

Hotel & Restaurant
GALENA MC



- 1797 -
Mas Comangau

Cargols a la Gormanda / Caracoles a la Gormanda. 12.00 €. / (1/2 ración- 7.50 €.)
Snails Gormanda Style./ Schnecken Gormanda Art
Escargols à la Gourrmanda.

Pernil de Glà. / Jamón Ibérico. 24.00 €. / (1/2 ración.- 13.00 €)
Finest Jabugo ham / Jabugo Schinken / Jambon de montagne.

Anxoves del Cantàbric. / Anchoas del Cantábrico. 17,60 €. / (1/2 ración 11,50 €)
Anchovies from the Cantabrian coast / Sardellen aus Cantábrico.
Anchois du Cantabrique.

Carpaccio de Peus de porc amb Foie Mi-cuít.- 12.70 €
Carpaccio de Pies de cerdo con Foie Mi-cuít.
Pig trotters carpaccio with Foie.
Schweinfüsse Carpaccio mit Ente-Foie.
Carpaccio de Pieds de porc avec Foie-gras du canard.

Pop a la gallega. / Pulpo a Feira. 18.60 €
Octopus, Galician style / Tintenfisch nach galicischer Art.

Gambes amb all cremat. / Gambas al Ajillo. 12.80 €
Prawns in oil & garlic style / Garnelen mit Knoblauchtriebe

Musclos al vapor. / Mejillones al vapor. 11.00 € / (1/2 ración 6.70 €)
Steamed Mussels / Gedämpfte Pfahlmuscheln

'Xipirons' fregits./ Los Chipirones fritos . 16.40 € / (1/2 ración 9,80 €)
Fried tiny squid / Kleinen Tintenfische frittiert / Les Petits calmars frits.

Pebrots de Padró. / Pimientos de Padrón. 9.20 €
Peppers de Padrón / Pfeffer aus Padrón (frittiert)
Poivron de Padrón (fried).

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido / included



Sopa de pescadors. / Sopa de pescadores. 9.00 €
Fish Soup / Fischsuppe / Soupe de Poisson.

'Saltejat' de favetes amb xipirons / Salteado de habitas con chipirones.
Fried young beans with tiny squid
Les Petits Fèves sautés avec les petits Calmars
Die Kleinen Dicke Bohnen Gebackene mit Tintenfischen. **14.50 €**

Amanida Formatge de cabra gratinat amb mel i vinagreta de fruita seca.
Ensalada Queso de cabra gratinado con miel y vinagreta de frutos secos.
Melted goat's cheese Salad with honey and fruit nuts dressing.- **10,60 €**
Fromage de Chèvre frais gratiné avec miel et vinaigrette de fruits secs.
Frischer Ziegenkäse Überbackener Salat mit Honig und Schalenfrüchte vinaigrette.

Escalivada de l'horta, tapenade i Anxoves. 11.50 €
Tímbal de Escalivada de la huerta, tapenade y Anchoas.
"Escalivada" with olive pâté and anchovies.
Ember-roasted sweet pepper, onion, tomato and aubergine salad with anchovies
(Auf der Glut geröstetes abgezogenes Gemüse Salat)
Salade (poivron, aubergine, oignon, tomate...grillés sur la braise).

Pasta fresca amb llagostins i bolets./ La Pasta fresca con langostinos y setas.
Fresh pasta with King prawns and mushroom. **10,90 €**
Teigwaren mit Langustenschwanz und Pilzen
Pâte fraîche au champignons et crevettes.

Verdures a la brasa amb salsa romesco. 9,90 €
Verduras a la brasa con salsa romesco.
Griddled Greens vegetables with romesco sauce.
Lègumes grillés avec sauce romesco /Gemüse vom Rost mit Romesco Sosse.

Lasagna de Bogavante y verduritas asadas. 15,00 €
Lobster with greens lasagna / Hummer und Gemüse Lasagna

Terrina de Micuit de foie-gras natural amb compota de poma i vainilla. 16,90 €
Terrina de Micuit de foie-gras natural con compota de manzana y vainilla
Terrine of Foie (Mi-cuit), with apple compote and vanilla.
Terrine de Foie (Mi-cuit) avec compote de pomme et vanille.
Ente-Foie (Mi-cuit) mit Apfelkompott und Vanille.

Carpaccio de Bou, Rúcula i Parmesà amb vinagreta de pinyons. 15,20 €
Carpaccio de buey, rúcula y parmesano con vinagreta de piñones.
Beef Carpaccio, rucula, Parmesan cheese and pine-nut oil dressing.
Carpaccio de Boeuf, rucula, et fromage de Parma avec vinaigrette de pignon.
Rinds Carpaccio, Rucula und Parma Käse mit Pinienkern vinaigrette.

IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included

Peix, Pescado, Fish, Fisch . Poissons.

Suquet de Peix amb sofregit. / Suquet de Pescado. 22.00 €
Fisherman´s stew / Fischragout.
Fricassée de Poisson.

Bacalao a la muselina de ajos braseados, con mermelada de tomate y verduritas .

Cod topped with melted garlic with greens and tomato jam.
Kabeljau an einer Knoblauch Musselin mit Gemüse und Tomatemarmelade
Morue à l´ail cuite sur la braise avec légumes et marmelade du tomate. 19.00 €

Filet de Turbot a la brasa amb samfaina suau y patates al caliu
El Rodaballo braseado, al corte, con pisto suave y patata asada.
Charcoal-griddled Turbot. with roast potatoes and soft ratatouille.
Steinbutt vom Grill mit Ratatouille und geröstete Kartoffeln
Turbot grillé avec ratatouille et pommes de terre rôties. 19,60 €

Arroces i Pasta . Rice. Reis . Riz.

