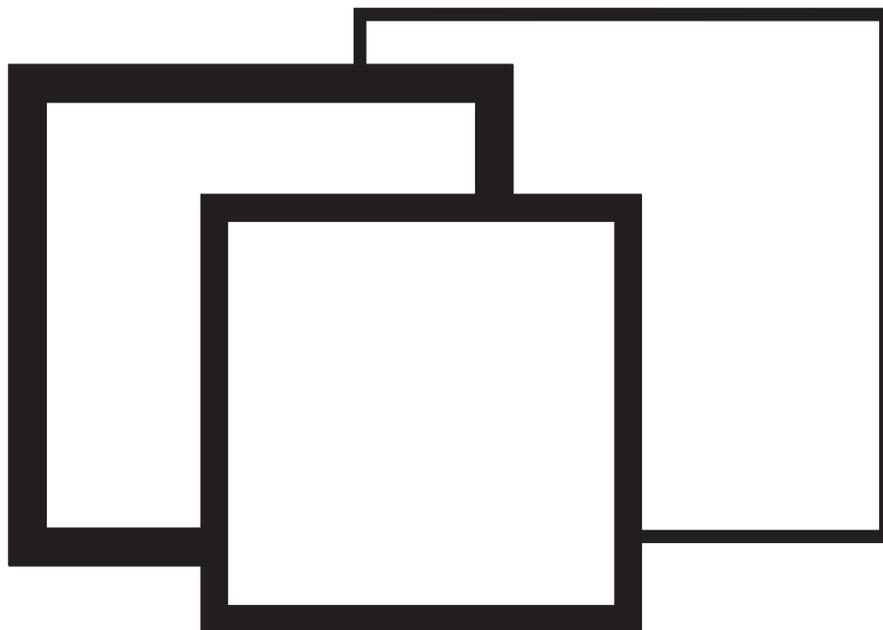


# CARTA 2024



*La Galería*  
DE LA MIRADA

# ENTRANTES

## MARISCOS Y PESCADOS FRESCOS DE LONJA

Gamba roja a la plancha o hervida.	S/M
Quisquilla hervida con agua de mar.	12 €/100 gr
Ostras perla negra nº2.	4,90 €/unidad
Carabineros a la plancha o hervidos.	S/M
Zamburiña a la plancha con gel de limón.	3,50 €/unidad
Lubina a la sal	65 €/ kilo
Gallo pedro frito	S/M

## NUESTRAS LATAS

Anchoas con mantequilla.	18,90€
Anchoas con aceite de oliva (0,0).	18,90€
Mejillones escabeche.	18,95€
Navajas de lata.	10,90€
Caviar negro beluga. 10 gr.	38€

## ENTRANTES FRÍOS

Almendras y aceitunas.	2,95 €
Jamón ibérico bellota .	22,90 €
Tabla de quesos internacionales.	18 €
Surtido de salazones.	18 €
Ceviche de corvina thai en su coco .	23 €
Tartar de atún rojo Balfegó y sus algas.	22 €
Tabla de embutidos caseros de alicante.	12 €
Ensaladilla de salmón curado con ajo asado y puerro.	12 €
Nuestra marinera "La galería".	4,5 €
Tartar de gamba roja con crema de pistacho y ajo asado.	23 €
Turrón de foie y rulo de foie especiado con mermeladas.	18.50 €

## ENTRANTES CALIENTES

Pan a la brasa con tomate y alioli	4,50 €
Croquetas de cigala y calamar con mayonesa kimchi y cecina de vaca.	3,50 €/unidad
Croqueta de carrillera de cerdo iberico de puré de manzana.	3,50 €/unidad
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de soja .	3,50 €/unidad
Alcachofa rellena de rabo de toro, curry amarillo con maridaje de jerez.	9 €/Unidad
Viera rellena gratinada al txacolí.	7.50 €
Buñuelos de bacalao La Galería 2.0.	16 €

Huevos trufados, patata confitada, lascas de parmesano, jamón y foie.	18 €
Calamar plancha salteado con setas y trufa.	18,50 €
Calamar andaluza con mayonesa de kimchi.	17 €
Pulpo al horno estilo mi abuela.	19,90 €
Almejas o Navajas con salsa de curry verde y cebolla encurtida.	18 €
Tempura de gambón con mayonesa de huevas.	16 €
Canelón de confit de carrillera de cerdo ibérico con salsa boletus.	18 €
Tallarines frescos fruti di mare con cangrejo rojo y sepia.	17,50€
Mollete de curry y cebolla con costilla de cerdo y pico de gallo.	12 €/2 unidades.
Gambon al ajillo.	17 €
Gamba con sobrasada y ajo tierno.	S/M
Calamar plancha salteado con boletus, ajo, aceite de trufa.	18.50 €
Calamar Andaluza con mayonesa de kimchi.	17 €
Gyozas de pollo y verdura	12 €
Gyozas de verdura	12 €

