA

Pan focaccia artesanal, crema de dátiles y un toque de canela.

**\$16.900**

### CONTRAMUSLO Y BERENJENA

Pan focaccia artesanal, baba ganoush, acompañado de contramuslo a la plancha.

**\$19.900**

### LABNEH Y MIEL DE PIMENTONES

Pan focaccia artesanal con labneh y bañado en miel de pimentones.

**\$16.900**

### ALMENDRAS

Pan focaccia artesanal con praliné y finalizado con almendras tostadas.

**\$15.900**



# MEZZE

(Dips para compartir)

## HUMMUS Y BRISKET

Hummus tradicional, acompañado de brisket rostizado a baja temperatura, con un toque de limón, cilantro y acompañado de pan focaccia artesanal.

**\$27.900**

## LABNEH Y PIMENTONES

Labneh con miel de pimentones y acompañado de pan focaccia artesanal.

**\$24.900**

## BABA GANOUSH

Crema a base de berenjenas asadas, típico de la cocina árabe, aceite de oliva, limón, sazonadas con za'atar y acompañadas de pan focaccia artesanal.

**\$20.900**

### \* ADICIÓN \*

Pan focaccia artesanal (2 unds.)

**\$5.900**

# ENTRADAS

Entrada para compartir aprox. para 2 personas.

## QUESO ASADO

Queso papialpa puesto en una generosa capa de salsa romesco, finalizado con almendras y bañado con miel.

**\$22.900**

Queso asado



## COLIFLOR ROSTIZADA

Coliflor horneada con especias, con un toque de semillas de girasol garrapiñado, cubierto con cilantro y ghee avellanado.

**\$20.900**

## BERENJENAS AHUMADAS

Berenjena ahumada, acompañada de hummus tradicional, kale crocante y pan focaccia artesanal, con un toque de salsa de tahini y finalizada con glaseado de miso y almendras.

**\$19.900**

Crema de ahuyama



## CREMA DE MAÍZ

Crema de maíz fresco, con ghee avellanado, maíz tostado y pan focaccia artesanal.

**\$19.900**

## CREMA DE AHUYAMA

Crema de ahuyama, miel de abejas, queso feta y pan focaccia artesanal.

**\$17.900**

## CREMA DE TOMATE

Crema de tomate acompañada de pan focaccia artesanal con pesto.

**\$17.900**

## CHIPS GALERA

Chips de remolacha y batata, alioli vegano tradicional y de chipotle.

**\$17.900**



Vegetariano



Vegano



Gluten free



Picante leve

# — BRUNCH —

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

Disponibles para tardear de 3:00 p.m. a 6:00 p.m.



## TOSTADA DE MAÍZ

Pan de maíz, queso crema, huevo, aguacate, maíz tierno, finalizado con miel de abejas y alioli vegano de chipotle.

**\$23.900**

## TOSTADA DE AGUACATE

Pan focaccia artesanal, ghee, queso feta, aguacate y especiado con sumac.

**\$19.900**

## PARFAIT DE FLOR DE JAMAICA

Granola artesanal, yogurt griego batido, acompañado con fresas y banano, galleta especiada, finalizado con polvo de flor de jamaica.

**\$23.900**



## HUEVOS SHAKSHUKA

Huevos, crema de tomate, aguacate, queso feta, cilantro, pan focaccia artesanal y ghee.

**\$22.900**

## HUEVOS ROMESCO

RomESCO, almendras fileteadas, miel de abejas, huevos, queso papialpa, pan de masa madre y kale masajeado.

**\$20.900**

## FRENCH TOAST

Pan focaccia artesanal, caramelo de tahini artesanal, acompañado de labneh, almendras confitadas, frutas y finalizado con semillas de girasol caramelizadas.

**\$19.900**

# — ADICIONES —

Pan de maíz	<b>\$9.900</b>
Pan focaccia artesanal	<b>\$5.900</b>
Aguacate	<b>\$4.900</b>
Huevos (fritos o revueltos)	<b>\$3.900</b>
Porción de ensalada de temporada	<b>\$5.900</b>



Vegetariano



Vegano



Gluten free



Picante leve

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

# — ARMA TU PLATO —

## ELIGE UNA PROTEÍNA

\* Viene acompañado de pan masa madre y ensalada de temporada. \*



### PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo marinada con adobo verde y pesto.

**\$29.900**

### CONTRAMUSLO STEAK

Contramuslo deshuesado a la plancha y sweet pomodoro.

