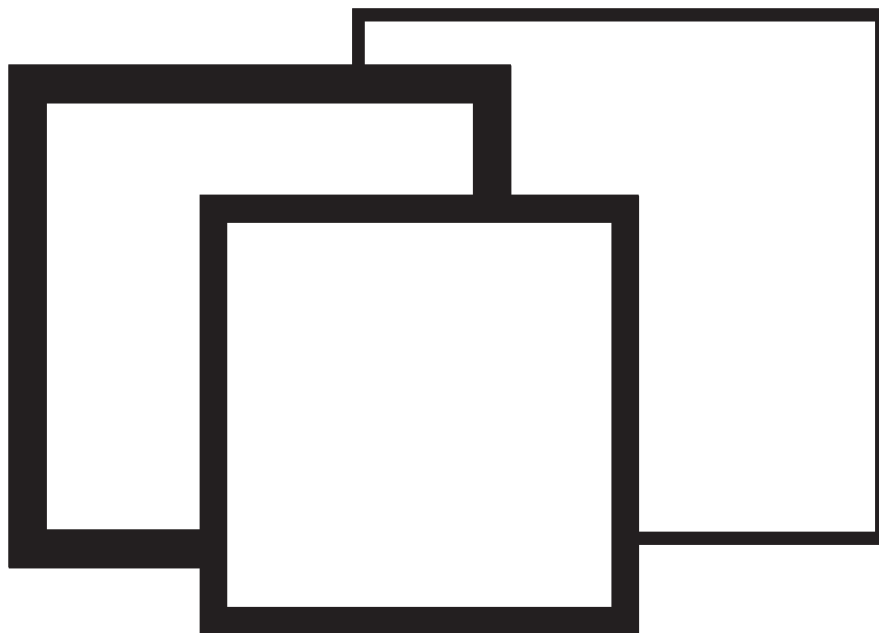


CARTA 2024



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.

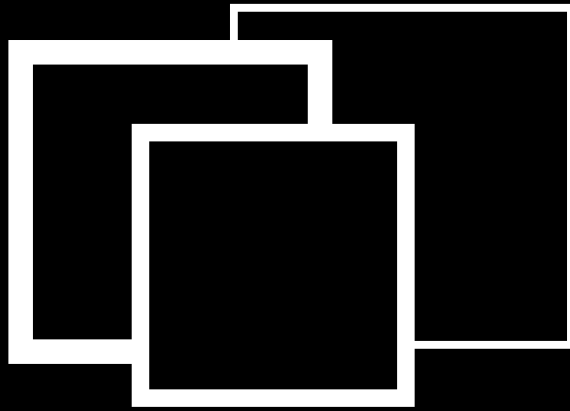
POSTRE

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