

Selección de quesos del mundo <i>según recomendaciones</i>	19€
Frutos secos, lácteos, huevo	
Jamón ibérico de Bellota G.O.	25€
Glúten en la guarnición	
Las bravas de El Retiro	9,5€
Gluten, soja, huevo	
Croquetas Jamón 6 uds.	15€
Gluten, huevos, lácteos	
Ensaladilla rusa clásica	14€
Huevo, pescado, soja, mostaza, gluten, lácteos, sésamo, sulfitos	
Calamares a la andaluza con mayo cítrica	19€
Gluten, moluscos, huevo	
Huevos rotos con gambas al ajillo	17€
Huevos, crustáceos	
Huevos rotos con jamón	17€
Huevo	
Tortilla de patatas hecha al momento <i>con o sin cebolla</i>	15€
Huevo	
Mini tortilla de patatas con callos a la madrileña	13€
Gluten, huevo	
Torreznos al estilo Florida <i>con salsa spicy y cebolla encurtida</i>	15€
Huevo, gluten, soja	
Hummus casero aliñado, ajonjolí y crudités	13€
Gluten, sésamo, frutos secos, apio	
El dúo de Sam <i>atún rojo Balfegó, salmón con soja y sésamo</i>	12€
Pescado, soja, sésamo	
Alitas de pollo laqueadas en salsa thai	14€
Pescado, moluscos, crustáceos, gluten, sésamo	
Gyozas de pato con salsa sweet chili 6 uds.	14€
Lactosa, gluten, soja, mostaza	
Brioche de cola de vaca estofada con salsa tártara y cebolla encurtida	11€
Gluten, lactosa, huevo, sulfitos	
Pulpo a la parrilla con patata risolada y mojo picón	24€
Moluscos, lactosa, sulfitos, frutos secos, cacahuetes	
Cazón suave de adobo casero	15€
Gluten, pescado, sulfitos, huevo	
Pollo al curry con arroz de jazmín	17€
Gluten, soja, lácteos, sésamo	
Carrilleras estofadas al vino tinto y parmentier	21€
Sulfitos, lácteos	
Hamburguesa La Galería <i>pan brioche, mayo trufada, cheddar y patatas fritas</i>	18€
Gluten, lactosa, huevo	
Lomo de vaca trinchado <i>de 300 grs. con patatas fritas, madurado de 35-40 días</i>	27€
No contiene alérgenos	

Bimi, brotes de espinaca con queso ahumado y crema de cacahuets	16€
Lácteos, frutos secos, cacahuete, gluten, sulfitos, soja	
Tomates seleccionados, burrata al pesto, pistachos, fresas y aceite de albahaca	18€
Lácteos, frutos secos	
Poke Florida <i>atún rojo, salmón, aguacate, mango, pepino, edamame, shari, wakame</i>	21€
Pescado, soja, gluten, mostaza	

SASHIMI 9 CORTES

Pesca del día	17€
Salmón	17€
Atún rojo Balfegó	19€
Sashimi platter 12 24 Cortes	22 33€

NIGIRIS 2 UDS.

Pesca del día	7€
Salmón tradicional	7€
Salmón flambeado spicy	8€
Atún rojo Balfegó	9€

Pueden contener trazas de soja y gluten en los acompañamientos

Vegetariano <i>aguacate, pepino, zanahoria, micromezclum</i>	13€
No contiene alérgenos	
Dragón fusión <i>futomaki de salmón, mango, cangrejo y salsa picante</i>	16€
Gluten, mostaza	
Tuna <i>uramaki de atún picante y crocante</i>	17€
Gluten	
Alaska especial <i>uramaki de salmón, aguacate, queso crema, cangrejo y spicy mayo</i>	16€
Lácteos, soja, huevo	
Rainbow roll <i>atún, salmón, lubina, aguacate, cangrejo y salsa de anguila</i>	16€
Soja, gluten	
Maki Omakase 12 24 cortes de la sugerencia del itamae	22 40€

Violeta, moras, yogur y coco	6,5€
Lácteos	
Piña asada con ron y hierbabuena	6,5€
Lácteos, sulfitos	
Tarta de chocolate y helado de mandarina	8€
Gluten, lácteos, frutos secos, huevo, cacahuets	
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	8€
Gluten, lácteos, huevo, frutos secos, cacahuets	
Torrija helada	8€
Gluten, lácteos, huevo, frutos secos, cacahuets	
Helados [2 sabores a elegir] <i>vainilla, chocolate, nata, coco, queso, pistacho o mandarina.</i>	6,5€
Vainilla Lácteos, huevos. Chocolate, nata, coco, queso, pistacho Lácteos. Mandarina sin alérgenos.	

