







RESTAURANTE EL GALLINERO







Nuestros postres caseros



Tarta de queso hecha en casa con fresas confitadas y sorbete de frambuesa, 6.95     

Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa y crema de chocolate blanco, 6.95     

Taza de tiramisú con crema de baileys, 6.95   

Milhojas de Crema y Nata, 6,95      

Tarta fina de Manzana con helado de vainilla, 6.95 €   

Postres sin gluten y especiales

Mousse de Chocolate Negro sin gluten, 6.95 


Parfait de Maracuyá sin gluten y sin azúcar, 6.95 


Brownie de chocolate sin gluten y sin lactosa 6.95  

Helados

Chocolate, Vainilla o Fresa, 5.45  

Sorbete de Mango con Ginebra y Eneldo, 5.45 

Sorbete de Limón al Cava, 5.45 

Sorbete de Mandarina con Vodka, 5.45 

Sorbete de Manzana con Ron Tostado, 5.45 

“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.”

CARTA DE POSTRES

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)

Málaga Virgen dulce, 3,25

Pedro Ximénez Osborne 1827, 3.95

Oporto Noval Ruby, 5.75

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), 6.00

Mini Combinado (Excepto Premium), 3.50

Mojito-Mojito de Fresa-Caipiriña-San Francisco, 4.95



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**