NUEVO
GALILEO
Restaurante- Café- Bar

GALILEO PARA TODO MOMENTO Y OCASIÓN

ENTRADAS & ENSALADAS GALILEO

ENTRADAS

Papas Galileo $25.900
Papas acompañadas de pollo desmechado con tocineta picada, final de suero pasteurizado.

Chicharrones Galileo $33.900
De cerdo en doble cocción

Chicharroncitos de Mar $39.900

Mazorca Estellar $22.900

Pastelitos de Garbanzo $22.900

Chorizos Santandereanos $33.900
En reducción de panela y cerveza artesanal.

Bolitas de maduro
Bolitas de maduro rellenas de queso y bocadillo, apanados acompañados de suero pasteurizado.

ENSALADAS GALILEO

Ensalada Galileo $55.900
Suprema de pollo al horno con mix de lechugas, tomate , zanahoria, almendras, nueces, uvas pasas, aderezado con vinagreta de panela y mostaza, aceite olivado, aceite de ajonjolí con final de semillas de ajonjolí.

Ensalada Galileo con Salmón $65.900
Filete de salmón al horno, mix de lechugas, tomate , zanahoria, almendras, nueces, uvas pasas, aderezado con vinagreta de panela y mostaza, aceite olivado, aceite de ajonjolí con final de semillas de ajonjolí.

Ensalada de aguacate $25.900
(acompañamiento)

ENTRADAS ESPECIALES

Carpaccio de Pulpo $49.900

Carpaccio de Res $49.900

Langostinos al Carbón $49.900

Tataki de Atùn $49.900

PASTAS & PESCADOS

PASTAS CLASICAS

Pasta Alfredo $39.900
Mantequilla, crema y queso parmesano.

Carbonara de Crema $39.900
En salsa blanca, tocineta y parmesano.

Pasta Bolognesa $39.900
En salsa roja, carne de res molida, vino tinto y parmesano.

Pasta Cuatro Quesos $39.900
En salsa blanca con queso azul, queso crema mozarella y parmesano.

Pasta Pesto $39.900
En salsa verde de albahaca, almendra, nuez, aceite de oliva y parmesano.

PASTAS DE POLLO

Filete de pollo apanado $63.900
En salsa blanca o pomodoro & parmesano.

Suprema de pollo al horno $63.900
En salsa blanca o pomodoro & parmesano.

ESPECIALES DE PESCADO AL HORNO

Mero Macho $74.900
Filete de mero al horno sobre cascos rústicos de papa bañado en salsa picante de mariscos y cúrcuma.

Pulpo Galileo $99.900
Servido en cremoso de papa, cebolla vino tinto y mayonesa de ajo.

Salmón con camarones $73.900
Filete de salmón al horno en salsa blanca con camarones

Salmón liviano $69.900
Con vegetales salteados

CEVICHES GALILEO

Ceviche a la Tártara $39.900
Mero en cubos, marinados en leche de coco, chile chipotle ahumado y cítricos.

Ceviche Galileo $39.900
Combinación mixta de pulpo, camarón y anillo de calamar marinado en cítricos, pico de gallo y delicado toque de chile chipotle.

PASTAS ESPECIALES DE RES

Lomo fino *En salsa roja al estilo pomodoro.* $73.900

Lomo fino *En salsa blanca de parmesano* $73.900

Lomo peruano *En salsa blanca de parmesano* $73.900

PASTAS DE MAR

Salmón *En salsa blanca con mix de mariscos.* $89.900

Salmón pasta camarón $77.900
En salsa blanca o salsa roja con camarones.

Pulpo & Pasta $92.900
En salsa blanca parmesano.

- *Adicional: camarones* $19.000

Los precios incluyen el impuesto al consumo.

NUEVO GALILEO
Restaurante- Café- Bar

GALILEO PARA TODO MOMENTO Y OCASIÓN

IMPORTADOS DEL CHEF

PICANHA BRASILERA
CARNE IMPORTADA CERTIFIED ANGUS BEEF DE 250 GR & PIÑA ASADA

$89.900

CARNE JAPONESA WAGYU
INTOKU

NEW YORK
350GR

$199.000

Pincho de lomo fino y chorizo **$59.900**
Con pimentón y cebolla asada.
Gramaje de proteína 250 a 280 gr aprox. (en crudo)

Posta Cartagenera **$77.900**
Punta de anca cocida al vacío macerada en melao de panela, clavo, canela y ají dulce, acompañada arroz con coco y araña de plátano.

