



Starters to choose (1 per menu) /ALLERGENS

- Salad with fried Camembert cheese and raspberry vinaigrette. (1,6,7,12)
- Avocado and grilled chicken breast salad with cocktail sauce, rosemary croutons. (1,3,4,10,12)
- Sautéed mushrooms and seafood with green asparagus. (2,12,13)
- Salad with red tuna marinated with coriander, pink pepper and soy. (4,6)
- Cod stew with legumes and chard. (2,4,9,12,13)
- Galician-style mussels (garlic, sweet paprika, white wine). (12,13)
- Fried fish and shellfish. (1,2,4,13)
- Black paella. (2,4,13)
- Cabrales cheese croquettes with guacamole and mango mayonnaise. (1,3,7,9)
- Ham cannelloni gratinated with Parmesan cheese and tomato sauce. (1,3,7,9)

Maincourse to choose (1 per menu)

- Grilled cuttlefish with garlic and parsley. (7,9,13)
- Grilled salmon fillet, green curry and mango sauce. (4,6,7,9,10)
- Grilled sea bream fillet with tomato and caper sauce. (4,9,12)
- Fried John Dory with onion and peppers. (1,3,4,7,9)
- Suckling pig confit (boneless) with tomato jam. (7,9,12)
- Beef cordon Bleu with fries, Padron peppers and Cabrales cheese sauce. (1,2,3,4,6,7,12,13)
- Grilled veal hip scallopines with mushroom sauce. (1,3,4,6,7,9,12)
- Duck leg confit with orange and passion fruit sauce. (7,12)
- Homemade chicken nuggets (very good) with kimchi mayonnaise and French fries. (1,3,7)
- Homemade beef burger with onion confit and cheese. (1,3,7,10)

CONSULT ALLERGENS WITH OUR STAFF

Dessert: Dessert of the day or fruit.

Drinks (to choose): Small water; soft drink or beer or 1 glass of housewine.

ORDERS:

Phonenumber: 871948115 / 971910076

Facebook: CasaGallegaMallorca

www.casagallegamallorca.com

Daily menu:

Monday to Friday: **18,50 €**
Saturday **21 €** / Holidays **24 €**

Night menu:

Monday to thuesday **24 €**
Sunday **24 €** / Holidays **24 €**

Take away menus without drinks:

Monday to Friday: **14,00 €**
Saturday **16,50 €** / Holidays & night **19,50 €**



Vorspeisen zur auswahl (1 pro Menü) /ALLERGENE

- Salat mit gebratenem Camembert und Himbeervinaigrette. (1,6,7,12)
- Salat mit Avocado und gegrillter Hähnchenbrust mit Cocktailsauce, Rosamarin-Croutons. (1,3,4,10,12)
- Sautierte Pilze und Meeresfrüchte mit grünem Spargel. (2,12,13)
- Salat mit mariniertem Roten Thunfisch mit Koriander, Rosa Pfeffer and Soja. (4,6)
- Kabeljau Eintopf mit Hülsenfrüchten und Mangold. (2,4,9,12,13)
- Muscheln nach galizischer Art. (Knoblauch, süßer Paprika, Weisswein). (12,13)
- Frittierte Fische und Meeresfrüchte. (1,2,4,13)
- Schwarzer Paella. (2,4,13)
- Cabrales-Käsekroketten mit Guacamole und Mangomayonnaise. (1,3,7,9)
- Schinken-Cannelloni gratiniert mit Parmesankäse und Tomatensauce. (1,3,7,9)

Maincourse to choose (1 per menu)

- Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie. (7,9,13)
- Gegrilltes Lachsfilet, grüner Curry-Mango-Sauce. (4,7,9)
- Gegrilltes Goldbrasse fillet mit Tomaten-Kapern-Sauce. (4,9,12)
- Frittierte Sankt Peter Fisch mit Zwiebel und Paprika. (1,3,4,7,9)
- Spanferkel Confit (ohne Knochen) mit Tomatenmarmelade. (7,9,12)
- Cordon Bleu vom Rind mit Pommes frites, Padron-Paprika und Cabrales-Käsesauce. (1,2,3,4,6,7,1)
- Gegrillte Kalbsschnitzel mit Pilzsauce. (1,3,4,6,7,9,12)
- Entenkeule-Confit mit Orangen-Passionsfruchtsauce. (7,12)
- Hausgemachte Hähnchennuggets (sehr gut) mit Kimchi-Mayonnaise und Pommes Frites. (1,3,7)
- Hausgemachter Rindfleischburger mit Zwiebelconfit und Käse. (1,3,7,10)

FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH ALLERGENEN

Nachtsch: Dessert des Tages oder Obst.

Getränke (zur Auswahl): Kleine Wasser; Alkoholfreie Getränke oder Bier oder 1 Glas Hauswein.

BESTELLUNG:

Phonenumber: 871948115 / 971910076

Facebook: CasaGallegaMallorca

www.casagallegamallorca.com

Tagesmenü:

Montag bis Freitag: **18,50 €**
Samstag **21 €** / Festliches Menü: **24 €**

Abend Menü:

Montag bis Donnerstag **24 €**
Sonntag **24 €** / Festliches Menü **24 €**

Menüs zum mitnehmen ohne Getränke:

Montag bis Freitag: **14,00 €**
Samstag **16,50 €** / Abend und Festliches **19,50 €**