



Consultar sobre opciones de menú para celíacos

Wifi: usuario: invitadosGGalpon Contraseña: grangalpon

Servicio de mesa \$/80

Desayunos y Meriendas

• DESAYUNO CLÁSICO <i>Café o té + tostadas con mermelada casera/manteca o queso crema + juguito de naranja</i>	\$1030
• DESAYUNO GALPONERO <i>Café o té + tostón de palta con huevo Mollet + juguito de naranja</i>	\$1530
• DESAYUNO ANTIOXIDANTE <i>Café o té + bowl de granola con yogurt, arándanos y frutas de estación + jugo de naranja</i>	\$1410
• MEDIALUNAS DULCES	\$ 198
• MEDIALUNAS CALENTITAS CON JAMÓN Y QUESO	\$250
• TOSTADAS CON MERMELADA CASERA, QUESO CREMA O MANTECA	\$ 660
• TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO EN PAN ÁRABE	\$780
• TOSTÓN DE PALTA Y HUEVO DE CAMPO MOLLET	\$1120
• BOWL DE GRANOLA, YOGURT Y FRUTAS DE ESTACIÓN	\$820

Pastelería

• BUDÍN DE LIMÓN	\$ 578
• ALFAJOR DE MAICENA Y DULCE DE LECHE CON FRUTOS SECOS	\$ 540
• CARROT CAKE	\$ 578
• SCONES DE QUESO	\$ 380
• BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS	\$ 710
• TORTA DEL DÍA: <i>lemon pie-cheesecake New York-torta toffi- crumblée de manzana</i>	\$ 770

Cafetería de Especialidad

• RISTRETTO	\$ 300	• Flat White	\$ 425
• ESPRESSO	\$ 300	• Latte	\$ 425
• LUNGO	\$ 300	• Mocaccino	\$ 425
• DOPPIO	\$ 365	• Caramel	\$ 425
• LONG BLACK	\$ 365	• Adicional leche vegetal	\$ 90
CAFE con leche		• Té en hebras (negro · rojo · verde)	\$ 310
• Macchiato	\$ 365	CAFÉ especial	
• Latte macchiato	\$ 365	• Espresso, <i>whisky, crema de leche, bitter de chocolate</i>	\$ 450
• Cortado	\$ 365	• Espresso, <i>Tambo, cognac, Borghetti</i>	\$ 450
• Capuccino	\$ 365	• Café Irlandés	\$ 450



Consultar sobre opciones de menú para celiacos

Wifi: usuario: invitadosGGalpon Contraseña: grangalpon

Servicio de mesa \$/80

Brunch

(sábados y domingos de 12 a 16 hs.)

• TOSTÓN DE PALTA Y HUEVO MOLLET	\$1200
• CROQUE MADAME: <i>pan lacteado humedecido en huevo con jamón y queso gratinado con salsa bechamel y huevo a la plancha</i>	\$1400
• HUEVOS BENEDICTINOS: <i>pan de yogur, huevo poche, panceta crocante y salsa holandesa</i>	\$1400

Sándwiches

• SÁNDWICH EN PAN DE MOLDE INTEGRAL <i>con vegetales de estación, alioli de rúcula, brotes y huevo de campo, acompañado de ensalada orgánica</i>	\$1450
• SÁNDWICH EN PAN CIABATTA DE JAMÓN CRUDO, <i>manteca de mostaza antigua, queso Brie, rúcula y tomates asados</i>	\$1500
• HAMBURGUESA CASERA DE NOVILLO, <i>queso cheddar, panceta, lechuga, tomate, huevo y cebolla morada con salsa americana (guarnición a elección)</i>	\$1930
• HAMBURGUESA VEGETARIANA, <i>mix de legumbres y vegetales gratinados, con cebolla asada, hummus de remolacha, brotes, rúcula, manteca de mostaza antigua (guarnición a elección)</i>	\$1750
• BAGEL PANADERO DE SALMÓN CURADO, <i>palta, queso crema, pickles y brotes</i>	\$2350

Entraditas

• FAINÁ CROCANTE con hummus de remolacha orgánica	\$1030	• RABAS	\$2900
• BUÑUELOS DE ESPINACA Y HOJAS VERDES	\$1150	• PROVOLETA AL HIERRO con tomates secos hidratados y pesto de albahaca	\$1980
• PAPAS BASTÓN FRITAS con huevos estrellados y salchicha parrillera	\$1050	• CROQUETAS DE FONDUTA CAPRESSE con tomates secos, rebozadas en panko con salsa pomodoro	\$1600