**\$28.900**

### BRISKET ROSTIZADO

Brisket sazonado con pimienta, sal y ajo. Horneado por 14 horas.

**\$38.900**

### FALAFEL

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

**\$23.900**

### SALMÓN A LA PLANCHA

Salmón asado con miso.

**\$39.900**

### CAMARONES

Salteados con mantequilla avellanada y ajo.

**\$31.900**

### SOLOMITO

Solomito de res asado y chimichurri de la casa.

**\$38.900**

## ELIGE UNA GUARNICIÓN

**\$9.900**

### DESGRANADO MEDITERRÁNEO

Maíz tierno asado con crema de maíz natural, acompañado de queso mozzarella, paprika y migas de pan.

### PAPAS ROSTIZADAS

Papas criollas rostizadas acompañadas con salsa romesco y un toque de ghee avellanado.

### HUMMUS

Hummus tradicional y miel de pimentones.

### ARROZ PERSA

Arroz basmati, preparado en aceite de oliva, finalizado con cebollas y especias.

### VEGETALES MEDITERRÁNEOS

Vegetales rostizados (zanahoria, arracacha, brócoli, coliflor y zucchini), acompañados de salsa pesto.

### ZANAHORIAS ROSTIZADAS CON LABNEH

Zanahorias rostizadas acompañadas con labneh tradicional, cilantro y quinoa.

### PAN DE MAÍZ

Pan de maíz dulce (receta tradicional familiar), acompañado de miel de avejas.

### PLÁTANO CALADO

Plátano dulce, acompañado de queso feta y almendras.



Vegetariano



Vegano



Gluten free



Picante leve

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

# BOWLS DE COSECHA

\* Escoge tu bowl favorito y complémtalo con una proteína, pagando el precio correspondiente. \*



Ensalada Terra



Bowl Persa



Ensalada de Burrata

## 1 ELIGE TU BOWL

### ROMESCO BOWL

Cous cous especiado acompañado con arracachas, brócoli y papas rostizadas, kale masajeado y finalizado con romesco y almendras.

**\$27.900**

### BOWL DE AHUYAMA

Rúgula, puré de zapallo, cubierto de quinoa cocida y crocante, aguacate y reducción de balsámico.

**\$21.900**

### BOWL PERSA

Arroz persa, mezclum, hummus tradicional, tomates confitados, zucchini rostizado con salsa pesto.

**\$25.900**

### BOWL MEDITERRÁNEO

Arroz persa acompañado de zanahoria rostizada, arracacha y brócoli rostizado, con aguacate y finalizado con quinoa crocante y vinagreta César vegana.

**\$25.900**

### BEET FETA BOWL

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

**\$26.900**

### LATINO BOWL

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

**\$ 24.900**

### ENSALADA DE BURRATA

Mezclum, burrata, reducción de balsámico, acompañado con duraznos asados y finalizado con semillas de girasol garrapiñadas.

**\$36.900**



Vegetariano



Vegano



Gluten free



Picante leve

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

# BOWLS DE COSECHA

\* Escoge tu bowl favorito y complémtalo con una proteína, pagando el precio correspondiente. \*



## ENSALADA TERRA

Mezclum, zanahoria rostizada, quinoa cocida, tomates cherry confitados, maiz tierno, acompañado de crumble César y finalizado con sweet harissa.

**\$25.900**

## ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, crumble César, acompañado de tomates cherry confitados, aguacate, ajonjolí y vinagreta César vegana.

**\$23.900**

## ② ELIGE TU PROTEÍNA

Solomito	<b>\$19.900</b>
Salmón	<b>\$17.900</b>
Brisket rostizado	<b>\$14.900</b>
Camarones	<b>\$15.900</b>
Pechuga de pollo	<b>\$12.900</b>
Contramuslo steak	<b>\$12.900</b>
Falafel 	<b>\$6.900</b>

# MENÚ INFANTIL

## PATATA BOWL

Pechuga de pollo asada, acompañada con papas criollas y finalizada con salsa romesco.

**\$18.900**

## BRÓCOLI BOWL

Pechuga de pollo asada, acompañada con quinoa cocida, brócoli rostizado y finalizado con pesto.