Steak tradicional **$69.900**
Nuestra chata de res Santandereana a la parilla.
Gramaje de proteína 330 a 360 gr aprox. (en crudo)

Steak Argentino **$72.900**
Nuestra famosa chata de res acompañada con chorizo.
Gramaje de proteína 330 a 360 gr aprox. (en crudo)

Steak & aguacate **$71.900**
Chata a la parrilla acompañada de aguacate.
Gramaje de proteína 330 a 360 gr aprox. (en crudo)

Punta de Anca Colombiana **$72.900**
Gramaje de proteína 330 a 360 gr aprox. (en crudo)

Punta de Anca a la Diabla **$77.900**
Salsa roja picante, acompañada de bolitas de queso artesanal.
Gramaje de proteína 330 a 360 gr aprox. (en crudo)

ESPECIALES CON LOMO FINO

$82.900

Gramaje de proteína 200 gr aprox. (en crudo)

Baby beef gratinado
Con pomodoro y queso gratinado

Baby beef relleno
Con queso y tocineta ahumada.

Lomo fino ocañero
Medallones de lomo fino servidos en cremoso de papa, finalizado con cebolla ocañera caramelizada.

Filet Mignon
Lomo fino en salsa blanca.

Baby beef a la parrilla
con papas a la francesa

MENÚ INFANTIL

Mini Baby beef
con papas a la francesa

Hamburguesa **$35.000**
Carne & queso

Nuggets
Pasta y papas a la francesa.

Pasta
Salsa roja y papas a la francesa,

POLLO

Suprema de pollo **$55.900**
Suprema de pollo al horno con aderezo de aceite olivado de albahaca.

Suprema gratinada **$57.900**
Suprema de pollo al horno en salsa pomodoro con queso gratinado

Suprema liviana **$55.900**
Suprema de pollo al horno servido en vegetales al wok.

CAZUELAS, ARROCES CALDOSOS & SOPAS

Cazuela Galileo **$89.900**

Arroz Caribe **$67.900**
Suprema a la parrilla acompañado de arroz al wok

Risoto de Mar **$67.900**

Sopa Campesina **$27.900**
Disponible Sábados y Domingos

Los precios incluyen el impuesto al consumo.

NUEVO GALILEO

Restaurante- Café- Bar

HAMBURGUESAS

- *Incluye papas a la francesa.*

Galileo Clasica **$29.900**
Carne a la parilla, queso y vegetales frescos.

Galileo Argentina **$43.900**
Carne a la parilla, chorizo casero a la parilla, doble queso y chimichurri del chef.

Bumanguesa **$49.900**
Carne a la parilla, pollo desnechado, tocineta picada, un toque de salsá tártara, arépa Santandereana y doble queso.

Doble tocineta **$39.900**
Carne a la parilla y tocineta ahumada Premium.

Galileo Estellar **$39.900**
Carne a la parilla, doble queso amarillo, queso doble crema cebolla ocañera, caramelizada y tocineta.

PIZZAS

Margarita **$25.900**
Clasica pizza italiana, pomodoro, albahaca y tomate cherry.

Cuatro quesos **$27.900**
Salsa blanca de queso mozarella parmesano, queso azul y queso crema.

Peperoni **$29.900**

Hawaiana **$27.900**
Con piña caramelizada y tocineta.

Galileo
Varía segun la versión del chef

CAFÉ Y POSTRES GALILEO

COWORKING TODAS LAS TARDES

TORTAS

Chocolate
Chocolate & Helado
Arequipe
Muffin de yogur griego y arandanos
Quesillo

$19.900

CUCHAREABLES

Napoleon
Maracuya
Limon
Frutos rojos

$19.900

PANES

Pan de queso
Pan de Chocolate
Pan 7 Granos

$19.900

ESPECIALIDADES CON CAFÉ

Clasicos de Café

Macchiato	**$8.900**
Capuccino	**$8.900**
Latte	**$9.900**
Americano	**$5.900**
Espresso	**$6.900**
Nutelatte	**$17.900**

Cafes Frios

Ice Latte	**$9.900**
Ice Americano	**$10.900**
Affogato	**$17.900**
Frapuccino	**$13.900**

Especiales

Café Estelar
Acides equilibrada y herbal **$17.900**

Café Mandarín
Toque citrico y refrescante, con nuestro café de la casa. **$17.900**

Coco Espresso
Coctel cremoso de coco con nuestro café artesanal **$17.900**

Los precios incluyen el impuesto al consumo.

