


La  
Galiana  
restaurante



CARTA  
Restaurante



“No hay amor  
más sincero  
que el amor  
por la comida”

*George Bernard Shaw.  
Dramaturgo irlandés  
Premio Nobel de Literatura en 1925.*

# La Galiana restaurante

Esta carta pretende ensalzar la **identidad de nuestra querida tierra, Soria**. De nuestros productos, de nuestras costumbres y, como no, de nuestra gastronomía. Gran parte de las propuestas que encontrará en ella son una apuesta por el producto de proximidad, por los proveedores locales. Y, sin duda, la apuesta es ganadora.

**Tradición y vanguardia** son las palabras que mejor definen nuestras elaboraciones. Platos inspirados en la cocina castellana, en la dieta mediterránea que tan bien nos representa. Propuestas atractivas a las que nuestro Equipo de Cocina añade su personal toque creativo para sorprenderle y hacerle disfrutar de sabores auténticos.

Queremos ofrecerle una **experiencia única**, queremos hacerle sentir **emociones olvidadas**. Es por eso que hemos cuidado hasta el más mínimo detalle en esta carta. Esperamos que su paso por Restaurante La Galiana permanezca siempre en su memoria y deseamos volver a tenerle con nosotros muy pronto.

Ponemos a su disposición la carta en **formato digital** donde podrá ver con detalle las imágenes y presentaciones de los platos que le apetezca probar. Solo tiene que **escanear este código QR**.













# Entrantes

PARA ABRIR APETITO y descubrir emociones

 <b>Jamón 100% ibérico de bellota</b> ..... 20 D.O. Güijuelo “Beher” (100 gr.)
  <b>Tarrina casera de foie</b> ..... 12 con confitura de higos
 <b>Risotto de Amanita Cesárea</b> ..... 14 con queso de Oncala curado de Tierras Altas de Soria
<b>Pochas estofadas</b> ..... 14 con perdiz roja de tiro de Soria
  <b>Crema de colmenillas</b> ..... 14 con huevo a baja temperatura y jamón de pato
  <b>Sopa castellana</b> ..... 12 con huevo campero
   <b>Corazones de alcachofa de Tudela</b> ..... 16 salteadas con langostinos y trufa negra de Soria
 <b>Trigueros y cebolletas</b> ..... 10 con raclette de queso de Oncala
 <b>Gamba blanca “00”</b> ..... 18 a la plancha 6 uds
   <b>Tempura de brócoli, coliflor y calabacín</b> ..... 10 con lactonesa negra de ajo <i>/Vegano/</i>
  <b>Trigo tierno con crudités,</b> ..... 10 tofu, aceite de albahaca y crema de aguacate <i>/Vegano/</i>
  <b>Lasaña de pasta fresca</b> ..... 12 con verduras de temporada <i>/Vegano/</i>
 <b>Ensalada de escabechados</b> ..... 12 de la tierra
  <b>Tartar de aguacate,</b> ..... 10 bonito y espinacas
 <b>Láminas de bacalao con habitas,</b> ..... 14 gel de olivas y pimienta rosa
  <b>Carpaccio de tomate</b> ..... 10 con queso parmesano y sardina ahumada













## Pescados

EL SABOR DEL MAR en el corazón de Soria

-    **Rape en salsa de azafrán** ..... 18  
y almejas
-    **Lomo de atún rojo** ..... 16  
con trigo escabechado y salsa teriyaki
-   **Suprema de bacalao al pil pil de pistachos** ..... 15  
y chips de verduras
-   **Lomo de rodaballo salvaje a la Meunière** ..... 20  
de mantequilla de Soria

## Carnes

LAS MEJORES PIEZAS de la tierra al plato

-  **Cuarto de cordero lechal de Soria asado** ..... 45  
(recomendado para dos personas)
-  **Cuarto de cochinillo asado** ..... 38  
(recomendado para dos personas)
-  **Solomillo de ternera de raza serrana soriana** ..... 22  
con pimientos asados al horno de leña y puré de patata trufado
-   **Lomo de venado de Soria y patata duquesa** ..... 18  
con salsa de vino de la Ribera del Duero
-  **Confit de pato “Malvasía”** ..... 16  
coulis de naranja, ciruela y piña deshidratada
-   **Canelones de rabo de toro** ..... 14  
con compota de manzana
-   **Meloso de carrillada** ..... 14  
con salsa de cacao y crema de castaña
-   **Hamburguesa de soja texturizada (Soria Natural)** ..... 11  
con boniato asado /Vegano/