**\$18.900**



Vegetariano



Vegano



Gluten free



Picante leve

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

# — POSTRES —

*Un antojo saludable para compartir.*



## CHEESECAKE DE FLOR DE JAMAICA



Cheesecake, acompañado de galleta especiada, mermelada de flor de jamaica y semillas de chía.

**\$19.900**

## BROWNIE DE COLIFLOR



Brownie de coliflor con caramelo salado de tahini, miel maple y finalizado con almendras garrapiñadas.

**\$17.900**



## MOUSSE DE CHOCOLATE



Mousse de chocolate al 70%, endulzado con dátiles, quinoa tostada y maní tostado.

**\$17.900**



# — BEBIDAS CALIENTES —

## \* CAFÉ Y CHOCOLATE \*

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

Espresso	<b>\$6.900</b>
Americano	<b>\$6.900</b>
Cappuccino	<b>\$8.900</b>
Macchiato	<b>\$7.900</b>
Mocca	<b>\$9.900</b>
Latte	<b>\$8.900</b>
Iced latte	<b>\$8.900</b>
Chocolate de la casa	<b>\$7.900</b>
Chemex (2 tazas)	<b>\$14.900</b>



Vegetariano



Vegano



Gluten free



Picante leve

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

## \* INFUSIONES \*

Caliente frutal  
**\$6.900**

Hierbabuena limón  
**\$5.900**



## \* TÉ \*

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

Té chai latte	<b>\$7.900</b>
Té verde	<b>\$7.900</b>

## — CERVEZAS Y LICORES —

### \* CERVEZAS \*

Artesanal Torrealta	<b>\$14.900</b>
Stella Artois	<b>\$13.900</b>
Club Colombia	<b>\$10.900</b>
Heineken	<b>\$10.900</b>
Vaso michelado	<b>\$1.900</b>

### \* VINOS \*

	COPA	BOTELLA
<b>VINO</b>		
Blanco, rosado o tinto	<b>\$23.900</b>	—
<b>SANGRÍA</b>	<b>\$24.900</b>	<b>\$79.900</b>

# — BEBIDAS FRÍAS —

Agua con o sin gas

\$5.900

## \* JUGOS \*

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

Mango

Maracuyá

Fresa

Mandarina

Naranja

Tamarindo

Piña, hierbabuena  
y jengibre

En agua

**\$9.900**

Adición de leche

deslactosada

**+\$1.000**

Adición de leche

vegetal

**+\$3.000**

## \* LIMONADAS \*

*Un mix refrescante de sabores.*

Natural

**\$8.900**

Jamaica

**\$9.900**

Fresa y sandía

**\$9.900**

Hierbabuena

**\$9.900**

Coco

**\$12.900**

## \* SODAS \*

*Refresca tu día con el sabor natural de nuestras sodas.*

### **SODA MICHELADA**

Soda natural con zumo de limón.

**\$8.900**

### **SODA DE FRUTOS VERDES**

Soda a base de frutos cítricos (lulo y limón).  
Aromatizada con albahaca.

**\$10.900**

### **SODA DE FRUTOS AMARILLOS**

Soda a base de frutos amarillos (maracuyá y uchuva).  
Aromatizada con canela.

**\$10.900**

### **SODA DE SANDÍA**

Soda refrescante a base de sandía, con un  
toque de limón. Aromatizada con hierbabuena.

**\$10.900**

### **SODA DE CARAMBOLO Y PIÑA**

Soda a base de frutos cítricos amarillos  
(carambolo y piña.)

**\$10.900**

### **SODA DE DURAZNO**

Soda refrescante a base de duraznos.

**\$10.900**

### **SODA DE LYCHE**

Soda a base de fresa y lyche.  
Aromatizada con romero.

**\$15.900**





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.

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.



Galera es un viaje para comer y compartir al rededor de los alimentos. Te invitamos a vivir esta experiencia gastronómica para deleitarte 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



Galera.bistro



UN VIAJE  
CONSCIENTE  
DE SABORES  
AL PALADAR



Califica tu experiencia

G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ



Galera.bistro

# MENU

## GALERA

MEDIT · BISTRÓ



# G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ

## THE 7 SECRETS OF THE MEDITERRANEAN CUISINE

1. Nutritious food for you to enjoy eating.
2. Dishes made with fresh ingredients and seasoned with the magic of the natural.
3. We honor the earth and its fruits by choosing a conscious diet full of vegetables and fruits.
4. Olive oil is the golden nectar of the earth, it nourishes our body and connects us with Mediterranean tradition and culture.
5. Our recipes are written with salt and wind from the Mediterranean tides.
6. The wine enhances the flavors of the food and the food complements the nuances of the wine, an experience for your senses.
7. We make our own bread with fermentation, olive oil and sea salt.

