

BENVINGUTS...

El Restaurant Galaxó deu el seu nom a una muntanya de Palma de Mallorca on Mariano Fuster i Fuster tenia la seva casa.

Més tard, es va traslladar a viure a Barcelona, ciutat on va conèixer la qui es convertiria en la seva esposa, Consuelo Fabra.

El matrimoni va fixar la seva residència a la Casa Fuster, però Mariano va transmetre l'amor que sentia per Mallorca a la seva esposa i sempre van estiuajar a la casa que tenien en aquesta muntanya. Al nostre restaurant podrà gaudir d'una cuina de temporada, que es basa en l'ús de productes mediterranis, avantguardista, tal com va ser la Casa Fuster, però honesta com l'amor que professà Mariano Fuster a la seva dona.

La nostra carta canvia amb les estacions, pel que esperem gaudeixin cada estada al Restaurant Galaxó.

BIENVENIDOS...

El Restaurante Galaxó debe su nombre a una montaña de Palma de Mallorca, donde Mariano Fuster i Fuster tenía su casa.

Más tarde, se trasladó a vivir a Barcelona, ciudad donde conoció a la que sería su esposa, Consuelo Fabra.

El matrimonio fijó su residencia en la Casa Fuster, pero Mariano transmitió el amor que él sentía por Mallorca a su esposa y siempre veranearon en la casa que tenían en dicha montaña. En nuestro restaurante podrán disfrutar de una cocina mediterránea, basada en el uso de productos mediterráneos, vanguardista, tal como lo fué la Casa Fuster, pero honesta, como el amor que profesó Mariano Fuster a su mujer.

Nuestra carta varía con las estaciones, por lo que esperamos disfruten de cada visita al Restaurante Galaxó.

WELCOME...

Restaurant Galaxó owes its name to a mountain located in Palma de Mallorca, where Mariano Fuster i Fuster had his house.

Later he moved to Barcelona where he met the woman who would be his wife, Consuelo Fabra. The couple set up their home in Casa Fuster, but Mariano conveyed his love of Mallorca to his wife and they always spent the summers in the menu changes with the seasons. The cuisine is inspired by the Modernista atmosphere one breathes in Casa Fuster. It may be defined as a mediterranean cuisine, a refined style which blends the flavours of the Mediterranean Sea with the aromas of our woodlands.

We hope you will enjoy your experience at Restaurant Galaxó.

Chef Executiu Oriol Canillas
Chef Restaurant Jordi Gutiérrez
Maitre Sommelier Enric Hidalgo

DESSERTS

Apple tatin
12,00 €

Milky rice and cinnamon, milk flavoured ice cream
12,00 €

Custard cream, vanilla flavoured with chocolate and biscuit
12,00 €

Chocolate lingot and golden reflects
12,00 €

Fruit salad with Malibu savarin and citronella sorbet
12,00 €

ENTRANTS / ENTRANTES

Gambes amb alls
Gambas al ajillo
32,00 €

Calamarsets farcits amb estofat de pèsols i sípia
Calamares rellenos con estofadito de guisantes y sépia
17,50 €

Sopa de peix de roca i marisc
Sopa de pescado de roca con sus mariscos
12,00 €

Croquetes de bacallà amb pebrot del Piquillo
Nuestras croquetas de bacalao con pimientos del Piquillo
10,00 €

Pop a la gallega
Pulpo a la gallega
10,00 €

Pernil d'aglà i pa amb tomàquet
Jamón de bellota y pan con tomate
29,00 €

Assortit de formatges nacionals
Surtido de quesos nacionales
15,00 €

Assortit d'embotits catalans
Surtido de embutidos catalanes
15,00 €

Llenties amb cua de brau
Guiso de lentejas con rabo de toro
12,00 €

Callos estofats amb petxina de pelegrí
Callos estofados con vieiras
26,00 €

Saltejat de bolets de tardor amb carnsalada i tòfona
Salteado de setas de temporada con panceta trufada
15,00 €

Verdures en tempura amb salsa de romesco
Verduras en tempura con salsa de romesco
11,00 €

Sopa de ceba amb ou poché i formatge parmesà gratinat
Sopa de cebolla con huevo poché y queso parmesano gratinado
11,00 €

Amanida verda amb espàrrecs de Navarra i tomàquet Kumato
Ensalada verde con espárragos de Navarra y tomate Kumato
12,00 €

MEATS

Veal sirloin, vegetables wok and potato cream
29,00 €

Farmyard chicken and prawns
19,50 €

Suckling pig with baby onions and carrots
21,00 €

T-bone steak with vegetables,
ragout Modena scented and rocket salad
28,00 €

Lamb spareribs coated in breadcrumb
with spicy potatoes and barbecue sauce
21,50 €

FISH

Lobster stew
32,00 €

Cod fish with ratatouille
26,00 €

Sole "Meuniere" and baby vegetables
32,00 €

Grilled fish and seafood
33,00 €

Tuna fish tataki with tomato jelly and rocket leaves
19,00 €

ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

Rissotto de bolets i espàrrecs de marge a l'aroma de tòfona negra
Rissotto de setas y espàrragos trigueros al aroma de trufa negra
14,00 €

Tagliatelle amb crema de parmesà i nous
Tagliatelle con crema de parmesano y nueces
13,50 €

