

## *Primeros fríos*

- *Ensalada de queso de cabra con aguacate, nueces y miel.*
- *Salmón marinado con crema de sésamo emulsión de aguacate, gelatina de soja y tomate aliñado.*
- *Anchoas Es Salaó de Cadaqués con pan de coca.*
- *Carpaccio de gamba con vinagreta de piñones y lima.*
- *Paletilla Ibérica de bellota con pan de coca y espuma de tomate (+4€).*
- *Nuestro micuit con pan brioche y quicos. (+5€)*
- *Nuestro tataki de atún con base de guacamole y ponzu (+3€).*

## *Primeros calientes*

- *Vieras a la plancha con parmentier de patata y espárragos salteados (+4€).*
- *Raviolis de magret y foie con salsa de boletus.*
- *Nuestro salteado de verduras con provolone gratinado.*
- *Canelón de pollo, foie y trufa.*
- *Cazuelita de garbanzos con berenjena y leche de coco.*
- *Crema de calabaza con huevo escalfado y crujiente de porro.*
- *Pulpo a la brasa con parmentier de patata y "kimchi" (+6€)*

## *Brasa*

- *Filete de buey ecológico con patata, boniato al romero y salsa de boletus (+5€).*
- *Secreto Ibérico bellota "Joselito" con patata gratén estofado de setas y reducción de vino (+3€).*
- *Lubina a la brasa con berenjena a la llama y aceite de vainilla (+5€).*
- *Chuletón de vaca madurada a la brasa y patatas (+20€ por kg).*
- *Atún a la brasa con mango salteado y mayonesa de soja (+4€).*



**En caso de alergia o intolerancia no dude en preguntar por el listado de alérgenos alimentarios**

## Carnes

- Meloso de ternera con cremoso de patata trufada y setas.
- Cordero cocido a baja temperatura con pastel de patata al romero en su jugo.
- Pollo de corral con cremoso de boniato.
- Confit de pato con manzana al horno y frutos rojos.

## Pescados

- Merluza a la plancha con crema de habas y reducción de Módena.
- Bacalao confitado con espinacas y sobrasada con alioli de miel.
- Salmón a la plancha con crema de zanahoria ahumada y verduritas con soja dulce.

## Postres

- Pastel de limón a Le creuset.
- Nuestro cheesecake con sorbete de frutos rojos.
- Sorbete de limón con vodka.
- Coulant de chocolate valrhona (+2€).
- Tartar de piña marinada con anís estrellado y espuma de coco.
- Torrija con crema inglesa.
- Tabla de quesos "cabra, oveja y vaca" (+2€).

**Precio:** 26,50€ I.V.A incluido. – Bebida no incluida –

**Primer plato:** 12€ / **Segundo plato:** 16,5€ / **Postres:** 5,50€

**Gala**  
RESTAURANT

 @galabyulissesballesta |  @by\_ulisses\_ballesta\_chef /  @Restaurante Gala by Ulises Ballesta

**En caso de alergia o intolerancia no dude en preguntar por el listado de alérgenos alimentarios**