Platos

• ENSALADA ITALIANA, jamón crudo, rúcula selvática, tomates asados, albahaca, boconccino y olivas negras	\$1630
• ENSALADA DE PAPINES TIBIOS, espárragos orgánicos, almendras, queso Brie y castañas de caju	\$1880
• GNUDI TOSCANOS, Pasta estilo gnocchi, de ricota, queso parmesano, pecorino acompañados con salsa bolognesa	\$1830
• RISOTTO DE HONGOS, champiñones, portobellos y hongos de pino	\$2200
• RISOTTO DE REMOLACHA con mascarpone casero y almendras	\$2100
• CREPÉS RELLENOS DE ESPINACA, salsa bechamel, queso pecorino y crema de puerros	\$1970
• BAOS DE LANGOSTINOS REBOZADOS EN PANKO, pan de leche al vapor y pickles acompañados de chips de batatas	\$2200
• PAPAS RÖSTI, langostinos grillados, huevo poché y gremolata	\$2150
• MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA con jamón (guarnición a elección)	\$1950
• ESCALOPES DE BONDIOLA MACERADA EN CÍTRICOS Y MIEL, con papas fondant (hervidas en caldo y doradas en manteca), ensalada orgánica	\$2250
• MILANESA DE POLLO A LA CIPOLLINA, queso fontina, cebollas caramelizadas y tomillo fresco orgánico (guarnición a elección)	\$1900
• MILANESA DE PECETO DE CERDO acompañada de penne rigate con fondue de quesos	\$1890
• MEDALLONES DE POLLO con guacamole y acompañados de ensalada orgánica	\$2050
• STROGONOFF DE TERNERA con salsa de crema de leche, pimentón y champiñones, acompañado de papas cubo	\$2440

GUARNICIONES:

puré de papas · papas fritas · batatas asadas · calabazas y zanahorias orgánicas con hierbas · ensalada de estación

Postres

• ENSALADA DE FRUTAS	\$700	• FLAN CASERO con dulce de leche y crema	\$770
• ALMENDRADO CASERO con salsa de chocolate	\$720	• LINGOTE DE CHOCOLATE: base de marquise, mousse de chocolate, mousse de dulce de leche y merengue	\$990
• TARTIN DE MANZANA con helado de crema	\$700		



Consultar sobre opciones de menú para celíacos

Wifi: usuario: invitadosGGalpon Contraseña: grangalpon

Servicio de mesa \$/80

Bebidas (sin alcohol)

• GASEOSA línea Coca Cola	\$ 300
• AGUA con o sin gas	\$ 290
• POMELADA: Vaso: \$ 390 Jarra: \$ 895	
• LIMONADA: Vaso: \$ 390 Jarra: \$ 895	

Cócteles (sin alcohol)

• GRAN: shrub de frutilla, jugo de ananá, jugo de limón y soda	\$ 620
• GALPÓN: naranja, maracuyá y jugo de pomelo	\$ 620

Cervezas

• STELLA ARTOIS Belgica y Noire 473cc \$ 695	• PATAGONIA: Amber Lager-Küné · Weisse-Bohemian Pilsener 24/7 473cc \$ 680
• CORONA 330cc \$700 710cc \$ 995	

Vinos

• SAUVIGNON BLANC · Salentein Reserva	\$ 1960
• CHARDONNAY · Animal Organic	\$ 2300
• CHARDONNAY · Dante Robino	\$ 1500
• BLEND BLANCO · Padrillos Trifecta	\$ 1660
• ROSADO · Padrillos Rosé	\$ 1730
• PINOT NOIR · Padrillos	\$ 1920

M A L B E C

• Padrillos	\$ 1730
• Dante Robino	\$ 1440
• Animal Organic	\$ 2750
• Salentein Reserva	\$ 2180

C A B E R N E T S A U V I G N O N

• Animal Organic	\$ 2400
• Salentein Reserva	\$ 2250

• CABERNET FRANC · Salentein	\$ 2120
• ESPUMANTE BRUT NATURE · Navarro Correas	\$ 2340

