

PRECIOS EN EUROS · IVA INCLUIDO
PRICES IN EURO · INCLUDING TAXES

Para comer To eat

RACIONES CASERAS/PARA COMPARTIR

DEL 3 DE GALDÓS

HOMEMADE DISHES/FOR SHARING 3 de Galdós style €

- **PATATAS BRAVAS** al estilo 3 de Galdós 9'50
The famous creamy SPANISH BRAVA POTATOES 🍷
- **CROQUETAS CASERAS** crujientes 12'00
(Jamón/boletus/queso azul) con base de membrillo (7 uds.)
Homemade CRUNCHY CROQUETTES (7 pcs.)
(Serrano ham/boletus/blue cheese) with a quince paste base 🍷🍷🍷
- **HUEVOS ROTOS** con jamón 12'50
Fried eggs with ham and potatoes
SPANISH "HUEVOS ROTOS" 🍷
- **ALITAS** picantes con salsa casera y patatas fritas 11'50
(8 uds.)
Spicy CHICKEN WINGS in homemade sauce
with potato chips (8 pcs.) 🍷🍷
- **CAZÓN en ADOBO** con salsa ali oli 12'00
MARINATED CAZÓN with homemade ali oli sauce 🍷🍷🍷
- Jugosa **TORTILLA de PATATA** 13'00
con cebolla y pimientos de Padrón
Traditional SPANISH OMELETTE with onion
and Padrón peppers 🍷
- **FINGERS de POLLO** con salsa barbacoa 11'50
CHICKEN FINGERS with barbecue sauce 🍷🍷
- **NACHOS** con guacamole fresco, queso cheddar, 12'50
pico de gallo, salsa mexicana y jalapeños
NACHOS with guacamole, cheddar cheese,
pico de gallo, mexican sauce and jalapeños 🍷
- **QUESADILLAS con CHAMPIÑÓN** 12'00
y queso provolone
QUESADILLAS with MUSHROOMS
and provolone cheese 🍷🍷
- **QUESADILLAS con POLLO BRASEADO,** 13'00
queso mozzarella, tomate, lechuga y salsa rosa
QUESADILLAS with GRILLED CHICKEN, mozzarella
cheese, tomato, lettuce and pink sauce 🍷🍷🍷
- **CHIPIRONES** a la andaluza con salsa ali oli 13'50
SQUIDS, Andalusian style, with homemade ali oli sauce 🍷🍷🍷
- **FAJITA** cochinita pibil (3 pcs.) 12'50
PORK FAJITA pibil (3 pcs.) 🍷🍷
- **SECRETO IBÉRICO** al estilo 3 de Galdós 13'00
(Con salsa chimichurri y ensalada)
3 de Galdós style IBERIAN PORK
(With chimichurri sauce and salad) 🍷
- **BERENJENAS** en tempura con miel de Arce 12'00
y salmorejo
AUBERGINE TEMPURA with maple honey
and salmorejo 🍷🍷
- **Flores de ALCACHOFA** a la plancha 14'50
con tierra de jamón
GRILLED ARTICHOKE Flowers with serrano ham
- **SETAS EMPANADAS** con salsa ali oli 11'50
BREADED MUSHROOMS with homemade ali oli sauce 🍷🍷
- **TABLA de JAMÓN IBÉRICO** con pan de cristal 22'00
y tomate fresco
The BEST SPANISH HAM with tomato and bread 🍷
- **TRÍO de IBÉRICOS** (Lomo, chorizo, salchichón) 20'00
y QUESOS nacionales con nueces
SPANISH COLD CUTS (Loin, chorizo, salchichón)
and Spanish exquisite CHEESES with nuts 🍷🍷🍷

TOSTAS

SORPRENDENTES Y SABROSAS

BRUSCHETTAS Surprising & Tasty €
(MADE WITH OUR SPECIAL TOASTED BREAD)

- **TOSTA Ibérica** (Solomillo de cerdo con queso brie 10'50
y cebolla caramelizada)
Spanish BRUSCHETTA (Pork tenderloin
with brie cheese and caramelized onion) 🍷🍷
- **TOSTA Noruega** (Con salmón y bacalao ahumado, 9'50
alcaparra frita y tierra de aceituna negra)
Norwegian BRUSCHETTA (With smoked salmon
and cod, fried caper and ground black olives) 🍷🍷🍷🍷🍷
- **TOSTA Capresse** (Tomate, mozzarella y aceite 9'00
de albahaca)
Capresse BRUSCHETTA (Tomato, mozzarella
and basil oil) 🍷🍷