## — TOAST —

### HUMMUS AND BRISKET TOAST

Artisan focaccia bread, traditional hummus, low temperature roasted brisket, served with chimichurri.

**\$19.900**

### DATES AND CINNAMON TOAST

Artisan focaccia bread, date cream and a touch of cinnamon.

**\$16.900**

### CHICKEN THIGH AND EGGPLANT TOAST

Artisan focaccia bread, baba ganoush, accompanied by grilled counter-breast.

**\$19.900**

### BELL PEPPER HONEY AND LABNEH TOAST

Artisan focaccia bread with labneh and bathed in bell pepper honey.

**\$16.900**

### ALMOND TOAST

Artisan focaccia bread with praline and finished with toasted almonds.

**\$15.900**

# — MEZZE —

(Dips to share)

## HUMMUS AND BRISKET

Traditional hummus, served with low temperature roasted brisket, with a touch of lemon, coriander and accompanied by artisan focaccia bread.

**\$27.900**

## BABA GANOUSH

Cream based on roasted eggplants, typical of Arab cuisine, olive oil, lemon, seasoned with za'atar and served with artisan focaccia bread.

**\$20.900**

## LABNEH AND BELL PEPPER

Labneh with paprika honey and served with artisan focaccia bread.

**\$24.900**

**ADDITION OF ARTISAN FOCACCIA BREAD (2 UNITS) \$5.900**

# — STARTERS —

Starters to share approximately for two.

## GRILLED CHEESE

Papialpa cheese placed in a generous layer of romesco sauce, finished with almonds and drizzled with honey.

**\$22.900**

*Grilled cheese*



## ROASTED CAULIFLOWER

Spiced baked cauliflower with a touch of spiced sunflower seeds, topped with coriander and hazelnut ghee.

**\$20.900**

*Squash cream + artisan focaccia bread*



## SMOKED EGGPLANTS

Smoked eggplant, served with traditional hummus, crispy kale and artisan focaccia bread, with a touch of tahini sauce and finished with miso and almond glaze.

**\$19.900**

## CORN CREAM

Fresh corn cream, with hazelnut ghee, toasted corn and artisan focaccia bread.

**\$19.900**

## SQUASH CREAM

Squash cream, honey, feta cheese with artisan focaccia bread.

**\$17.900**

## TOMATO CREAM

Tomato cream served with artisan focaccia bread with pesto.

**\$17.900**

## CHIPS GALERA

Beet and sweet potato chips, traditional vegan and chipotle aioli.

**\$17.900**



Vegetarian



Vegan



Gluten free

# — BRUNCH —

From 8:30 a.m. to 11:00 a.m.

Available in the afternoon from 3:00 p.m. to 6:00 p.m.



*Corn toast*

## CORN TOAST

Cornbread, cream cheese, egg, avocado, baby corn, finished with honey and vegan chipotle aioli.

**\$23.900**

## AVOCADO TOAST

Artisan focaccia bread, ghee, feta cheese, avocado and spiced with sumac.

**\$19.900**

## HIBISCUS PARFAIT

Artisan granola, whipped greek yogurt, accompanied with strawberries and banana, spiced cookie, finished with hibiscus flower powder.

**\$23.900**



*Hibiscus parfait*

## SHAKSHUKA EGGS

Eggs, tomato cream, avocado, feta cheese, coriander, artisan focaccia bread, lemon juice and ghee.

**\$22.900**

## ROMESCO EGGS

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

**\$20.900**

## FRENCH TOAST

Artisan focaccia bread, artisan tahini caramel, accompanied by labneh, candied almonds, fruits and finished with caramelized sunflower seeds.

**\$19.900**

# — ADDITIONS —

CORN BREAD	<b>\$9.900</b>
ARTISAN FOCACCIA BREAD	<b>\$5.900</b>
AVOCADO	<b>\$4.900</b>
EGGS (FRIED OR SCRAMBLED)	<b>\$3.900</b>
PORTION SEASONAL SALAD	<b>\$5.900</b>



Some of our dishes may contain allergens



Mild spicy



Vegan

# BUILD YOUR PLATE

BUILD YOUR PLATE COMES WITH  
SOURDOUGH BREAD AND SEASONAL SALAD

## CHOOSE YOUR PROTEIN



### GRILLED SALMON

Grilled salmon with miso.