Calder d´ arròs amb llamàntol (2 pers, mín.) . 21,40 €
El Caldero de arroz con Bogavante.
**Speciality Rice with giant lobster. / Reis mit Hummer.*
Riz aux Homard.(min 2 pers.).

Paella marinera de arroz. (2 pers.mín.). 19,60 €

Arrosajat de fideos. (Fideuá, 2 pers.mín.). 17,20 €
Paella de Fideos a la marinera.

IVA / Taxes, inclòs / incluido /included



A. BRUDSPORKE, GYMNASIUMS CONDORSIA II DE
B. LUKTSPORKE, GYMNASIUMS CONDORSIA II DE

Hotel & Restaurant Galena Mas Comangau

www.mascomangau.com



El Filet de bou a la brasa amb verduretes y patates. 23.00 €
Filete de buey a la brasa con verduritas y patatas.

Grilled Filet of Beef with potatoes and greens / . Rindsfilet vom Grill.
 Filet de boeuf sur la braise avec légumes et pommes de terre.

Entrecot a la brasa amb mil fulls de patates i bacó. 19.50 €

Entrecote a la brasa con mil hojas de patatas y bacon.

Entrecote charcoal-broiled with layers of potatoes and smoked bacon.
 Entrecôte grillée avec feuilles de pomme de terre et bacon.
 Entrecote vom Grill mit Kartoffel Gratin und mild geräuchertem Speck.

Costelles de Anyel a la brasa amb patates pobres. 18.90.€

Costillitas de Codero lechal a la brasa con patatas pobre.

Charcoal-grilled Lamb Kid chops with potatoes field style.
 Kleine Lammkoteletts vom Grill mit kartoffeln Bauernhof Art
 Côtelettes d'agneau de lait grillée sur la braise avec pommes de terre.

Magret d' ànec a la brasa, figues confitades i salsa fruitas vermelles. 17,95 €

Magret a la brasa con higos confitados, y salsa de frutos del bosque.

Duck Magret barbecued, with candied figs and red fruit sauce.
 Magret du Canard sur la braise avec figues confites et sauce de fruites.
 Magret Entenbrust vom Grill auf Feigenkonfit und Früchtensauce.

Foie a la planxa amb patates i Ou ferrat.- 18,00 €

Foie a la plancha con patatas y huevo frito.

Grilled Fresh Foie with potatoes and fried Egg.
 Frische Entenleber vom Grill mit Kartoffeln und Spiegeleir.
 Foie du Canard au fril avec pommes de terre et Oeuf frit.

Garrí crocant amb patates al perfum de vainilla. 21,70 €

Cochinillo crocante con crema de patatas al perfume de vainilla.

Crunchy Suckling Pig with potatoes au vanilla
 Cochon de lait croustillant avec pommes de terre aux vanille.
 Ferkel Knusprig gebraten mit Kartoffeln aus Vanille

Cua de Bou estofada amb puré de patates i salsa de vi vell. 16,50 €

Rabo de buey estofado con puré de patatas y salsa de vino.

Stewed Oxtail with potato puree and wine sauce.
 Ochsenchwanz (ohne Knochen) mit Kartoffelpüree und altem Wein-sauce
 Queue de boeuf avec purée de pommes de terre et sauce de vin.

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €

IVA / Taxes, inclòs / incluido /included



A. BRIDSPORKE, GEMÜSSTÄNDLICHKEITEN
 B. LUFTSPORKE, GEMÜSSTÄNDLICHKEITEN

Postres. Desserts. Nachtisch

Canelons de pinya farcits amb crema cremada i xocolata. 8,90 €
Canelones de piña rellenos de crema catalana, con chocolate.
Stuffed Pineapple Cannelloni with catalan crème and chocolate.
Gefüllte AnanasCannelloni mit crema catalana und schokolade
Cannellonis d´Ananas farcis avec crème catalane et chocolat.

Recuit amb figues en almívar./ Recuit con higos en almíbar. 7,00 €
“Recuit” (fresh cheese with figs in syrup).
Fromage frais avec le sirop de figues
Frischkäse mit eingelegten Feigen in Sirup.

Coulant de xocolata. / Coulant de chocolate. 9,70 €
Coulant (Schokolade). / Coulant au chocolat.

Macedònia de fruita amb gaspatxo de cítrics i sorbete maracuyá. 7,50 €
Macedonia con gazpacho de cítricos y sorbete de frutas de la pasión.
Seasonal Fruit Salad with citric gazpacho and Passion fruit sorbet.
Macédoine de fruits de saison avec gazpacho d´agrumes et sorbet de fruits.
Obstsalat mit Zitrusgazpacho und Passionfrucht-sorbet

Carpaccio de Pinya natural gratinada./ Piña natural gratinada. 6.50 €
Topped Fresh pineapple carpaccio / Frische Ananas carpaccio.
Ananas frais carpaccio

Trufes de xocolata “Pedres de Gaudí”. 8,00 €
Las Piedras de Gaudí (Trufas de chocolate).

Crema de Vainilla de Madagascar amb fruita del temps. 6,90 €
Crema de vainilla de Madagascar con frutas del tiempo.

Gelats / Los Helados.- 5.10 €
Ice cream / Eis.

Plata de formatges / Surtido de Quesos.- 7,00 €
Cheese Plater./ Käseplatte / Plateau de fromages.

IVA / Taxes, inclòs / incluido /included