E S P U M A N T E E X T R A B R U T

• Animal Organic	\$ 2900
• Salentein Reserva	\$ 2500

• VINO POR COPA: Malbec \$ 600 Chardonnay \$ 600	
--------------------------------------------------	--

B O D E G A S B O U T I Q U E

• TIGRIS TORRONTÉS Bodega Torreleones (origen Mendoza)	\$ 1850
• ALA NEGRA PETIT VERDOT Bodega Corvus (origen Mendoza)	\$ 2050
• CABERNET SAUVIGNON PERFUME DEL YOKAVIL BLEND Bodega Altos del Yokavil (origen Catamarca)	\$ 2050
• MANUEL MAS FUCHS Vino de autor (origen: Mendoza)	\$ 2100



Consultar sobre opciones de menú para celiacos

Wifi: usuario: invitadosGGalpon Contraseña: grangalpon

Servicio de mesa \$/80

Cocteles Clásicos

• MAI TAI 245 · HAVANNA 3 AÑOS, triple sec carajo, disaronno, jugo de anana, shrub de frambuesa, sour	\$ 930
• HANKY PANKY · Gin, Vermouth Rosso, Fernet Branca	\$ 800
• MOSCÚ MOULE · VODKA SERNOVA, almíbar de jengibre, jugo de limón, ginger ale	\$ 800
• APEROL SPRITZ · APEROL (50%), Cinzano pro spritz, soda y rodaja de naranja	\$ 800
• CYNAR POMELO · CYNAR 70, jugo de pomelo, rodaja de pomelo	\$ 780
• PENICILLIN GALPON · JOHNNIE WALKER RED LABEL, miel de jengibre e hibiscus, jugo de limón	\$ 970
• BULLDOG TONIC · GIN BULLDOG, agua tónica, rodaja de limón	\$ 850
• BRANCA SMASH · FERNET BRANCA jugo de ananá, jugo de limón, almíbar simple, menta	\$ 800
• QUEEN'S PARK SWIZZEL · BACARDI BLANCO, bitter angostura, almíbar simple, jugo de limón, menta	\$ 910
• APERITIVO OBRERO · AMARGO OBRERO, cordial de manzana roja, fernet Branca, jugo de limón, soda	\$ 780

Cócteles de autor

• EL DORADO · Ron blanco, shrub de banana, jugo de ananá, cold brew, óleo de banana	\$ 860
• ENTRE VÍAS · Vodka macerado en pimientos, Campari, jugo de ananá, maracuyá, limón	\$ 860
• GREEN HOOD · Vodka Sernova, Elderflower, mix de manzana y limón, soda, Branca menta, albahaca	\$ 860
• ORANGE · Gin Heraclito, Hesperidina, Aperol, cordial de cabutia y maracuyá, jugo de ananá y jugo de limón	\$ 880
• FUERA DE SERVICIO · Tequila, gin, Pimm's, infusión de hibiscus, shurb de frutilla y frambuesa, jugo de pomelo	\$ 860
• OHANA · Bacardi carta blanca, jugo de ananá, cordial de mango y remolacha, jugo de lima, Cynar	\$ 870
• SANA AMBROSÍA · Pisco, Cristalino, jugo de limón, shrub de manzana, parfait amour, clara de huevo	\$ 880
• DAIQUIRI INEFABLE · Ron dorado, apricot brandy, jugo de ananá, cordial de durazno, infusión de rooibos y vainilla	\$ 880
• REFRESCO · Gancia americano, Aperol, gin Heraclito, jugo de ananá, jugo de pepino, jugo de limón	\$ 860

Medidas Whisky

• Jameson (irlandés)	\$ 830	• Glen Moray (single malt)	\$ 1600
• The Glenlivet 12 (single malt)	\$ 1690	• Johnnie Walker Black Label (blend)	\$ 1650
• The Glenlivet 15 (single malt)	\$ 2510	• The Famous Grouse (blend)	\$ 1650
• La Orden del Libertador (single malt)	\$ 1930	• Benchmark n°8 (bourbon)	\$ 1230
• La Orden del Libertador Single Grain Barley (single malt)	\$ 1700	• Jack Daniel's (bourbon)	\$ 1780

Gin

• TANQUERAY	\$ 1050	• BOMBAY	\$ 980
• BEEFEATER	\$ 1050	• BROKER'S	\$ 1100
• BULLDOG	\$ 980	• MONKEY 47	\$ 3300