

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS ESPECIALES
2019

(Excepto del 15 de abril al 15 de junio)



Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba

Tlf. 91 840 66 58

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

Salmorejo con virutitas de jamón y aceite de oliva
(si prefieres puedes cambiar este entrante por cualquiera de nuestras cremas
indicadas en los menús 2 y 3)

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)
Surtido de Embutidos y Queso Semicurado
Gambón Rojo a la Sal
Croquetas de champiñón y jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)
Lomo de Bacalao con Cremoso de guisantes y picadillo de Jamón
o
Entrecot de Ternera con Gratén de Patata

POSTRE

Fínger de mango y maracuyá

BEBIDAS

Vino blanco Verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja Joven, cerveza, refrescos y agua.
Café o infusión

32,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de Espárrago blanco con parmesano y Aceite negro

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Vieiras Gratinadas con Salsa de Yema Trufada

Huevos rotos con Gulas al Ajillo

Croquetas de Jamón Ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lubina en hojaldre con pisto manchego

o

Solomillo Ibérico con Salsa de Foie y Pudíng de Patata

POSTRE

Soufflé helado de turrón

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.

Café o infusión

37,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 3

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema Parmentier ahumada con filamentos de salmón

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Ensaladilla de Langostinos y Cangrejo

Lingote de Foie-Gras con Granny Smith y puré de manzana

Empanada de Bacalao con Pasas Hecha en Casa

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza con salsa de Carabineros-Periquitos y Langostinos al aroma de
brandy

o

Cordero Lechal Asado con sus Patatitas Panaderas

POSTRE

Parfait de Café

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.

Café o infusión

42,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PARA EMPEZAR:

Macarrones con chorizo, tomate y queso

DE SEGUNDO:

Escalope de pollo con patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

20.00€ Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 2

ENTREMESES FRÍOS y CALIENTES

Paletilla ibérica, queso, calamares y croquetas caseras

DE SEGUNDO:

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate

BEBIDAS:

Agua y refrescos

24,00€ Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 3

ENTREMESES FRÍOS y CALIENTES

Rueda de ibéricos

DE SEGUNDO:

Chuletitas de cordero lechal frías con patatas

POSTRE:

Mousse de Chocolate sobre Brownie

BEBIDAS:

Agua y refrescos

32,00€ Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PERSONALIZA TU MENÚ

Precio por comensal adulto.

D.O. Ribera del Duero.

Alto de los Zorros (10 meses en barrica) 0,95 €

Alto de los Zorros Crianza 2.45 €

Finca Resalso de Emilio Moro (4 meses en barrica) 2,65 €

Pruno 2016 (12 meses en barrica) 3,60 €

Tinto Pesquera Crianza 6.45 €

Matarromera Crianza 6.95 €

D.O.C Rioja

Dinastía Vivanco Crianza 1,95 €

Martínez Lacuesta Crianza 2,45 €

Sierra Cantabria Crianza 2.65 €

Luis Cañas Crianza 2.95 €

Ramón Bilbao Reserva 2014 4,50 €

La Vicalanda de Viña Pomal 4.95 €

Muga Crianza 5,95 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

Blancos

- Pazo de Monterrey Godello (D.O. Monterrei) 2,95 €
Val de Nora (Rías Baixas) 2,95 €
S-Naía Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) 3,45 €
Verdejo Fizz 55 Codorniu 3,45 €
Naía Verdejo (Rueda) 3,70 €
Enate 2.3.4. Chardonnay (Somontano) 3,95 €
Abad Dom Bueno fermentado en barrica (Bierzo) 4,95 €
Paco y Lola (Rías Baixas) 5,25 €

Otras Denominaciones

- Habla del Silencio 6 meses barrica (V.T. Extremadura) 3,55 €
Pétalos del Bierzo, 10 meses en barrica (Bierzo) 4,95 €

Cavas y Espumosos

- Reymos selección dulce 12,95 € / botella
Cava Codorniu 1551 12,95 € / botella

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PUEDES INCORPORAR UN SORBETE ANTES DEL SEGUNDO
PLATO

2.95€/comensal adulto
Límón con cava
Manzana con ron añejo
Mandarina con vodka
Mango con eneldo y ginebra

ACOMPaña LA TARTA O EL POSTRE CON
UNA BOLA DE HELADO.

1.95€/comensal adulto
Chocolate
vainilla
Fresa
Leche merengada

BARRA LIBRE POR PERSONA

Primeras marcas (ver en otros servicios)

18.00€ por comensal las dos primeras horas.

La 3ª hora se facturara a 5.60 € por comensal inicial.

Y la cuarta hora y sucesivas a 4.80 € por comensal inicial.

La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos

No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Ginebra: Beefeater, Bombay, Puerto de Indias, Larrios 70.00€/Bot.
Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi 70.00€/Bot.
Vodka: Eristoff, Absolut 70.00€/Bot.
Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Catty Sack, White Label
70.00€/Bot.
Ginebra Citadelle, 90.00 €/Bot.
Johnny Walker Etiqueta Negra, 90.00 €/Bot.
Bombay Shafhire, 90.00€/Bot.
Moet Chandón Imperial, 80.00€/Bot.
Moet Chandón Rosé, 85.00€/Bot.

En el precio por botella, están incluidos 12 refrescos. En este caso el servicio de las copas correspondería a los invitados, estando preparadas las botellas, refrescos, hielo y vasos.

DISPONIBILIDAD DE SALONES

Comida de 13.00 a 18.00 horas.
Cena de 21.00 a 02:00 horas.

Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre

PARKING GRATUITO

COCINA PROPIA

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

OTROS CONCEPTOS

- Podemos facilitarles *animadores infantiles, magos o cualquier otra actividad que puedan desear.*
- *La composición de los menús no es cerrada, podemos adaptarlas a sus necesidades o sugerencias.*
 - *Primeras marcas de barra libre*
Ginebra: Gordon's, Gordon's Pink; Tanqueray.
Ron: Cacique, Pampero, Capitán Morgan.
Vodka: Smirnoff
Whisky: J.B., Johnny Walker
Varios: Martini Blanco, Martini rojo, Anís, brandy, Baileys, etc
- *Servicio de camareros/as uno por cada 18-20 personas (aprox.)*
 - *Protocolo y listados para invitados.*
 - *Servicio emplatado en todos nuestros menús.*
 - *10% de I.V.A incluido en todos nuestros precios.*

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la formalización de la reserva será imprescindible la entrega de un 20% en concepto de señal.

Dicho pago se considerará exclusivamente como señal a descontar del importe total del pago de dicha celebración, en caso de cancelación total de un evento la señal no se devuelve, en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional Villalba S.L.

Artículo 7 Ley 7/2012 solo se podrá efectuar el pago en efectivo de 2.499€

Diez días antes del evento se tendrá que confirmar el segundo plato elegido por cada comensal y el postre seleccionado para todos los invitados.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado cuatro días antes de la celebración.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones.

Collado Villalba, a 19 de Octubre 2018

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.