## ENSALADAS

Ensalada cesar con pollo macerado con su manzana confitada.	13,50 €
Ensalada tomate y salazones.	17 €
Ensalada la galería de la mirada.	12 €
Straciatella de burrata	15 €
Ensalada de tomates cherry escabechados con pesto de aceituna negra, jamón de pato y queso de cabra.	13 €

# PESCADOS

Parpatana de atún rojo Balfegó a la brasa.	24 €
Rodaballo a la plancha con parmentier de chirivía y salsa de plancton.	23 €
Tataki de atún rojo con sus algas.	22 €
Bacalao al pilpil con pimientos rojos a la brasa.	23 €
Salmón en papillote de platano pan nam y tikka masala	19.50 €
Lubina a la brasa parmentier de apionabo y jugo asado	21 €
Rape, pancetta iberica suquet de galera y pure de ajos	26 €
Carrillera de atún rojo, jugo de carrillera y curry verde	24 €

# CARNES

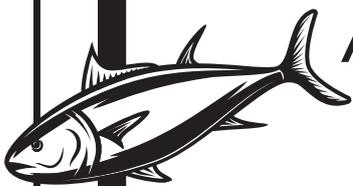
Solomillo al foie con salsa de boletus.	25 €
Entrecotte a la brasa con salsa a la pimienta.	25 €
Entrecotte black angus (300 gr) con salsa pimienta.	25 €
Paletilla de cordero a baja temperatura.	27 €
Salteado Solomillo trinchado con boletus y shitaki.	19 €
Costilla de vaca rubia a la brasa con su salsa.	22 €
Chuletón de vaca madurada.	65 €/KG
Pollo Coquelet al taramindo	19 €
Solomillo de cerdo iberico parmentier, salsa de frutos rojos y manzana.	24 €

# ARROCES

*Mínimo 2 personas.*

## **En paellera tradicional**

Arroz de carabineros.	23 €
Caldero de bogavante.	24 €
Arroz de presa ibérica con setas y foie.	15,50 €
Arroz de costilla ibérica con garbanzos.	13,50 €
Arroz negro con sepia.	13,90 €
Meloso de pulpo con alcachofa y cebolla.	18 €
Arroz de atún rojo y cebolla.	18 €



# Espacio de Atún Rojo Balfego



Tataki de atún rojo.	13,50 €
Tartar de atún rojo con algas wakame.	13,90 €
Parpatana de atún rojo a la brasa y pesto de algas.	18 €
Carrillera de atún rojo, jugo de carrillera y curry verde.	18 €

## Espacio de nuestros Pescados Madurados

Tiradito de ventresca, pico de gallo y salsa satay de cacahuete.	24 €
Mero madurado con ceviche caliente de pollo setas y garbanzos	24 €

# POSTRES

Tarta de queso al horno y su tierra.	7 €
Bombón helado de tarta de manzana.	7.50 €
Sorbete de maracuyá, mango, aromáticos y piña.	6,50 €
Torrija de pan de croasant con helado de leche merengada.	7 €
Surtido de helados caseros.	7 €
Choco Brick (Pinguí)	7.50 €
Brownie de piñones y chocolate blanco	7.50 €

*“Una comida sin postre, es como un traje sin corbata.”*

*¡Disfrútalos!*

# MENÚ DEGUSTACIÓN

*“Disfruta de nuestra mejor experiencia gastronómica”*

## SNACKS

Croqueta de carrillera con manzana confitada.

Buñuelo de bacalao La Galería 2.0.

## PLATOS INDIVIDUALES

Tiradito de ventresca.

Canelón de Carrillera de cerdo Ibérico con salsa de boletus.

Navaja Thai con salsa de curry verde y cebolla encurtida.

Solomillo de cerdo Ibérico con parmentier de manzana y salsa de frutos rojos.

## PRE POSTRE

Sorbete de maracuyá, mango, aromáticos y piña.

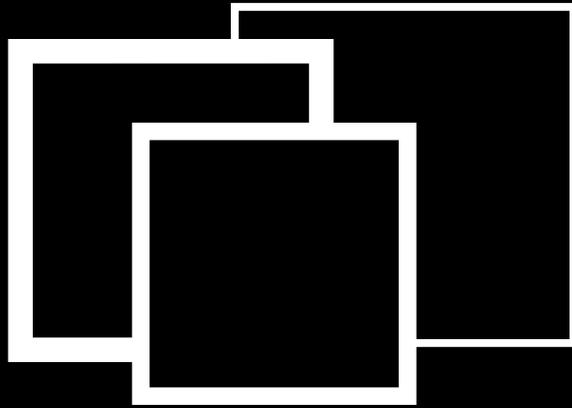
## POSTRE

Brownie con piñones y chocolate blanco

Café

62 € / persona.

*P.V.P Bebida no incluida*



# *La Galería* DE LA MIRADA

*"Para mí no hay un gran chef, sino un gran equipo"*



Miguel Ángel  
Montesinos