HAMBURGUESAS

100% IRRESISTIBLES

BURGERS 100% Irresistible €

- **HAMBURGUESA CLÁSICA** 13'50
con PATATAS FRITAS
(Carne de ternera, tomate, queso cheddar, cebolla
caramelizada, lechuga y bacon)
CLASSIC BURGER with FRENCH FRIES
(Beef, tomato, cheddar cheese, caramelized onion,
lettuce and bacon) 🍷🍷🍷
- **HAMBURGUESA ESPECIAL DEL 3** 14'50
con PATATAS FRITAS
(De ternera, queso cheddar, cebolla roja, salsa de 14'50
mostaza y miel, rúcula y costilla BBQ)
3 de Galdós SPECIAL BURGUER
with FRENCH FRIES
(Beef, cheddar cheese, honey mustard sauce,
BBQ ribs, red onion and arugula) 🍷🍷🍷🍷
- Degustación de **MINI-HAMBURGUESAS** 17'50
con PATATAS FRITAS (4 minis)
Four selected MINI-BURGERS
with FRENCH FRIES (4 minis) 🍷🍷🍷
- **CLÁSICA** (De ternera, tomate, queso cheddar 17'50
y cebolla caramelizada)
CLASSIC (Beef mini-burger with tomato,
cheddar cheese and caramelized onion) 🍷🍷🍷
- **3 DE GALDÓS** (De ternera, mermelada de 17'50
tomate, queso de cabra y cebolla pochada)
3 DE GALDÓS (Beef mini-burger with tomato
marmalade, goat cheese and poached onion) 🍷🍷
- **ESPECIADA** (De ternera especiada, queso 17'50
con eneldo, tomate seco y cebolla crujiente)
ESPECIADA (Spicy beef mini-burger
with cheese, dry tomato and crispy onion) 🍷🍷
- **DE CORRAL** (De pollo con salsa barbacoa, 17'50
tomate y queso cheddar)
FROM THE FARM (Chicken with barbecue
sauce, lettuce, tomato and cheddar cheese) 🍷🍷

PIZZAS

PARA LOS AMANTES DE LA PIZZA

PIZZAS For all the pizza-lovers €

- **Pizza PROSCIUTTO** (Con salsa de tomate, queso 12'50
mozzarella y jamón york)
PROSCIUTTO Pizza (With homemade tomato
sauce, mozzarella cheese and ham) 🍷🍷🍷
- **Pizza BARBACOA** (Salsa barbacoa, queso 13'50
mozzarella, ternera, pollo y cebolla)
BARBEQUE Pizza (Barbeque sauce, mozzarella
cheese, beef, chicken and onion) 🍷🍷
- **Pizza CRACK** (Tomate Cherry, queso mozzarella 13'50
y parmesano, pepperoni y rúcula)
CRACK Pizza (Cherry tomato, mozzarella and
parmesan cheese, pepperoni and rocket salad) 🍷🍷

ENSALADAS

DE LA HUERTA A LA MESA

SALADS From garden to the table €

- **ENSALADA del 3** (Mezclum, aguacate, tomate, 13'50
nueces, cebolla crujiente y queso de cabra)
SALAD the 3 de Galdós (Avocado, tomato,
walnuts, crispy onion and goat cheese) 🍷🍷
- **ENSALADA CÉSAR** La clásica (Cogollos de Tudela, 13'00
pollo crujiente, crotones y lascas de parmesano)
CAESAR SALAD The classic one
(Cogollos de Tudela, roasted bread chicken,
parmesan cheese and croutons) 🍷🍷🍷
- **ENSALADILLA RUSA con VENTRESCA** 11'00
y LANGOSTINOS
RUSSIAN SALAD with TUNA BELLY and PRAWNS
🍷🍷🍷

POKES

CON UN TOQUE DE COLOR

POKES With a colourful touch €

- **POKE de SALMÓN** (Con arroz, aguacate, wakame, 14'50
piña, lombarda, tomate Cherry y semillas de sésamo)
SALMON POKE (With rice, avocado, wakame,
pineapple, red cabbage, Cherry tomato and sesame seeds)
🍷🍷