NUEVO GALILEO
Restaurante- Café- Bar

BEBIDAS REFRESCANTES

Agua HATSU *Con gas, Sin gas.*	$9.900
BRETAÑA	$9.900
GASEOSA POSTOBÓN	$7.900
CANADA DRY	$7.900
RED BULL	$14.900
LIMONADA NATURAL	$9.900
CEREZADA	$14.900
HIERBABUENA, NARANJADA MANDARINADA	$10.900
LIMONADA DE COCO	$14.900
LIMONADA DE COCO Y HIERBABUENA	$17.900

CERVEZAS
INTERNACIONALES

Stella Artois *Lager Europea de sabor intenso, rico en aroma final suave y refrescante.*	$11.900
Corona *Color y sabor inconfundibles corona con limón.*	$11.900
Estrella Galicia	$11.900
Liefmans	$11.900
Paulaner Weissbier	$11.900

NACIONALES

CLUB COLOMBIA *(DORADA, TRIGO)*	$10.900
AGUILA LIGHT	$9.900

TINTOS DE VERANO

COPA TINTO DE VERANO	$26.900
COPA BLANCO DE VERANO	$26.900
COPA DE SANGRÍA TINTO	$31.900
COPA DE SANGRÍA ROSADA	$31.900

SODAS
Bretaña

Frutos rojos	$17.900
Soda Lychee	$17.900
Soda maracuyá	$17.900
Soda Gengibre y Albahaca	$17.900

LICORES

Buchanan's 12	$420.900
Buchanan's 12 - trago	$40.900
Buchanan's 18	$610.000
Buchanan's master	$490.000
Buchanan's 12 años 375	$290.000
Johnnie Walker Black Label	$290.900
Johnnie Walker Black Label - trago	$39.900
Don julio 70 años	$710.000
Don julio - Trago (blanco, reposado y añejo)	$49.900
1800- trago(silver, reposado)	$47.900
Tanqueray Rampur- trago	$39.900
Tanqueray Tradicional - trago	$37.900
Mom Gin- trago	$46.900
Absolut Vodka- trago	$33.900

VINOS

RESERVADO MERLOT	$71.900
RESERVADO CAVERNET SAUVIÑON	$71.900
VIÑA MAIPO MERLOT	$83.900
VIÑA MAIPO CAVERNET SAUVIÑON	$83.900
RISCAL TEMPRANILLO & SYRAH	$139.900
TRIVENTO RESERVA MALBEC	$120.900
TRIVENTO WHITE MALBEC	$120.900
DIABLO DARK RED BLEND	$204.900

ESPUMOSOS

LAMBRUSO BLANCO	$110.900
LAMBRUSCO TINTO	$110.900
LAMBRUSCO ROSADOO	$110.900

COCTELES

Galileo $35.900
Coctel fresco y ligeramente dulce a base de tequila blanco y frutos rojos.

Gali-Taki
Coctel tropical, dulce y refrescante a base de Ron oscuro, sirope de Gengibre, piña y crema de coco.

Red Passión
Coctel frutal, citrico y refrescante a base de Ginebra, frutos rojos y agua tonica.

Rosa Cristal
Coctel floral, ligeramente dulce y elegante a base de Ginebra sirope de rosas y soda.

Galuchi
Coctel fresco, citrico y elegante a base de vodka, sirop de mango y zumo de limón.

Violeta
Coctel citrico y herbal a base de Tequila blanco con una infusión de tea azul.

Caribe Índigo
Coctel tropical, refrescante y ligeramente dulce con un final citrico y burbujeante a base de ron blanco, infusión de tea azul y zumo de limón.

MOCKTAIL
(Sin alcohol)

Rosé Fizz $21.900
Una opcion sofisticada para quienes no toman alcohol a base de sirope de rosas, soda y zumo de limón.

Caribeño $21.900
Bebida refrescante y tropical sin alcohol a base zumo de piña, infusión de tea azul y soda.
Tropical, dulce y refrescante.

Herbal $21.900
Bebida frozen, con hierbabuena, albahaca, maracuya y sirope de durazno.

Bradley $21.900
Bebida tropical, dulce y burbujeante a base de sirope de mango, zumo de limón y soda.

Daga $21.900
Bebida refrescante con toque amargo y citrico ideal para el calor.

Los precios incluyen el impuesto al consumo.