Fideuà de marisc i all-i-oli
Fideuá de marisco y all-i-oli
21,00 €

CARNS / CARNES

Filet de vedella amb wok de verdures i emulsió de patates
Solomillo de ternera con wok de verduras y emulsión de patatas
29,00 €

Mar i muntanya amb pollastre de pagès i escamarlans
Nuestro mar y montaña de pollo de corral y cigalas
19,50 €

Garrinet confitat amb cebetes i pastanagues a la taronja
Cochinillo confitado con cebollitas al clavo y zanahorias a la naranja
21,00 €

Filet amb ragout de verdures a la mòdena i amanida de ruca
Chuletón con ragout de verduras a la móderna y ensalada de rúcula
28,00 €

Costelles de xai arrebossades amb patates braves i salsa barbacoa
Costillas de cabrito rebozadas con patatas bravas y salsa barbacoa
21,50 €

PEIXOS / PESCADOS

Caldereta de llamàntol
Caldereta de bogavante
32,00 €

Bacallà amb samfaina
Bacalao con sanfaina
26,00 €

Llenguado a la Meunière i mini verduretes
Lenguado a la Meunière y mini verduritas
32,00 €

Graellada de peix i marisc
Parrillada de pescado y marisco
33,00 €

Tataki de tonyina amb gelatina de tomàquet i ruca
Tataki de atún con gelatina de tomate y rúcula
19,00 €

STARTERS

Prawns "al ajillo" style
32,00 €

Squid filled with cuttlefish and peas
17,50 €

Seafood soup of the day
12,00 €

Cod fish croquetes and red pepper cream
10,00 €

Octopus galician style
10,00 €

Iberian cured ham with bread and tomato
29,00 €

Assortment of national cheese
15,00 €

Assortment of catalan cold meat
15,00 €

Lentils stew and oxtail
12,00 €

"Callos" stew and sea scallops
26,00 €

Wild mushrooms sauteed and belly pork
15,00 €

Vegetables tempura and romesco sauce
11,00 €

Onion soup, poached egg and parmesan cheese
11,00 €

Green salad with asparagus from Navarra and Kumato tomatoe
12,00 €

Green asparagus and mushrooms risotto with black truffle
14,00 €

Tagliatelle with parmesan cream and walnut
13,50 €

Fideua with seafood and all i oli
21,00 €

POSTRES / POSTRES

Tarta tatin de poma a l'estil de l'àvia
Tarta tatin de manzana al estilo de la abuela
12,00 €

Copa d'arròs amb llet i gelat de llet merengada i tocs de canyella
Copa de arroz con leche y helado de leche merengada con toques de canela
12,00 €

Natilles de vainilla, xocolata i melindro
Nuestras natillas de vainilla, chocolate y su barquillo
12,00 €

Lingot de xocolata i reflexes daurats
Lingotes de chocolate con reflejos dorados
12,00 €

Amanida de fruita amb savarin de Malibu i xarrup de citronella
Macedonia de fruta con savarin de Malibu y sorbete de citronella
12,00 €

BENVINGUTS...

El Restaurant Galaxó deu el seu nom a una muntanya de Palma de Mallorca on Mariano Fuster i Fuster tenia la seva casa.

Més tard, es va traslladar a viure a Barcelona, ciutat on va conèixer la qui es convertiria en la seva esposa, Consuelo Fabra.

El matrimoni va fixar la seva residència a la Casa Fuster, però Mariano va transmetre l'amor que sentia per Mallorca a la seva esposa i sempre van estiuejar a la casa que tenien en aquesta muntanya. Al nostre restaurant podrà gaudir d'una cuina de temporada, que es basa en l'ús de productes mediterranis, avantguardista, tal com va ser la Casa Fuster, però honesta com l'amor que professà Mariano Fuster a la seva dona.

La nostra carta canvia amb les estacions, pel que esperem gaudeixin cada estada al Restaurant Galaxó.

BIENVENIDOS...

El Restaurante Galaxó debe su nombre a una montaña de Palma de Mallorca, donde Mariano Fuster i Fuster tenía su casa.

Más tarde, se trasladó a vivir a Barcelona, ciudad donde conoció a la que sería su esposa, Consuelo Fabra.

El matrimonio fijó su residencia en la Casa Fuster, pero Mariano transmitió el amor que él sentía por Mallorca a su esposa y siempre veranearon en la casa que tenían en dicha montaña. En nuestro restaurante podrán disfrutar de una cocina mediterránea, basada en el uso de productos mediterráneos, vanguardista, tal como lo fué la Casa Fuster, pero honesta, como el amor que profesó Mariano Fuster a su mujer.

Nuestra carta varía con las estaciones, por lo que esperamos disfruten de cada visita al Restaurante Galaxó.

WELCOME...

Restaurant Galaxó owes its name to a mountain located in Palma de Mallorca, where Mariano Fuster i Fuster had his house.

Later he moved to Barcelona where he met the woman who would be his wife, Consuelo Fabra. The couple set up their home in Casa Fuster, but Mariano conveyed his love of Mallorca to his wife and they always spent the summers in the menu changes with the seasons. The cuisine is inspired by the Modernista atmosphere one breathes in Casa Fuster. It may be defined as a mediterranean cuisine, a refined style which blends the flavours of the Mediterranean Sea with the aromas of our woodlands.

We hope you will enjoy your experience at Restaurant Galaxó.

Chef Executiu Oriol Canillas
Chef Restaurant Jordi Gutiérrez
Maitre Sommelier Enric Hidalgo