

Restaurante El Gallinero

Nuestros postres caseros

Merengue crujiente de frutos rojos y trufa montada	6.50 €
Milhojas de Crema y Nata	6.50 €
Barra de Ocumare con Trufa Blanca de Armañac, espuma de Vainilla y estofado de Ruibarbo	6,50 €
Bizcochito de Zanahoria con Butter Cream y helado de Té Verde	6.50 €
Tarta fina de Manzana con helado de Jarabe de Arce y Nueces Pecanas	6.50 €

Helados

Chocolate, Vainilla, Fresa o Leche Merengada	4.95 €
Helado de Jarabe de Arce y Nueces Pecanas	5.95 €
Sorbete de Mango con Ginebra y Eneldo	4.95 €
Sorbete de Limón al Cava	4.95 €
Sorbete de Mandarina con Vodka	4.95 €
Sorbete de Manzana con Ron Tostado	5.95 €



“Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.”

Café con baileys ¿por qué no?

Café con Leche & Baileys	3.45 €
Café solo & Baileys	3.45 €
Café solo con hielo & Baileys	3.45 €

Vinos para acompañar los postres

(Servido por copitas)

Cream Aranda, Palomino y Px	2.95 €
Málaga Virgen dulce	3,25 €
Pedro Ximénez Osborne 1827	3.95 €
Oporto Noval Ruby	5.75 €
PX Bodegas Lustau 100 años “Murillo”	12.00 €

Infusiones:

Infusión Frutos Rojos	1.95 €
Infusión Piña Colada	1.95 €
Infusión Rooibos Natural	1.95 €
Té Verde del Japón Sencha Makoto	1.95 €
Té Verde Menta	1.95 €
Te Rojo de China Pu – Erh	1.95 €
Te Negro de la India Darjeeling	1.95 €

Copas

Combinados (Excepto Premium)	5.50 €
Mini Combinado (Excepto Premium)	3.00 €
Mojito-Mojito de Fresa-Caipiriña-San Francisco	4.95 €