**\$39.900**

### ROASTED BRISKET

Brisket seasoned with pepper, salt and garlic. Baked for 14 hours.

**\$38.900**

### SIRLOIN STEAK

Roasted beef tenderloin and chimichurri of the house.

**\$38.900**

### SHRIMP

Sauteed with hazelnut butter and garlic.

**\$31.900**

### CHICKEN BREAST

Marinated chicken breast with green marinade and pesto.

**\$29.900**

### CHICKEN THIGHS

Grilled boneless counter-breast and sweet pomodoro.

**\$28.900**

### FALAFEL

Homemade chickpea falafel with tahini sauce.

**\$23.900**

## CHOOSE A GARNISH + \$9.900 EXTRA

### MEDITERRANEAN CORN

Roasted corn with natural corn cream, served with mozzarella cheese, paprika and bread crumbs.

### CORN BREAD

Sweet corn bread (traditional family recipe), accompanied by honey.

### ROASTED POTATOES

Roasted creole potatoes served with romesco sauce and a touch of hazelnut ghee.

### HUMMUS

Traditional hummus and sweet bell pepper honey.

### POACHED PLANTAIN

Plantain, accompanied by feta cheese and almonds.

### PERSIAN RICE

Basmati rice, prepared in olive oil, finished with onions and spices.

### MEDITERRANEAN VEGETABLES

Soft roasted vegetables (carrot, parsnip, broccoli, cauliflower and zucchini), served with pesto sauce.

### ROASTED CARROTS WITH LABNEH

Roasted carrots served with traditional labneh, coriander and quinoa.



Some of our dishes may contain allergens



Mild spicy



Vegan

# HARVEST BOWLS

Choose your favorite bowl and complement it with a protein, paying the corresponding price.

## 1 CHOOSE YOUR BOWL



*Terra Salad*

### ROMESCO BOWL

Spiced cous cous accompanied with parsnip, broccoli and roasted potatoes, massaged kale and finished with romesco and almonds.

**\$27.900**

### SQUASH BOWL

Arugula, squash puree, topped with cooked and crispy quinoa, avocado and balsamic reduction.

**\$21.900**



*Persian Bowl*

### PERSIAN BOWL

Persian rice, mezclum, traditional hummus, candied tomatoes, roasted zucchini with pesto sauce.

**\$25.900**

### MEDITERRANEAN BOWL

Persian rice served with roasted carrots, roasted parsnip and broccoli, topped with avocado and finished with crispy quinoa and vegan caesar vinaigrette.

**\$25.900**

### BEET FETA BOWL

Brown rice, served with roasted onion, baked beets, European cabbage, arugula, feta cheese, balsamic reduction and caramelized almonds.

**\$26.900**



*Burrata Salad*

### LATINO BOWL

Brown rice, black beans, served with avocado hass, poached plantain, pico de gallo, finished with green tahini, corn mix and tahiti lime.

**\$ 24.900**

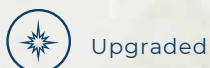
### BURRATA SALAD

Mezclum, burrata, balsamic reduction, served with roasted peaches and finished with caramelized sunflower seeds.

**\$36.900**



New



Upgraded



Vegan



Gluten free

ADDITION OF ARTISAN FOCACCIA BREAD (2 UNITS) \$4.900



Caesar Salad

### TERRA SALAD

Mezclum, roasted carrots, cooked quinoa, confit cherry tomatoes, baby corn, served with caesar crumble and finished with sweet harissa.

\$25.900

### CAESAR SALAD

Romaine lettuce, caesar crumble, served with confited cherry tomatoes, avocado, sesame seeds and vegan caesar vinaigrette.

\$23.900

## ② CHOOSE YOUR PROTEIN

SIRLOIN STEAK	\$19.900
SALMON	\$17.900
ROASTED BRISKET	\$14.900
SHRIMP	\$15.900
CHICKEN BREAST	\$12.900
CHICKEN THIGHS	\$12.900
FALAFEL	\$6.900

## KIDS MEAL

### PATATA BOWL

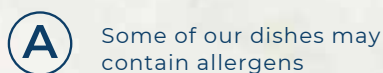
Roasted chicken breast, accompanied with creole potatoes and finished with romesco sauce.