ESPECIALIDADES

DE LA CASA

HOME SPECIALTIES 3 de Galdós style €

- **PULPO** a la brasa estilo el 3 de Galdós 21'50
(Con puré de patata, aceite de pimentón dulce
y aceite verde)
GRILLED OCTOPUS, 3 de Galdós style (With
mashed potatoes, sweet saffron oil and green oil) 🍷🍷🍷
- **RISOTTO** de boletus con lascas de parmesano 13'50
MUSHROOM RISOTTO with parmesan cheese slices 🍷
- **SALMÓN** a la tarta y espárragos trigueros) 15'00
(Served with tartar sauce and wild asparagus) 🍷🍷🍷
- **LOMO de BACALAO GRATINADO** 16'50
(Con salsa de ajo asado acompañado de puré al pimentón)
GRILLED COD LOIN (Served with mashed potatoe
with a touch of paprika) 🍷🍷🍷
- **CARRILLERA de TERNERA** al vino tinto 16'50
(Con parmentier de patata)
BEEF CHEEKS braised in red wine
(Served with parmentier potatoes) 🍷🍷
- **COSTILLAS** a la barbacoa y jengibre 17'00
(Con patatas fritas y ensalada)
BBQ SPARE RIBS with ginger
(Served with chips and salad) 🍷
- **ENTRECOTE** a la plancha (Con pimientos de 20'00
Padrón y patatas fritas)
GRILLED BEEF STEAK (With Padrón peppers and chips) 🍷
- **PARRILLADA ARGENTINA** (Con Tira Argentina, 22'00
Entraña, Secreto ibérico, Chorizo criollo, patatas
fritas y pimientos de Padrón)
ARGENTINIAN MEAT GRILL (With crosscut ribs,
skirt steak, Iberian pork, Criollo chorizo, French
fries and Padrón peppers) 🍷

EXTRAS

€

- **hamburguesa** One Mini-burger 🍷🍷 4'30
- **Patatas chips caseras** Chips 🍷 3'00
- **Fajita extra** Extra Pork fajita pibil 🍷 4'00
- **Croqueta extra** One homemade crunchy croquette 🍷🍷🍷 1'60
- **Ración de pan** Portion of bread 🍷 1'70
- **Extra de salsa** Extra sauce 🍷 1'50

DULCES

TENTACIONES

DESSERTS Sweet Temptations €

- **BROWNIE de CHOCOLATE** templado 6'50
y helado de vainilla
BROWNIE and vanilla ice cream 🍷🍷🍷🍷
- **TARTA de MANZANA** y helado de vainilla 6'50
SPANISH APPLE PIE and vanilla ice cream 🍷🍷🍷
- **TARTA de QUESO** casera con frutos rojos 6'50
y helado de vainilla
Creamy CHEESE-CAKE with berries
and vanilla ice cream 🍷🍷🍷
- **HELADOS** variados (3 bolas: vainilla, fresa y chocolate) 5'50
Variety of ICE CREAMS
(3 balls: strawberry, vanilla and chocolate) 🍷

Para beber To drink

CAFETERÍA

- **CAFÉ SOLO** 2'00
Black coffee
- **CAFÉ CORTADO** 2'30
Coffee with a dash
of milk
- **CAFÉ con LECHE** 2'30
Coffee with milk
- **CAFÉ BOMBÓN** 3'00
Black coffee with
condensed milk
- **CAFÉ CAPUCHINO** 3'00
Capuccino
- **INFUSIONES** 2'50
Herbal teas

CAFETERÍA

- **COLA CAO con LECHE** 2'00
Cocoa with milk
- **CARAJILLO** 3'00
Black coffee
with cognac
- **CAFÉ IRLANDES** 5'50
Irish coffee
- **CAFÉ AMERICANO** 2'00
- **CAFÉ DOBLE** 2'40

BEER

CERVEZAS

- **De TANQUE** €
- **DOBLE de MAHOU** 3'70
Draught beer
- **PINTA de MAHOU** 5'00
(0,5 L.)
Pint of beer (0,5 L.)
- **DOBLE de IPA** 4'00
- **PINTA de IPA** 5'50

TINTO de VERANO & SANGRÍA

- **TINTO de VERANO** €
- **VASO Tinto de verano** (50 cl.) 4'20
Glass (50 cl.)
- **JARRA Tinto de verano** (1,5 L.) 14'00
Jar (1,5 L.)
- **SANGRÍA**
- **VASO de Sangría** (50 cl.) Glass (50 cl.) 4'50
- **JARRA de Sangría** (1,5 L.) Jar (1,5 L.) 15'00

ESPECIALES e IMPORTACIÓN

- **SPECIALS and IMPORTED**
- **ALHAMBRA 1925** 4'00
- **MAHOU** 3'70
5 Estrellas
Mahou 5 stars
- **MAHOU** 3'70
sin Alcohol
Without alcohol
- **MAHOU** 4'00
sin gluten
Gluten free
- **MAHOU Radler** 3'70
- **MAHOU 0,0** 4'00
Tostada
- **MAHOU Maestra** 4'00
- **MAHOU Rosé** 4'00
- **BARRICA** 4'00
Barrel Aged beer
- **BUDWEISER** 4'00
- **CORONA** 4'00
- **FRANZISKANER** 5'50
- **FOUNDERS** 5'50

