NUESTROS AMIGUITOS SON NUESTROS INVITADOS

- Hasta los 10 añitos -

Cortesía de la casa

Sopas

CONSOMÉ DE POLLO CON ARROZ

o

JUGO DE CARNE

o

JUGO DE CARNE CON RIB EYE

Pasta

SPAGUETTI A LA CREMA CON JAMÓN

o

ARROZ A LA JARDINERA

COCTEL DE CAMARÓN

Natural o Preparado

Platos Fuertes

APLANADITOS EN SU JUGO

o

ARRACHERA

o

CAMARONES

Mantequilla, plancha o empanizados

o

RIB EYE

Finamente Picado

PECHUGA DE POLLO

Plancha o empanizado

o

FILETE DE PESCADO

Plancha o empanizado

o

SINCRONIZADA GALIAS

Rib eye, jamón y queso

o

HAMBURGUESITA

- Guarnición puré de papa -

Bebidas

JUGOS

Uva, manzana, mango y naranja

o

LIMONADA

o

NARANJADA

o

LECHITAS DE SABORES

Postres

BOLITA DE HELADO

Chocolate, fresa y vainilla

o

PALETAS DE HIELO

Lapizitos o Carlos V

o

MINI GANSITOS

Palomitas de Maíz

NO TE VAYAS A CASA SIN PEDIR TU BOLSITA DE DULCES

ESCANEAME

Sopas

CONSOME RANCHERO

Pollo deshebrado, pico de gallo, aguacate y arroz

JUGO DE CARNE

¡Lo mejor de nuestra carne lo hicimos jugo para usted!

AZTECA

Juliana de tortilla, crema, aguacate, rodajas de chile pasilla y trocitos de chicharrón

UNA BOTELLA CADA CUATRO PERSONAS

En el consumo de 4 copas o bebidas por persona o una botella cada 4 personas, puede elegir entre los diferentes platillos exhibidos en la carta sin cargo extra. (1 sopa, 1 entrada y 1 plato fuerte p/p.)

Menú sin bebidas $ 400.00
(1 sopa, 1 entrada y 1 plato fuerte por persona

El contenedor tienen un costo de $ 20.00

Las Nuevas Galias Re | Las Nuevas Galias
lasnuevasgalias | 55 6084 8129
www.lasnuevasgalias.com.mx | #lasnuevasgalias

VOLTEAR

Helados
$ 120

Duraznos $ 98
En almibar o con crema

Ate con Queso $ 120

Chongos Zamoranos $ 98

Pasteleria Francesa $98

Entradas

"BALAS DE PLATA"
TRES CABALLITOS CON OSTIONES

CHULETA AHUMADA

Encebollada para taquear

PERSIA

Lechuga, espinaca, esferas de queso crema con nuez y aderezo de mostaza dulce

MANITAS A LA VINAGRETA

Las clásicas de cantina.

BOLOÑESA

¡Al más puro estilo Italiano!

AGUACATE RELLENO

De atún o camarones

ENCHILADAS DE MOLE OAXAQUEÑO

Como las comía el gran Pintor Oaxaqueño "TOLEDO"

FLAUTAS

¡Rellenas de carne de león!

CÉSAR

Lechuga con aderezo clásico Tijuana, crotón de pan de ajo y queso parmesano

COCHINITA PIBIL

¡Para taquear!

ENCHILADAS VERDES

¡Las tradicionales de rancho!

ESPAGUETI ALFREDO

Combinación de salsa de tres quesos, jamón y parmesano

COCTEL

Camarón, ostión o campechano

CHISTORRA ENCEBOLLADA

¡Delicioso embutido español que no puede faltar en una cantina!

CARPACCIO DE BETABEL

Nuez caramelizada, perlas de queso crema con aderezo de vinagreta balsámica

HUEVO CON ARROZ

Y delicioso "MOLITO"

QUESI GALIAS DORADITA

Mega tortilla de harina con queso Oaxaca, rajas poblanas y chistorra

LONGANIZA DE TOLUCA

Elaborada especialmente para Las Nuevas Galias

CARNE TARTARA

Receta secreta de la casa

CEVICHE VALLARTA

Camarón y trozos de pescado en salsa de cilatro

TODAS LAS FOTOS SON ILUSTRATIVAS | TODOS NUESTROS PLATOS FUERTES SON DE 300 GRS. APROXIMADAMENTE

Platos Fuertes

LENGUA

En salsa verde o encebollada

BIFE

A la parrilla con chiles toreados

RIB EYE ESPECIAL

Finamente picado, queso panela asado, tocino, aguacate y verdura picada para taquear

TORTA DE PIERNA

La famosísima y tradicional torta de cantina

CHILE RELLENO

De queso

COSTILLAS GARIBALDI

Con frijoles, guacamole, cebollas y queso panela

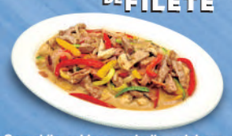
FETUCHINI CON CAMARONES

En salsa pomodoro

FILETE DE PESCADO

Al mojo de ajo, al ajillo o empanizado

ALAMBRE DE FILETE



Con chile poblano, cebolla, calabaza, morrón amarillo, morrón rojo, champiñones, tocino y queso

SALMÓN NORUEGO

En salsa de finas hierbas al vino blanco

CAZUELA DE ARRACHERA CON CAMARONES

En salsa morita con con panela

PUNTAS GOBERNADOR

Rib eye, chistorra, camarón chicharrón y cebolla

CARNITAS DEL MAR

¡Pescado, camarón y salmón!

CAMARONES AL COCO

Con aderezo de mango habanero

ALAMBRE MAR Y TIERRA

Camarones, arrachera, tocino, poblano y queso oaxaca

MOJARRA

Frita, al mojo de ajo o al ajillo

MOLCAJETE GALIAS

Arrachera, chuleta ahumada, pollo, chistorra, nopales, queso panela y salsa martajada

SABANA INVIERNO

Gratinada con frijoles y salsa verde

APLANADITOS EN METATE

DOÑA SARITA

HAMBURGUESA PRIME

De Rib Eye 100% ¡mmm!

PUNTAS DE FILETE

En salsa martajada con frijoles

CARNITAS DE MOJARRA

Al mojo de ajo, ajillo o frita

PECHUGA CORDÓN BLUE

Empanizada, rellena con jamón y queso

CHAMORRO

¡Al horno!

OREJA DE ELEFANTE

MILANESA
El Ferrari de las cantinas

PECHUGA DE POLLO

A la plancha o empanizada

PLATO MIXTO

Con ensalada y guacamole

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA

Con frijoles, rajas con crema, enmolada y arroz

CAMARONES GIGANTES

A la plancha, al ajillo,al mojo de ajo, empanizados o nuestra creación "Panchito"

ARRACHERA

Carne de sonora con frijoles, guacamole y cebollitas