\$18.900

### BROCCOLI BOWL

Roasted chicken breast, served with cooked quinoa, roasted broccoli and finished with pesto.

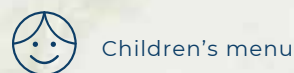
\$18.900



Some of our dishes may contain allergens



Mild spicy



Children's menu

# — COLD DRINKS —

SPARKLING OR STILL WATER \$5.900

## \* JUICES \*

*100% natural. With panela, sweetener or unsweetened.*

MANGO	<b>\$9.900</b>
PASSION FRUIT	—
STRAWBERRY	ADDITION OF
TANGERINE	DELECTED MILK
ORANGE	+ <b>\$1.000</b>
TAMARIND	—
PINEAPPLE, MINT	ADDITION OF
AND GINGER	VEGETABLE MILK
	+ <b>\$3.000</b>

## \* LEMONADE \*

*A refreshing mix of flavors.*

PLAIN	<b>\$8.900</b>
HIBISCUS	<b>\$9.900</b>
STRAWBERRY AND WATERMELON	<b>\$9.900</b>
PEPPERMINT	<b>\$9.900</b>
COCONUT	<b>\$12.900</b>

## \* SODAS \*

*Refresh your day with the natural flavor of our sodas.*

<b>MICHELADA</b> Plain soft drink with lemon juice.	<b>\$8.900</b>
<b>GREEN FRUIT SODA</b> Soda based on citrus fruits (lulo and lemon). Flavored with basil.	<b>\$10.900</b>
<b>YELLOW FRUIT SODA</b> Soda based on yellow fruits (passion fruit and cape gooseberry). Flavored with cinnamon.	<b>\$10.900</b>
<b>WATERMELON SODA</b> Refreshing watermelon-based soda, with a touch of lemon. Flavored with mint.	<b>\$10.900</b>
<b>STARFRUIT PINEAPPLE SODA</b> Soda based on yellow citrus fruits (carambolo and pineapple).	<b>\$10.900</b>
<b>PEACH SODA</b> Refreshing peach based soda.	<b>\$10.900</b>
<b>LYCHEE SODA</b> Strawberry, lychee, rosemary soda.	<b>\$15.900</b>



## — HOT DRINKS —

### \* COFFEE AND CHOCOLATE \*

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

ESPRESSO	\$6.900
AMERICANO	\$6.900
CAPUCCINO	\$8.900
MACCHIATO	\$7.900
MOCCA	\$9.900
LATTE	\$8.900
ICED LATTE	\$8.900
CHOCOLATE	\$7.900
CHEMEX (2 TAZAS)	\$14.900

### \* INFUSIONS \*

DRIED FRUIT  
\$6.900

PEPPERMINT  
AND LEMON  
\$5.900



*Peppermint  
and lemon*



### \* TEA \*

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

CHAI LATTE TEA	\$7.900
GREEN TEA	\$7.900

# — BEERS AND LIQUORS —

## \* BEERS \*

TORREALTA ARTISAN	\$14.900
STELLA ARTOIS	\$13.900
CLUB COLOMBIA	\$10.900
HEINEKEN	\$10.900
MICHELADO GLASS	\$1.900

## \* WINES \*

	GLASS	BOTTLE
WHITE, ROSE OR RED WINE	\$23.900	—
SANGRIA	\$24.900	\$79.900

# — DESSERTS —

*A healthy treat to share.*



### HIBISCUS CHEESECAKE

Cheesecake, served with spiced cookie, hibiscus jam and finished with chia seeds.

**\$19.900**

### CAULIFLOWER BROWNIE

Cauliflower brownie, drizzled with tahini salted caramel, maple honey and finished with candied almonds.

**\$17.900**



### CHOCOLATE MOUSSE

70% chocolate mousse, sweetened with dates, toasted quinoa and finished with roasted peanuts.



**\$17.900**



Vegetarian



Vegan



Gluten free



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.

On that trip, the most magical recipes written with salt and wind were recorded that we share today through Galera, where we 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.



Galera is a journey to eat and share around food. 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





A CONSCIOUS  
JOURNEY  
OF FLAVORS  
TO THE PALATE



Rate your experience

G A L E R A

MEDIT · BISTRÓ



Galera.bistro