VERMOUTH

- **MARTINI Rojo** 3'80
- **MARTINI Blanco** 3'80
- **YZAGUIRRE Rojo** 3'80

BAR

- **REFRESCOS** 3'30
Soft-drinks
- **AQUARIUS Naranja / Limón** 3'30
Orange / Lemon
- **ZUMO (de botellín)** 3'00
Juice (Bottled)
- **AGUA SIN GAS** 2'50
Mineral water
Solán de Cabras 50 cl.
- **AGUA SIN GAS** 2'80
Sparkling water
Solán de Cabras 33 cl.
- **ZUMO de NARANJA NATURAL** 3'50
Especial del 3
Fresh orange juice
- **MONSTER ENERGY** 3'50

CARTA DE VINOS

- **TINTOS RED WINES** €
- **RIBERA del DUERO** Botella/ Copa 17'50 3'60
Bottle / Glass
- **FINCA VALLEJO ROBLE** 18'00 3'70
- **BELA ROBLE** 18'00 3'70
- **LA PLANTA** 18'00
Tempranillo
- **RIOJA**
- **CUNE** 17'50 3'60
(Crianza)
- **VIÑA REAL** 18'00 3'70
(Crianza)
- **RAMBÓN** 18'00
(Crianza)
- **LUIS CAÑAS** 21'00
(Crianza)
- **ROSADOS ROSÉ WINES**
- **GRAN FEUDO** 16'00 3'30
- **BLANCOS WHITE WINES** €
- **DESCOMUNAL** 17'00 3'50
D.O. Rueda Verdejo
- **HACIENDA CASA DEL VALLE** 17'50 3'60
Frizzante Moscato 5.5
- **AVELEDA** 18'00 3'70
Albariño
- **JOSÉ PARIENTE** 19'00
Verdejo D.O. Rueda Verdejo
- **PALCO y LOLA** 20'00
Albariño
- **CAVAS**
- **CODORNIÚ BRUT** 18'00

LICORES

- **CREMA de ORUJO / BAILEYS / CAMPARI** 4'50
BAINES / PATXARÁN / MALIBÚ
- **ORUJO BLANCO / ORUJO de HIERBAS** 4'50
LIMONCELLO
- **BRANDY CARLOS III** 6'00
- **BRANDY MAGNO** 4'50
- **BRANDY SOBERANO** 4'50
- **JÄGERMEISTER** 4'50 3'00
- **TEQUILA** 4'50 3'00

COCTELERÍA

- **CAIPIRINHA** 8'00
- **SAN FRANCISCO** 8'00
- **MOJITO** 8'00
- **PIÑA COLADA** 8'00
- **TEQUILA SUNRISE** 8'00
- **SEX ON THE BEACH** 8'00
- **COSMOPOLITAN** 8'00
- **MARGARITA** 8'00
- **MANHATTAN** 8'00
- **BLOODY MARY** 8'00
- **BLUE HAWAII** 8'00
- **NEGRONI** 8'00
- **SAN FRANCISCO** 7'00
Sin Alcohol-free
- **MOJITO** 7'00
Sin Alcohol-free

GIN TONIC & COMBINADOS

- **GINEBRA GIN**
- **BEEFEATER / LARIOS** 8'50
LARIOS ROSE
- **SEAGRAM'S / PUERTO de INDIAS** 8'70
TANQUERAY
- **BROCKMAN'S** 9'00
BOMBAY SAPPHIRE / NORDÉS
- **G'VINE / HENDRICK'S** 10'00
MARTIN MILLER'S / BULLDOG
- **RON RUM**
- **LEGENDARIO / BACARDI** 8'50 6'00 3'00
CACIQUE
- **HAVANA 7 / SANTA TERESA** 8'70 7'00 3'00
MATUSALEM 7 / BRUGAL
BARCELÓ
- **WHISKY**
- **BALLANTINES / JB / DYC** 8'50 6'00 3'00
- **JACK DANIELS / JAMESON** 8'70 7'00 3'00
JOHNNIE WALKER RED LABEL
WHITE LABEL
- **CARDHU / CHIVAS** 10'00 8'00 4'00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
- **VODKA**
- **SMIRNOFF / MOSKOVSKAYA** 8'50 6'00 3'00
- **ABSOLUT** 8'70 7'00 3'00

CUMPLIMOS EL REGLAMENTO-1169 DE ALÉRGENOS
WE COMPLY WITH THE ALLERGEN REGULATION-1169

TODAS LAS ELABORACIONES PUEDEN SER SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DEL RESTO DE INGREDIENTES PUESTO QUE SE ELABORAN EN LA MISMA COCINA
ALL PREPARATIONS MAY BE SUSCEPTIBLE TO CROSS-CONTAMINATION OF THE REST OF THE INGREDIENTS AS THEY ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN