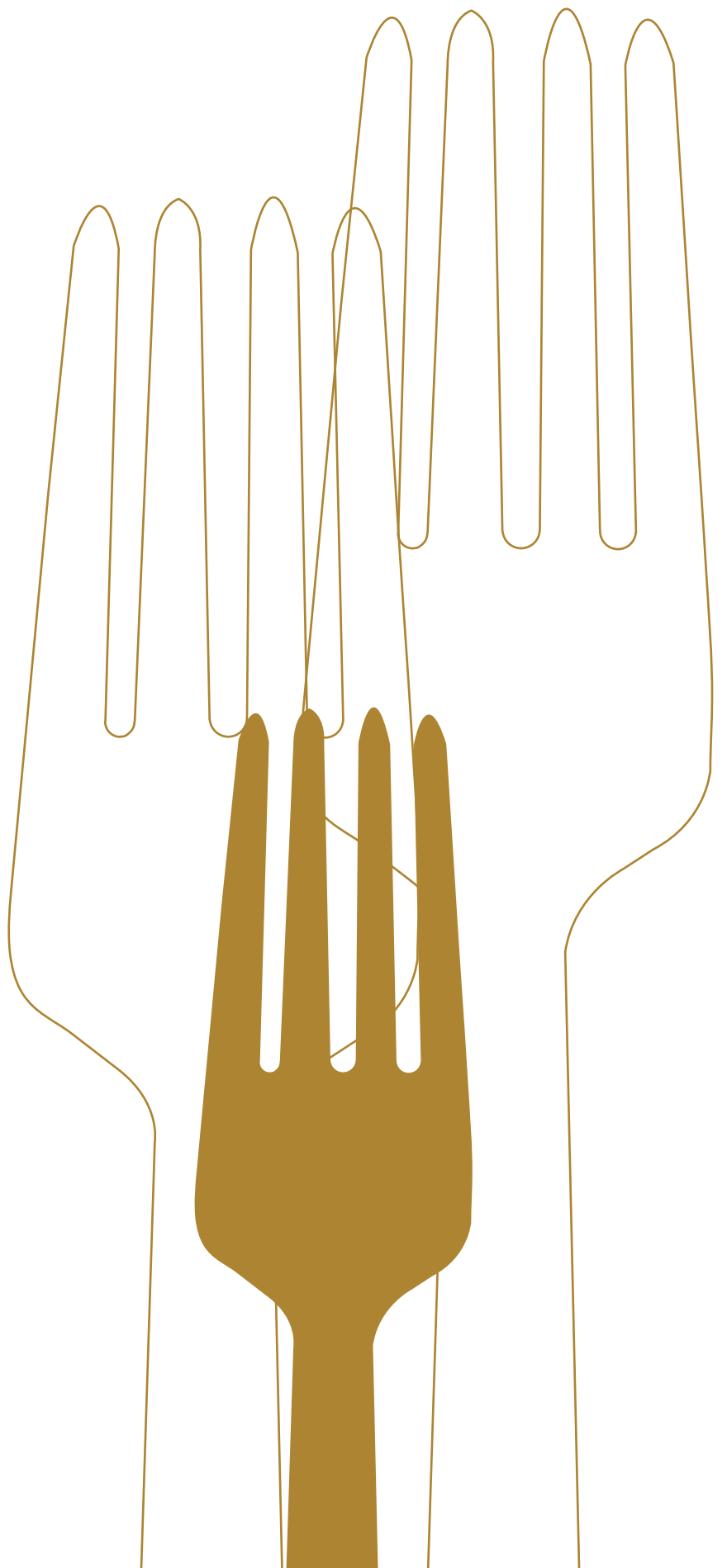
# Postres

EL TOQUE DULCE como colofón final

- Torrija de pan brioche caramelizada** ..... 6  
 con helado de mantequilla de Soria
- Leche frita** ..... 6  
 con helado de tomillo
- Croqueta de arroz con leche** ..... 6  
 con crema de naranja sanguina
- Souflé de cítricos** ..... 6  
 con espuma de maracuyá
- Tarta de chocolate** ..... 6  
 con coulis de frutos rojos
- Tarta de zanahoria** ..... 6  
 con helado de té matcha



**Pan y servicio** ..... 1,5 pax  
 Todos los precios incluyen IVA.





# Alfonso VIII

HOTEL



975 22 62 11 | [comercial@hotelalfonsosoria.com](mailto:comercial@hotelalfonsosoria.com)  
[www.hotelalfonsosoria.com](http://www.hotelalfonsosoria.com)

síguenos:

