

*El Gallo
Viejo*



Ensaladas y Entrantes

Ensalada Completa

Mezclum, tomate, cebolla, huevo, espárragos, atún, zanahoria, pimiento, maíz

Ensalada de aguacate con gambas

Mezclum, tomate, aguacate, gambas y salsa rosa

Ensalada "El Gallo Viejo"

Mezclum, piña, bacon, queso de cabra, huevo duro, tomate cherry y frutos secos con reducción de balsámico y miel

Ensalada payesa

Pimiento rojo, huevo, patatas y ajo
Extra de "Peix sec"

Ensalada de mango y burrata

Mezclum, , mango, queso burrata, tomate con aliño de reducción de mandarina

Jamón Ibérico "Joselito"

Pan con tomate (pan llonget o payés)

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco

Chipirones

Pulpo a la gallega o a la brasa

Calamar de Ibiza salteado o a la andaluza

Gambas al ajillo

Mejillones al vapor o a la marinera

Gambas y cigalas ibicencas a la plancha

Carnes a la brasa "Josper"

TODOS LOS PLATOS ESTÁN ACOMPAÑADOS POR SU GUARNICIÓN

Parrillada de carne (Mín. 2 pers./precio por pers.)

Lomo alto de vaca gallega, chuletas de cordero, pluma ibérica, pollo, chorizo criollo

Chuletón "El Gallo Viejo" (T-bone 650gr.)

Lomo alto de vaca gallega

Solomillo de ternera gallega

Chuletas de cordero

Pollo payés (Pechuga o muslo)

SÁBADOS Y DOMINGOS EL CURRY DE SIEMPRE

(Como lo hacían Pep y María)

Carnes a la piedra

TODOS LOS PLATOS ESTÁN ACOMPAÑADOS POR SU GUARNICIÓN

Chuletón de vaca gallega (Mín. 2 pers.)

Picanha do Brasil / Black Angus

Magret de pato

Pluma o secreto ibérico

Solomillo de ternera gallega

Salsas para las carnes a elegir

Pimienta, Roquefort, Mostaza

Foie

Las especialidades del mar



PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO DOS PERSONAS

"Bullit de peix" con su arroz a banda / ciego
Guisado de pescado / ciego
Parrillada de pescado y marisco / ciega
"Salmorreta"
Bogavante plancha o caldereta
Bogavante con huevos payeses
Langosta ibicenca en caldereta o a la plancha
Bogavante gallego nacional

Pescados, Arroces y Paellas

PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO DOS PERSONAS

Pescado fresco del día. (precio por kg.)

Gallo, rotja, mero, denton...

Zarzuela de pescado y marisco

Bacalao a la brasa

Calamar de Ibiza (por ración)

Fideuá de pescado y marisco

Arroz a banda

Arroz negro

Arroz ciego de carne - señorito

Paella con carne y marisco

Paella solo con marisco

Arroz seco con bacalao y rape

Paella con pescado y marisco

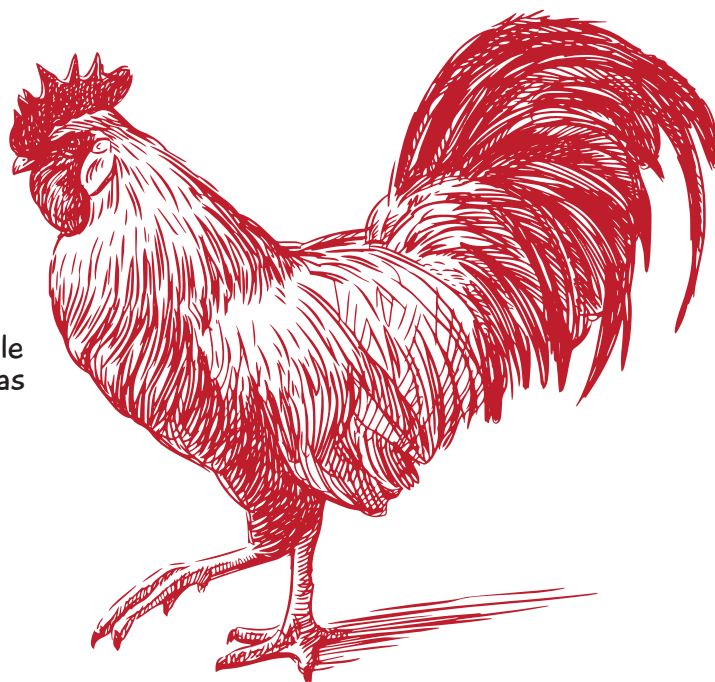
Arroz marinera (caldoso)

Paella de señoritos (pescado)

Arroz de bogavante (seco o caldoso)

Pan, alioli y aceitunas

Este establecimiento tiene información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias





Amanides i entrants

Amanida completa

Mesclum, tomàquet, ceba, ou, espàrrecs, tonyina, pastanaga, pebrot, blat de moro

Amanida d'alvocat amb gambes

Mesclum, tomàquet, alvocat, gambes i salsa rosa

Amanida " El Gallo Viiejo "

Mesclum, pinya, bacó, formatge de cabra, ou dur, tomàquet cherry i fruits secs amb reducció de balsàmic i mel

Amanida pagesa

Pebrot vermell, ou, patates i all

Amanida de mango i burrata

Mesclum, mango, formatge burrata, tomàquet amb amaniment de reducció de mandarina