Selection of cheeses from around the world <i>as recommended</i>	19€
Gluten, nuts, dairy, eggs	
G.O. Iberian acorn-fed ham	25€
Gluten in the side dish	
Our "El Retiro" style bravas potatoes	9,5€
Gluten, soy, egg	
Iberian ham croquettes <i>6pcs.</i>	15€
Gluten, eggs, dairy	
Classic russian salad	14€
Egg, fish, soy, mustard, gluten, dairy, sesame, sulfites	
Andalusian-style calamari with citrus mayo	19€
Gluten, molluscs, egg	
Broken eggs with garlic shrimp	17€
Egg, crustaceans	
Broken eggs with ham	17€
Egg	
Made-to-order Spanish omelette <i>with or without onion</i>	15€
Egg	
Mini Spanish omelette with Madrilenian-style trip	13€
Gluten, egg	
Florida-style pork belly <i>with spicy sauce and pickled onion</i>	15€
Egg, gluten, soy	

Homemade hummus with sesame oil and crudités	13€
Gluten, sesame, nuts, celery	
Sam's duo <i>Balfegó bluefin tuna, salmon with soy and sesame</i>	12€
Fish, soy, sesame	
Thai-style glazed chicken wings	14€
Fish, molluscs, shellfish, gluten, sesame	
Duck gyozas with sweet chili sauce <i>6 pcs.</i>	14€
Dairy, gluten, soy, mustard	
Braised oxtail brioche with tartar sauce and pickled onion	11€
Gluten, dairy, egg, sulfites	

Grilled octopus with rissole potatoes and spicy mojo sauce	24€
Molluscs, dairy, sulfites, nuts, peanuts	
Marinated dogfish in homemade adobo	15€
Gluten, fish, sulfites, egg	
Curry chicken with jasmine rice	17€
Gluten, soy, dairy, sesame	
Braised beef cheeks in red wine with parmentier	21€
Sulfites, dairy	
La Galería burger <i>brioche bun with truffle mayo, melted cheddar, and a side of fries</i>	18€
Gluten, dairy, egg	
Sliced dry-aged beef loin <i>300 grs, with a side of fries, 35-40 days dry-aged</i>	27€
Contains no allergens	

SALADS

Bimi and spinach sprouts with smoked cheese and peanut cream	16€
Dairy, nuts, peanuts, gluten, sulfites, soy	
Selected tomatoes, pecorino with pesto, pistachio, straweberry, and basil oil	18€
Dairy, nuts	
Florida Poke <i>bluefin tuna, salmon, avocado, mango, cucumber, edamame, shari, wakame</i>	21€
Fish, soy, gluten, mustard	

SUSHI

SASHIMI 9 SLICES

Catch of the day	17€
Salmon	17€
Balfegó bluefin tuna	19€
Sashimi platter 12 24 Slices	22 33€

NIGIRIS 2 PCS.

Catch of the day	7€
Traditional salmon	7€
Flamed spicy salmon	8€
Balfegó bluefin tuna	9€

May contain traces of soy and gluten in the side dishes

MAKIS 8 PCS.

Vegetarian <i>avocado, cucumber, carrot & microgreens</i>	13€
Contains no allergens	
Dragon fusion <i>salmon futomaki with mango, crab & spicy sauce</i>	16€
Gluten, mustard	
Tuna <i>spicy tuna uramaki with crunchy topping</i>	17€
Gluten	
Special Alaska <i>salmon uramaki with avocado, cream cheese, crab & spicy mayo</i>	16€
Dairy, soy, egg	
Rainbow roll <i>tuna, salmon, sea bass, avocado, crab & eel sauce</i>	16€
Soy, gluten	
Omakase maki 12 24 cuts of the itamae's selection	22 40€

DESSERTS

Violet, blackberries, yogurt and coconut	6,5€
Dairy	
Roasted pineapple with rum and mint	6,5€
Dairy, sulfites	
Chocolate cake with tangerine sorbet	8€
Gluten, dairy, nuts, egg, peanuts	
Thin apple tart with vanilla ice cream	8€
Gluten, dairy, nuts, egg, peanuts	
Frozen torrija <i>[Spanish-style French toast]</i>	8€
Gluten, dairy, nuts, egg, peanuts	
Ice cream <i>[choose 2 flavors] vanilla, chocolate, cream, coconut, cheese, pistachio or tangerine.</i>	6,5€
Vanilla Dairy, egg. Chocolate, cream, coconut, cheese, pistachio Dairy. Tangerine Contains no allergens.	