

MENÚ



La Galería es un lugar de culto para los amantes de la buena cocina. Una mezcla soberbia de sabores clásicos Mediterráneos, desde la bella España, pasando por Portugal, Italia hasta disfrutar las esencias del Norte de África

Las entradas, la pasta, los risottos, los postres y miles de ingredientes más, adquieren un nuevo significado con la presentación digna de una galería de arte.

Te invitamos a disfrutarlo

somos cocina mediterránea



**ENTRADAS CALIENTES
HOT ENTREE**

Ensalada Templada (<i>Warm Salad</i>)	\$21.000
Milanesa de Berenjena (<i>Eggplant Milanese</i>)	\$13.000
Anillos de Calamar apanados (<i>Breaded Squid Rings</i>)	\$26.000
Calamar Arizona (<i>Squid Arizona</i>)	\$25.000
Champiñones primavera (<i>Spring Mushrooms</i>)	\$27.000
Sopa Minestrone (<i>Minestrone Soup</i>)	\$17.000
Crema de Tomate (<i>Tomato Cream</i>)	\$20.000
Sopa de Cebolla (<i>Onion Cream</i>)	\$16.000



**ENTRADAS FRÍAS
COLD ENTREE**

Ensalada Vulcano (<i>Vulcano Salad</i>)	\$18.000
Tártaro de Salmón (<i>Salmon Tartar</i>)	\$31.000
Carpaccio de Res (<i>Beef Carpaccio</i>)	\$32.000
Carpaccio de Pulpo (<i>Octopus Carpaccio</i>)	\$27.000
Coctel de Pulpo (<i>Octopus Cocktail</i>)	\$32.000
Coctel de Camarón (<i>Shrimp Cocktail</i>)	\$32.000
Ceviche de Pescado (<i>Fish Ceviche</i>)	\$28.200

**PESCADOS Y MARISCOS
SEA FOOD**



Cazuela de Mariscos <i>Seafood casserole</i>	\$ 68.000
Salmón a las finas hierbas <i>Salmon With Herbs</i>	\$ 86.000
Salmón Hindú <i>Indian Salmon</i>	\$ 89.000
Salmón al Grill <i>Grilled Salmon</i>	\$ 85.000
Filete de Pescado al Curry <i>Fish Fillet with Curry</i>	\$ 45.000
Filete de Tilapia <i>Tilapia Fillet</i>	\$ 43.000
Trucha a las finas hierbas <i>Trout with Herbs</i>	\$ 50.000
Filete de Pescado en Salsa de Camarón <i>Fish Fillet with Shrimp Sauce</i>	\$ 52.000
Filete de Pescado al ajillo <i>Garlic Fish Fillet</i>	\$ 42.000

**CARNES Y AVES
BEEF AND CHIKEN**

Lomo Saltado <i>Tenderloin Skipped</i>	\$ 50.000
Lomito a la Pimienta <i>Tenderloin with Pepper</i>	\$ 80.000
Lomito Chimichurri <i>Chimichurri Tenderloin</i>	\$ 75.000
Lomito Arizona <i>Arizona's Tenderloin</i>	\$ 78.000
Mignon de Res <i>Beef Mignon</i>	\$ 90.000
Lomito a la napolitana <i>Neapolitan Tenderloin</i>	\$ 70.000
Lomo de Cerdo en Salsa de Lulo <i>Pork tenderloin with lulo sauce</i>	\$ 46.000
Lomo de Cerdo a la Naranja <i>Pork tenderloin with orange</i>	\$ 46.000
Punta de Cerdo <i>Tip of pork</i>	\$ 49.000
Mignoneta de Pollo <i>Chicken Mignoneta</i>	\$ 64.000
Pollo Campesino <i>Farmer Chicken</i>	\$ 45.000
Pollo en Salsa de Uva <i>Chicken with Grape Sauce</i>	\$ 52.000
Pollo Andaluz <i>Andaluz Chicken</i>	\$ 54.000

**RISSOTOS & ARROCES**
RICES & RISSOTOS

Risotto de Camarón (<i>Shrimp Risotto</i>).....	\$46.000
Risotto Fungi (<i>Fungi Risotto</i>).....	\$40.000
Risotto Marinera (<i>Marinera Risotto</i>)	\$55.000
Arroz a la Valenciana (<i>Valencian Rice</i>).....	\$48.000
Arroz Cantonés (<i>Cantonese Rice</i>)	\$32.000
Arroz Catalán (<i>Catalan Rice</i>).....	\$34.000