Pernil Ibèric " Joselito "

Pa amb tomàquet (pa llonget o pagès)

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco

Calamarsons

Pop a la gallega o a la brasa

Calamar d'Eivissa saltat o l'andalusa

Gambes a l'all

Musclos al vapor o a la marinera

Gambes i escamarlans eivissencs a la planxa

Carns a la brasa "Jasper"

TOTS ELS PLATS ESTAN ACOMPANYATS AMB GUARNICIÓ

Graellada de carn (mínim 2 persones)

Llom alt de vaca gallega, costelles de xai, ploma ibèrica, pollastre, xoriço crioll

Mitjana "El Viejo Gallo" (T-bone 650gr)

Llom alt de vaca gallega

Filet de vedella gallega

Costelles d'anyell

Pollastre pagès (Pit o cuixa)

DISSABTES I DIUMENGES EL CURRI DE SEMPRE

Com ho feien Pep i Maria

Carns a la pedra

TOTS ELS PLATS ESTAN ACOMPANYATS PER LA SEVA GUARNICIÓ

Chuletó de vaca gallega (Minim 2 persones)

Picanha do Brasil / Black Angus

Magret d'ànec

Ploma o secret ibèric

Filet de vedella gallega

Salses per a les carns a escollir

Pebre, rocafort o mostassa

Foie

Les especialitats del mar



MÍN 2 PERS.

"Bullit de peix" amb arròs a banda/cec

Guisat de peix / cec

Graellada de peix i marisc/cega

"Salmorreta"

Llamàntol a la planxa o caldereta Preu segons mercat (PSM)

Llamàntols amb ous pagesos Preu segons mercat (PSM)

Llagosta eivissenca en caldereta o a la planxa (Preu per quilo)

Llamàntol gallec nacional

Peixos, Arrossos i Paelles

MÍN 2 PERS.

Peix fresc del dia

Gall, rotja, anfós, déntol

Sarsuela de peix i marisc

Bacallà a la brasa

Calamar d'Eivissa (per ració)

Fideuà de peix i marisc

Arròs a banda

Arròs negre

Arròs cec de carn - senyoret

Paella amb carn i marisc

Paella només amb marisc

Arròs sec amb bacallà i rap

Paella amb peix i marisc

Arròs marinera (caldós)

Paella de senyorets (peix)

Arròs de llamàntol (sec o caldós)

Pa, alioli i olives



Aquest establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

IVA INCLÒS



Salads and Starters

Complete salad

Mezclum, tomato, onion, egg, asparagus, tuna, carrot, pepper, corn

Avocado salad with prawns

Mezclum, tomato, avocado, prawns and cocktail sauce

Salad "El Gallo Viejo"

Mezclum, pineapple, bacon, goat cheese, hard-boiled egg, cherry tomato and nuts with balsamic and honey reduction

Farmer's salad

Red pepper, egg, potatoes and garlic

Mango and burrata salad

Mezclum, mango, burrata cheese, tomato with mandarin reduction dressing

Iberian cured ham "Joselito"

Bread with tomato (lloset or peasant bread)

Grilled seasonal vegetables with romesco sauce

"Chipirones" (small cuttlefish)

Octopus Galician style or grilled

Squid from Ibiza sautéed or Andalusian style

Garlic prawns

Steamed mussels or mussels fisherman's style

Grilled Ibizan prawns and Norway lobsters

Grilled meat "Josper"

ALL DISHES ARE SERVED WITH GARNISHING

Mixed grill of meat (Minimum two people)

Bone-in ribeye "El Viejo Gallo" (T-bone 650gr.)

Galician beef ribeye

Fillet steak of Galician beef

Lamb chops

Farmer's chicken (Breast or thigh)

SATURDAYS AND SUNDAYS THE USUAL CURRY

As Pep and Maria did

Meats on the Stone

ALL THE DISHES ARE ACCOMPANIED BY THEIR GARNISH

Galician cow T-bone steak (Minimum 2 people)

Picanha do Brasil / Black Angus

Duck magret

"Pluma" or "secreto" (iberian pork steak)

Fillet steak of Galician beef

Sauces for meats to choose

Pepper, Roquefort or mustard sauce

Foie

Sea Specialties



MIN. 2 PERS.

"Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" / "ciego" (all peeled) rice

Fish stew / "ciego" (all peeled)

Grilled fish and seafood / "ciega" (all peeled)

"Salmorreta"

Grilled lobster or casserole Market price

Lobsters with farm eggs Market price

Ibizan lobster in stew or grilled (Price per kilo)

National Galician lobster

Fish, Rice and Paellas

MIN. 2 PERS.

Fresh fish of the day

John Dory, scorpion fish, grouper, toothed bream

"Zarzuela" (fish and seafood casserole)

Charcoal grilled cod

Squid from Ibiza (per portion)

Fideuá (noodle paella) with fish and seafood

"A banda" rice

Black rice

"Ciego" meat rice - (boneless)

Paella with meat and seafood

Paella only with seafood

Dry rice with cod and monkfish

Paella with fish and seafood

Rice fisherman's style (brothy)

Paella "de señoritos" (fish, all peeled)

Lobster rice (dry or soupy)

Bread, aioli and olives



This establishment has information available regarding **allergies and food intolerances**

VAT INCLUDED