PASTA
PASTA

Canelone al Gusto (<i>Canelone to Taste</i>).....	\$50.000
Lasagna al Gusto (<i>Lasagna to Taste</i>).....	\$50.000
Cartoccio de Pollo (<i>Chicken Cartoccio</i>).....	\$45.000
Espagueti con Camarones (<i>Spaguetti with Shrimp</i>).....	\$45.000
Espagueti Alfredo (<i>Alfredo Spaghetti</i>).....	\$32.000
Espagueti Bologna (<i>Bologna Spaghetti</i>).....	\$35.000
Pasta Carbonara (<i>Carbonare Spaghetti</i>).....	\$42.000
Pasta Mediterránea (<i>Mediterranean Paste</i>).....	\$48.000
Penne al Pesto con Tomate Cherry (<i>Penne al Pesto with Cherry Tomatoes</i>).....	\$32.000

CREPES
Crepes

Crepes de Jamón y Queso (<i>Ham and cheese Crepes</i>).....	\$20.000
Crepes de Pollo (<i>Chicken Crepes</i>).....	\$31.000
Crepes de Pollo con Champiñones (<i>Crepes with Mushroom and Chicken</i>).....	\$33.000
Crepes de Vegetables (<i>Vegatable Crepes</i>).....	\$23.000

COMIDAS RAPIDAS
FAST FOODS**SOPAS Y CREMAS**
(Creams and Soups)

Sopa de Verduras (<i>Vegetable Soup</i>).....	\$8.000
Changua con Arepa (<i>Colombian Egg and Milk Soup with Arepa</i>).....	\$10.000
Crema de Champiñones (<i>Mushrooms Cream</i>).....	\$14.000
Crema de Pollo (<i>Chicken Cream</i>).....	\$18.000
Crema de Cebolla (<i>Onion Cream</i>).....	\$17.000
Caldo Tipico con Arepa (<i>Typical Broth with Arepa</i>).....	\$21.000
Crema de Pollo con Champiñones (<i>Cream of Chicken and Mushrooms</i>).....	\$20.000

HAMBURGUESAS
(Burguers)

Hamburguesa Escocesa (<i>Scottish Burger</i>) (<i>Acompañado con Papa a la Francesa</i>).....	\$37.000
Hamburguesa Arabe Mixta (<i>Mixed Arabe Burger</i>) (<i>Acompañado con Plumas de Plátano</i>).....	\$38.000
Hamburguesa de Carne (<i>Hamburger</i>) (<i>Acompañado con Papa a la Francesa</i>).....	\$38.000
Hamburguesa de Pollo (<i>Chicken Burger</i>) (<i>Acompañado con Papa a la Francesa</i>).....	\$34.000

BROCHETAS
(Acompañado con ensalada y papas a la francesa):**SKEWERS**
(Whith Salad and French Fries)

Brocheta de Pollo (<i>Chicken Skewer</i>).....	\$32.500
Brocheta Mixta (<i>Mix Skewer</i>).....	\$41.000
Brocheta de Lomito (<i>Tenderloin Skewer</i>).....	\$46.500

**SANDWICH Y PANINIS**

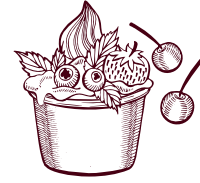
Sandwich Club House (Acompañado con Papa a la francesa).....	\$33.000
Sandwich de la Casa (House Sandwich) (Acompañado con Papa a la francesa).....	\$38.000
Sandwich de Pollo (Chicken Sandwich) (Acompañado con Papa a la francesa).....	\$29.000
Sandwich de Atún (Tuna Sandwich).....	\$32.000
Panini de Pellar de Pollo (Chicken Pellar Panini) (Con Salsa de Miel Mostaza Ahumada).....	\$21.000
Panini Roast Beef (Rosat Beef Panini) (Con Salsa Parmesana).....	\$26.000
Panini de Jamon de Pamplona (Pamplona Ham Panini) (Con Salsa de Tocineta).....	\$30.500

**QUESADILLA Y ENSALADAS
(Quesadillas and salads)**

Quesadilla Arizona.....	\$23.000
Ensalada de Frutas (Fruit Salad).....	\$23.000
Ensalada de Frutas Especial (Special Fruit Salad).....	\$28.000
Ensalada de Pollo (Chicken Salad).....	\$22.000
Ensalada de Atún (Tuna Salad).....	\$26.000
Ensalada Cesar (Cesar Salad).....	\$30.000

**AREPAS Y TOSTADAS
Arepas and Toasts**

Arepa Arizona (Arizona Toast).....	\$33.000
Tostada de Pollo (Chicken Toast).....	\$23.000
Tostada de pollo con Champiñones (Chicken Toast with Mushroom).....	\$23.000
Tostada de Champiñón con Queso (Toast with Mushrooms and cheese).....	\$14.000

**POSTRES
DESSERTS**

Coulant de Chocolate (Chocolate Coulant) \$ 12.000
Panacota (Panacotta) \$ 13.000
Marqueza Alicante (Marqueza Alicante) \$ 18.000
Suspiro Arizona (Suspiro Arizona) \$ 12.000

**JUGOS NATURALES
JUICES**

Limonada Cerezada (Cherry Lemonade) \$ 14.000
Limonada de Coco (Coconut Lemonade) \$ 15.000
Limonada de Hierbabuena (Mint Lemonade) \$10.000
Limonada Frappe (Lemonade Frappe) \$ 8.000
Mandarina Frappe (Frappe Tangerine) \$ 18.000
Naranja Frappe (Orangeade Frappe) \$ 12.000
Jugos Naturales (Natural Juices) \$ 8.000
Jugos Naturales en leche (Natural Juices in milk) \$ 12.000
Botella de Agua (Water Bottle) \$ 4.500
Soda de Frutos Rojos (Red fruit soda) \$13.000
Soda de Frutos amarillos (yellow fruit soda) \$13.000

**Disfruta nuestra carta.**

CAFÉ & AROMÁTICAS
COFFEE & AROMATICS

Café Espresso (<i>Coffee Express</i>)	\$ 6.000
Café Capuchino (<i>Cappuccino Coffee</i>).....	\$ 10.000
Café Frapuchino (<i>Frapuccino Coffee</i>)	\$ 8.000
Malteada de Café (<i>Coffee Milkshaked</i>).....	\$12.000
Aromática de Frutas (<i>Aromatic Fruit</i>)	\$ 5.000

COCTELES
COCKTAILS

Tinto de Verano	\$ 15.000
Alexander.....	\$ 15.000
Caipiriña.....	\$ 14.500
Daiquirí	\$ 16.500
Destornillador.....	\$ 18.000
Piña Colada	\$ 24.000
Mojito.....	\$ 20.000
Margarita.....	\$ 25.000



Aguila	\$ 8.000
Club Colombia	\$10.000
Corona	\$12.000
Póker	\$8.000
Stella Artois	\$12.000
Heineken	\$10.000
Servicio de Michelada.....	\$2.000

WHISKYS
WHISKYS

Whisky Buchanan's 750 c.c.....	\$ 300.000
Whisky Old Parr 750 c.c.	\$ 270.000
Whisky Sello Negro 750 c.c.....	\$ 270.000

VINOS
WINE

Jarra de Sangria	\$ 85.000
Finca Las Moras Reserva Malbec	\$ 140.000
Finca Las Moras Malbec	\$ 110.000
Finca Las Moras Sauvignon blanc	\$ 110.000
Suther Home Zingfandel Rosado	\$ 110.000
Lambrusco	\$ 90.000
Cousiño Macul Don Luis Chardonnay.....	\$ 125.000
Cousiño Macul Gris Cabernet Sauvignon.....	\$ 110.000
Santa Carolina Reservado	\$ 90.000
Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon	\$ 120.000
Copa de vino	\$ 10.000

El Exceso de alcohol es perjudicial para la salud Ley 30 de 1986
Prohibase el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994

Todos los precios incluyen el impuesto al consumo



HORARIO SERVICIO
SERVICE HOURS

Lunes a Domingo
6:15 am. a 9:30 pm.

DOMICILIOS

Teléfono: (607) 574 87 70 Ext. 512 - 129
Celular: 320 852 0359 - 320 852 0376

Advertencia propina:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus conmensales una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en su factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema. Tel: (601) 621 32 40 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio, Tel: (601) 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país a la línea gratuita nacional Tel. 018000 91 01 65 para que radique su queja.